MANUEL

THOMSON
THIH80MAT

NOTICE D'UTILISATION

Tous nos Tutos vidéo
Darty.com
Tous nos magasins
Communauté SAV Darty

THOMSON

THIH80MAT

PLAQUE DE CUISSON INTEGREE AVEC HOTTE
GEÏNTEGREERDE KOOKPLAAT MET AFZUIGKAP
PLACA DE FOGÃO INTEGRADA COM EXTRATOR
PIANO COTTURA CON ASPIRATORE INTEGRATO
INTEGRATED HOB WITH EXTRACTOR



MANUEL D'UTILISATION

HANDLEIDING

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MANUALE DI ISTRUZIONI

OPERATING INSTRUCTIONS

FR

TABLE DES MATIÈRES

MISES EN GARDE IMPORTANTES 2
DESCRIPTION DU PRODUIT 9
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION 11
INSTALLATION 11
CONNEXION ÉLECTRIQUE 39
UTILISATION 42
CONSEILS DE CUISSON 53
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 54
GUIDE DE DÉPANNAGE 60
DONNÉES TECHNIQUES 65
MISE AU REBUT 66

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité des Etablissements Darty et Fils (S.A.S). THOMSON, et le logo THOMSON sont des marques utilisées sous licence par les Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – pour plus d'informations : www.thomson-brand.com. Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, nom commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Attention

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - les fermes;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
  Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Une ventilation convenable de la pièce doit être prévue lorsqu'une hotte de cuisine est utilisée simultanément avec des appareils utilisant du gaz ou un autre combustible.
- Il y a risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions.
- Ne pas flamber d'aliments sous la hotte de cuisine.
- L'air ne doit pas être envoyé dans un conduit utilisé pour évacuer les fumées d'appareils utilisant du gaz ou un autre combustible.
- ATTENTION : Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaudes lorsqu'il

est utilisé avec des appareils de cuisson.
- Les réglementations concernant l'évacuation de l'air doivent être respectées.

- AVERTISSEMENT : Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques d'électrocution.
- AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.
  Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
  Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillées en continu.
-  Ces surfaces sont susceptibles de devenir chaudes.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de saucière ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- MISE EN GARDE: La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec graisse ou d'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.
  NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- MISE EN GARDE: Risque d'incendie: ne pas stocker des objets sur les surfaces de cuisson.
- MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil.
  L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entrainer des accidents.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- L'appareil doit être installé en respectant les règles nationales d'installation électrique NF C 15-100.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de la fixation et les dimensions nécessaires, référez-vous à la section "INSTALLATION".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode d'installation et le raccordement du câble électrique, référez-vous à la section "BRANCHEMENT ELECTRIQUES".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, des précautions qui concerne l'entretien par l'usager, référez-vous aux sections "UTILISATION" et "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.
- ATTENTION : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

Précautions

- Ne placez à aucun moment des produits ou des matériaux combustibles sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson en extérieur.
- Évitez les éclaboussures ; lorsque vous portez des liquides à ébullition ou que vous les chauffez, réduisez l'apport de chaleur.
- Ne laissez pas les foyers allumés avec des casseroles et poêles vides ou sans récipient.
- N'utilisez jamais de papier aluminium pour cuisiner et ne placez jamais directement sur la surface de cuisson des produits emballés dans de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait votre appareil de manière irréversible.
- Ne chauffez jamais une boîte métallique ou une boîte de conserve sans l'avoir ouverte au préalable : elle pourrait éclater !
- Ne placez ni ne laissez aucun objet magnétisable (p. ex. : cartes de crédit, cartes

mémoire) ou appareil électronique (p. ex. : ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans le présent mode d'emploi (c'est-à-dire à l'aide des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection des casseroles pour éteindre automatiquement les zones de cuisson lorsque vous retirez les ustensiles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ni s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le mode d'emploi. Toutes les autres interventions doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles à bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre de la plaque à induction, car cela pourrait rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni aucun produit de nettoyage abrasif pour nettoyer votre table de cuisson, car cela pourrait rayer la surface vitrée à induction.
- La pièce doit être correctement aérée lorsque la hotte aspirante est utilisée en même temps que des appareils fonctionnant au gaz ou avec d'autres combustibles.
- La hotte doit être nettoyée régulièrement, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS), conformément aux instructions d'entretien. Le non-respect des règles relatives au nettoyage de la hotte et au remplacement et au nettoyage des filtres entraîne un risque d'incendie.
- Concernant les mesures techniques et de sécurité devant être adoptées pour l'extraction des fumées, les réglementations émises par les autorités locales doivent être strictement respectées.
- L'air extrait ne doit pas être acheminé par les mêmes conduits que ceux utilisés pour évacuer les fumées générées par des appareils à gaz ou par d'autres appareils à combustion. N'utilisez jamais la hotte sans la grille correctement installée!

- Utilisez uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour son installation ou, si elles ne sont pas fournies, procurez- vous le type de vis approprié. Utilisez des vis de longueur appropriée, comme indiqué dans la section Installation.

- Lorsque la hotte est utilisée en même temps que d'autres appareils fonctionnant avec une énergie autre qu'électrique, la dépression dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa
  (4 x 10-5 bar). Cela peut être obtenu si l'air nécessaire à la combustion peut pénétrer par des ouvertures qui ne peuvent pas être fermées hermétiquement, p. ex. : portes, fenêtres, bouches d'entrée ou d'extraction d'air ou par d'autres moyens techniques. Une bouche d'entrée/d'extraction d'air seule ne garantit pas le respect de cette limite.

- Recommandations pour une utilisation correcte afin de réduire l'impact sur l'environnement : Lorsque vous commencez à cuisiner, mettez la hotte en marche à vitesse minimale et laissez- la fonctionner encore quelques minutes après la fin de la cuisson. Augmentez la vitesse uniquement en cas de dégagement important de fumées et de vapeur, et n'utilisez la fonction Boost qu'en cas d'extrême nécessité. Afin de garantir le bon fonctionnement du système de recirculation de l'air, remplacez les filtres anti-odeurs ou les filtres à charbon cubiques lorsque cela est nécessaire.

- Afin d'optimiser le fonctionnement du filtre à graisses, nettoyez- le dès que nécessaire.
- N'utilisez jamais l'appareil sans filtre à graisses.
- Ne travaillez en aucun cas avec des flammes nues à proximité de l'appareil (p. ex. pour flamber) autour des filtres à graisses.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'un appareil de chauffage à combustible solide (p. ex., à bois ou à charbon) à moins que celui-ci ne soit équipé d'un couvercle hermétique et non amovible. Il ne doit y avoir aucune projection d'étincelles.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, ne retirez le filtre à graisses ou le bac de récupération qu'une fois l'appareil refroidi.

- Les hottes aspirantes et autres systèmes d'extraction de fumées peuvent nuire au

bon fonctionnement des appareils à gaz ou à combustibles (y compris ceux situés dans d'autres pièces) à cause du refoulement des gaz de combustion. Ces gaz peuvent potentiellement entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte aspirante ou de tout autre extracteur de fumées, le bon fonctionnement des appareils à gaz raccordés à un conduit doit être vérifié par une personne compétente afin de garantir l'absence de refoulement des gaz de combustion.

- Il existe un risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions.
- Les réglementations concernant l'évacuation de l'air doivent être respectées.
- ATTENTION : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec des plaques de cuisson à gaz.

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération ou intervention sur celui-ci.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Toute modification apportée au système électrique domestique doit être réalisée impérativement par un électricien qualifié. Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique potentiellement mortel.
- L'installation ou l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations locales en matière de sécurité. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire dans le mode d'emploi.
- Cet appareil doit impérativement être mis à la terre.
- Afin de garantir la conformité de l'installation aux normes de sécurité en vigueur, un interrupteur omnipolaire standard est nécessaire pour assurer la coupure totale du réseau électrique en cas de surtension de catégorie III, conformément aux règles d'installation.
- N'utilisez pas de multiprises ni de rallonges électriques.
- Cet appareil doit être branché sur un circuit équipé d'un interrupteur de sécurité permettant une coupure totale de l'alimentation électrique.

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson venait à se briser ou à se fissurer, éteignez immédiatement l'appareil en coupant l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur mural avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien. Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique potentiellement mortel.

Risque pour la santé

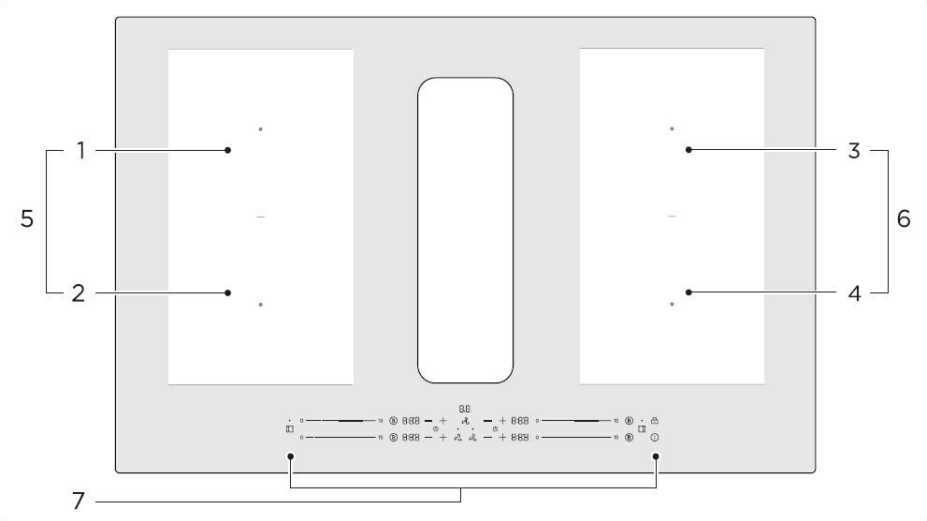
- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leur implant ne risque pas d'être affecté par le champ électromagnétique. Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort.

Risque lié aux surfaces chaudes

- Pendant l'utilisation, certaines parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez aucune partie de votre corps, vos vêtements ou tout objet autre qu'un ustensile de cuisson approprié entrer en contact avec la surface vitrée à induction tant qu'elle n'a pas refroidi.
- Gardez les enfants éloignés.
- Les poignées des casseroles peuvent devenir brûlantes au toucher. Faites en sorte que les poignées des casseroles ne dépassent pas au-dessus d'autres zones de cuisson en marche. Gardez les poignées hors de portée des enfants. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures et des échaudures.

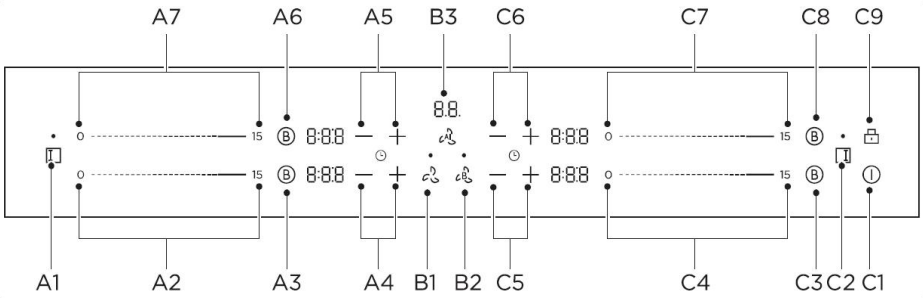
DESCRIPTION DU PRODUIT

Vue supérieure



1. Max. Zone 1800 W / 2000 W
2. Max. Zone 1800 W / 2000 W
3. Max. Zone 1800 W / 2000 W
4. Max. Zone 1800 W / 2000 W
5. Max. Zone 3000 W / 3700 W
6. Max. Zone 3000 W / 3700 W
7. Panneau de commande

Panneau de contrôle



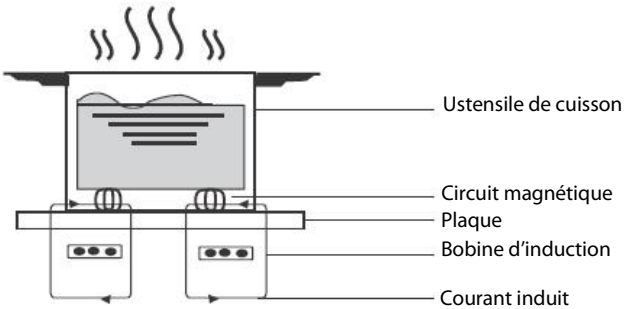
A1. Bouton de commande de la zone pontée
A2. & A7. Curseur tactile de réglage de puissance
A3. & A6. Boutons boost
A4. & A5. Boutons de réglage du temps

B1. Bouton de commande de la hotte
B2. Bouton boost
B3. Bouton automatique table de cuisson et hotte

C1. Touche Marche/Arrêt
C2. Bouton de commande de la zone pontée
C3 ET C8 : Boutons boost
C4 ET C7 : Curseur tactile de réglage de puissance
C5 ET C6 : Boutons de réglage du temps
C9 : Bouton de verrouillage de sécurité enfants

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION

Une bobine d'induction se trouve sous chaque zone de cuisson. Lorsqu'une zone de cuisson est allumée, cette bobine créé un champ magnétique qui impacte directement le fond de l'ustensile de cuisson approprié, ce qui provoque instantanément une accumulation de chaleur permettant de cuire les aliments.



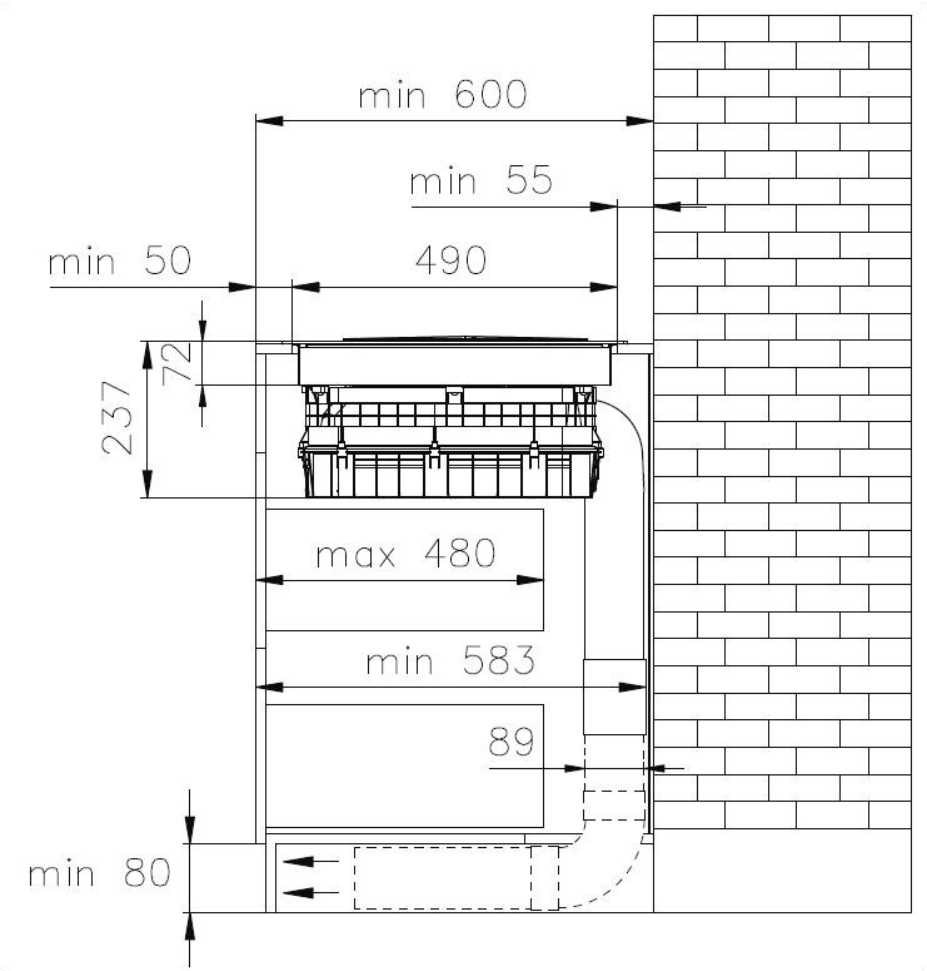
INSTALLATION

Remarques relatives à l'installation

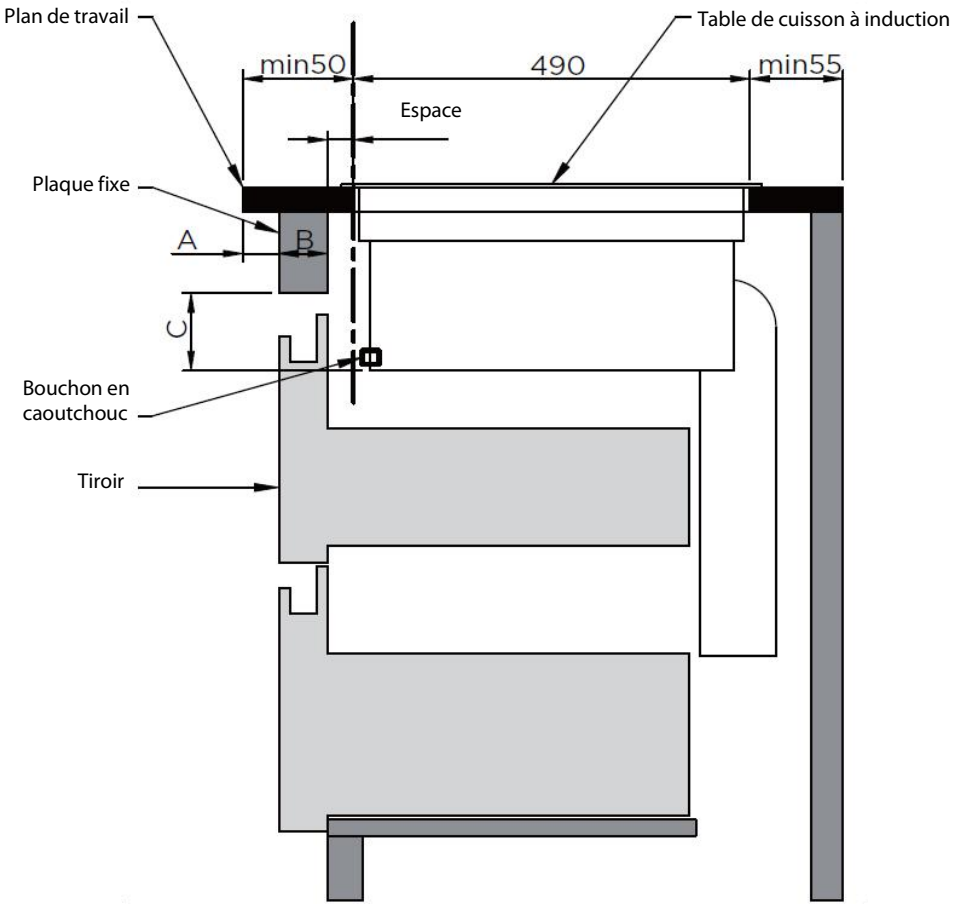
- L'installation de l'appareil nécessite l'intervention de 2 installateurs professionnels.
- L'installation ou la maintenance doivent être réalisées par des techniciens qualifiés, conformément aux instructions du fabricant et aux règles locales en matière de sécurité. Aucune partie de l'appareil ne peut être réparée ou remplacée sauf indication spécifique dans le mode d'emploi.
- Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne doivent plus être manipulés par l'utilisateur.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique : vérifiez la plaque signalétique (au bas de l'appareil) afin de vous assurer que la tension et la puissance correspondent aux valeurs du réseau et que la prise de courant utilisée est adaptée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comportant un interrupteur de coupure assurant une coupure complète de l'alimentation.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou prise en charge.
- Le matériel fourni doit être utilisé pour obtenir les meilleures performances. Si les conduits d'air sont agrandis, les performances de la hotte en seront affectées.
- En cas de réparation de l'appareil, il faut veiller à ce que la hotte et les conduits restent facilement accessibles.

Exigences relatives aux dimensions d'installation

Unité : mm



Afin de faciliter l'écoulement des liquides, il est recommandé de respecter une distance minimale de 40 mm entre le déflecteur et le fond de la table de cuisson. Respectez les exigences suivantes.
Demande 1 : Espace = 50-A-B ≥ 5 mm
Demande 2 : C ≥ 40 mm pour dévisser facilement le bouchon en caoutchouc

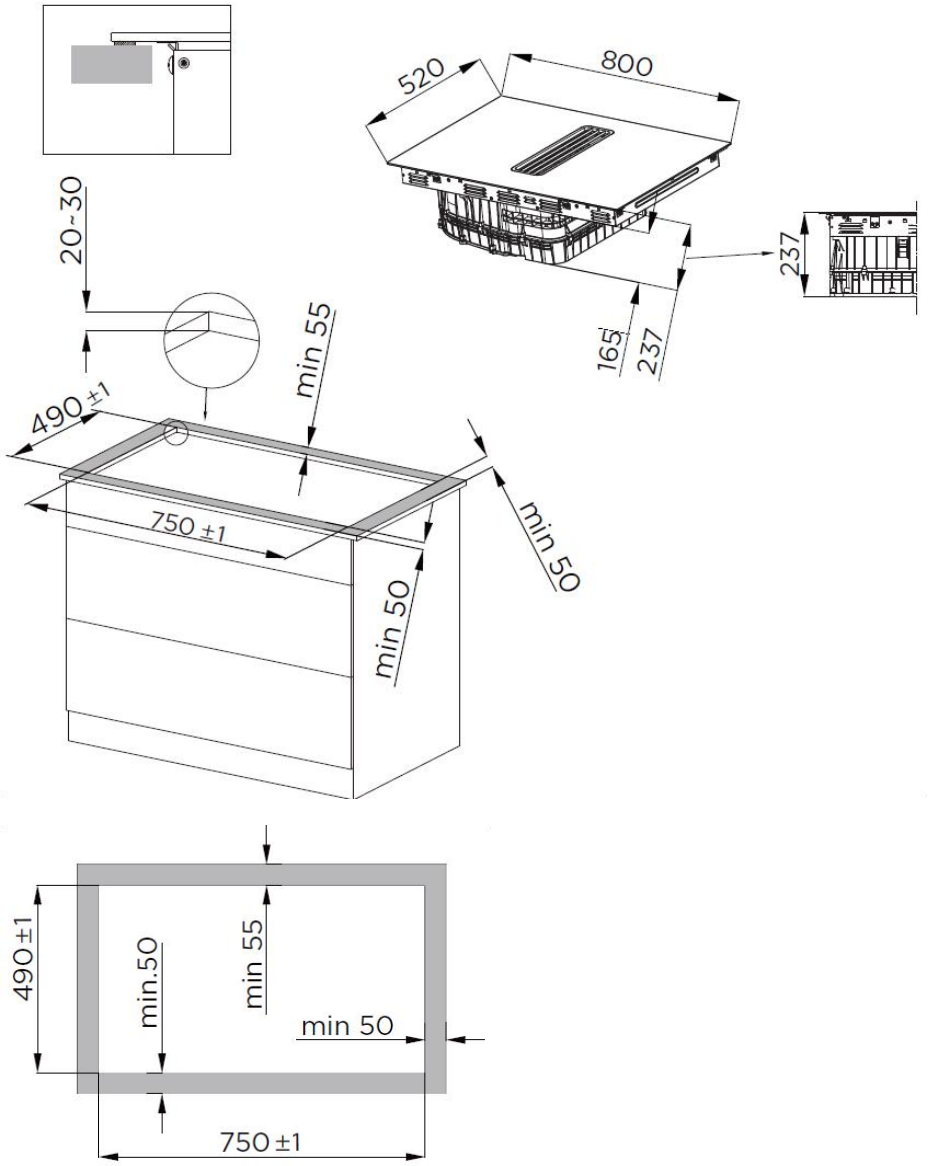


⚠ Il y a des orifices de ventilation sur le pourtour extérieur de la plaque de cuisson. Vous devez garantir que ces orifices ne sont pas bouchés par le plan de travail quand vous installez la plaque de cuisson.

⚠ Veuillez noter que la colle utilisée pour assembler le matériau plastique ou en bois du meuble doit résister à une température d'au moins 150 °C afin d'éviter tout décollement du revêtement. La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90°C.

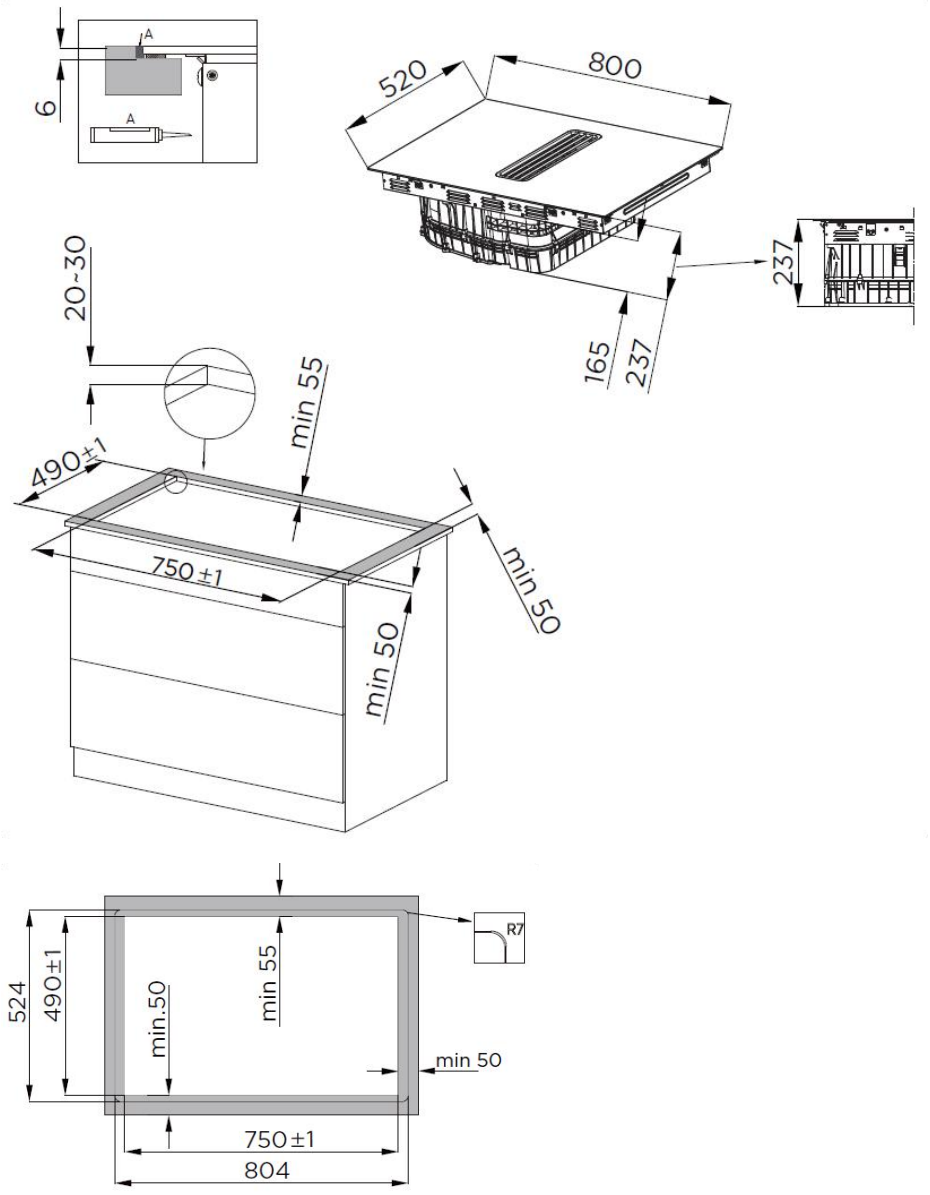
Montage en surface

Unité : mm

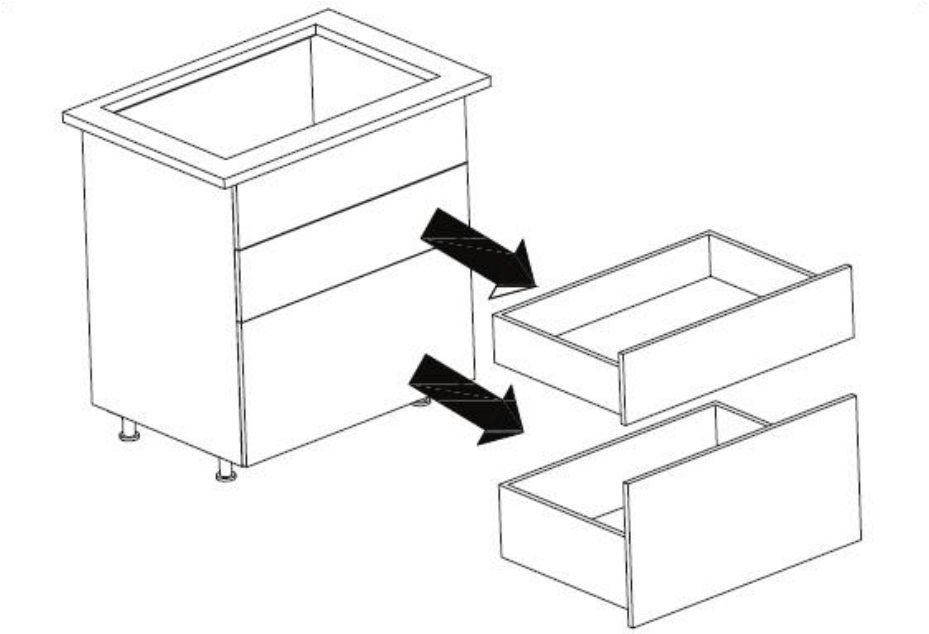


Instructions d'installation encastrée

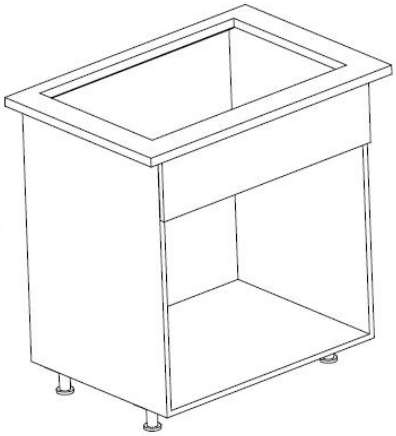
Unité : mm

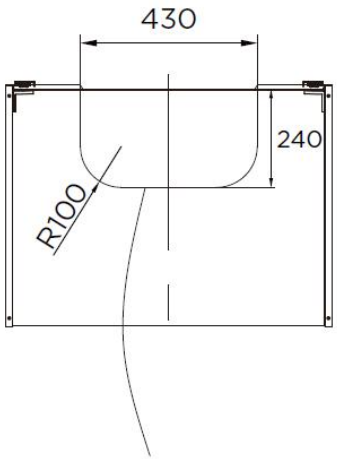


Préparation de l'installation



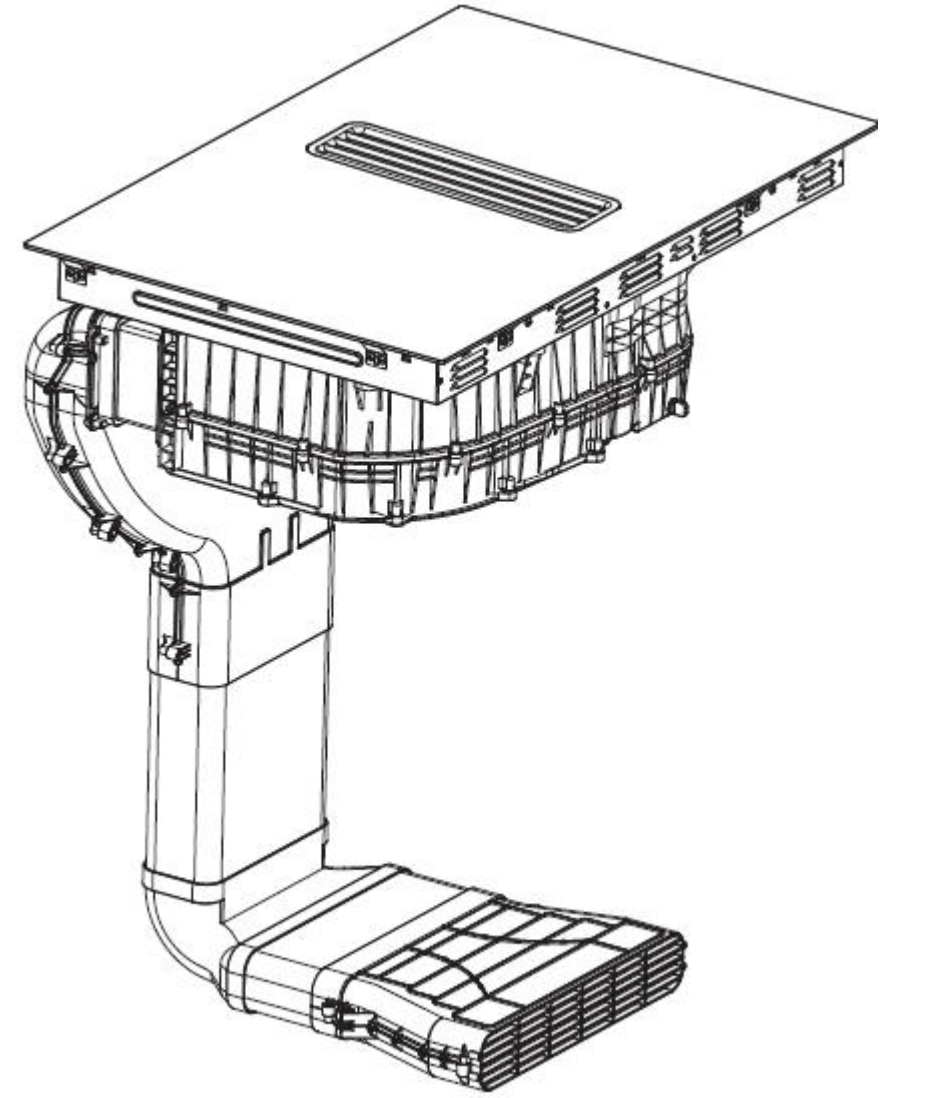
OK √





Vous devez découper un trou dans le panneau inférieur du meuble.

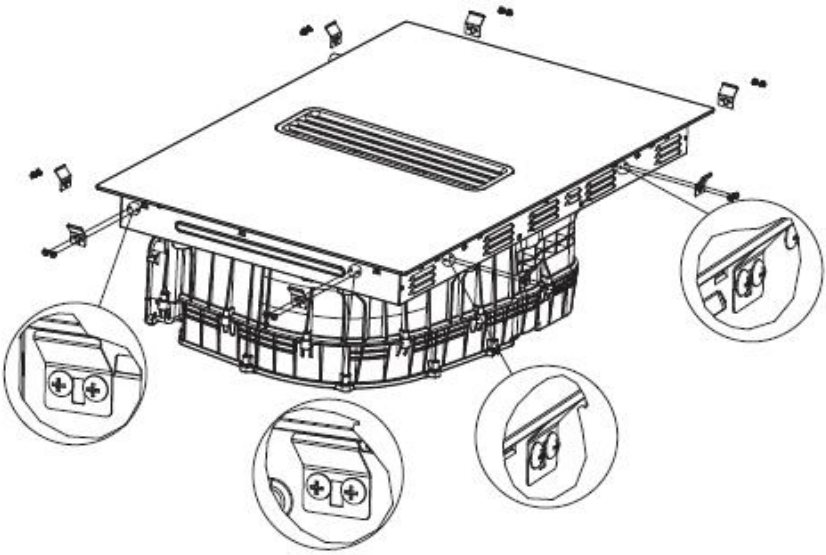
Description : Évacuation frontale

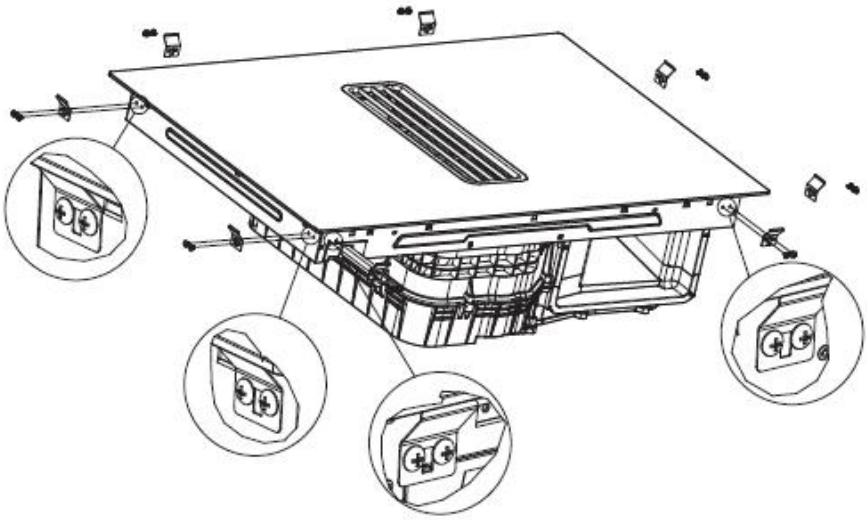


Instructions d'installation

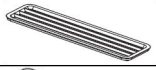
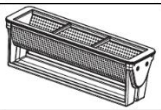
Étape 1

Code	Accessoires	Description	Quantité
A		Support	8
B		Vis 3,9 * 6	16

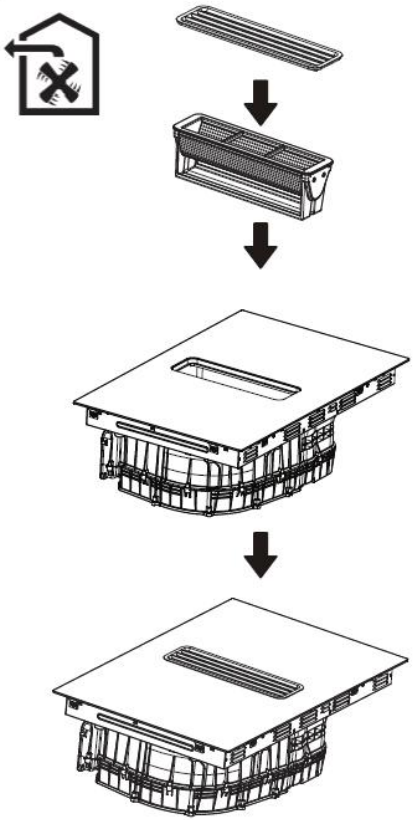




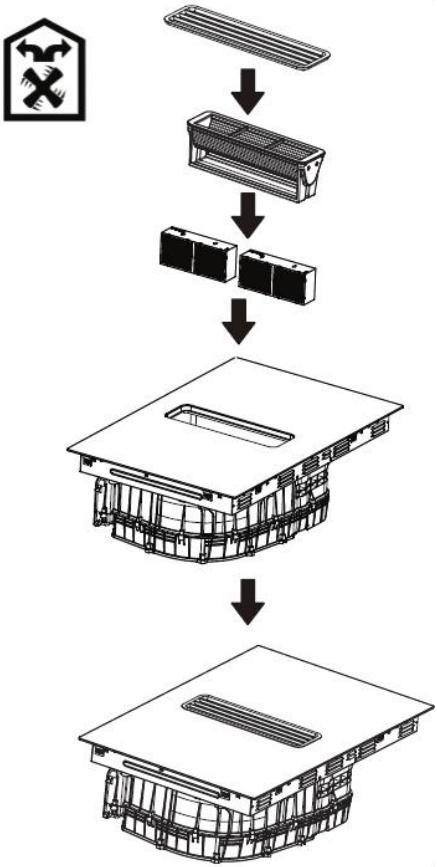
Étape 2

Code	Accessoires	Description	Quantité
A		Grille	1
B		Filtre à graisse	1
C		Filtre à charbon cubique Utilisé en mode recirculation d'air	2

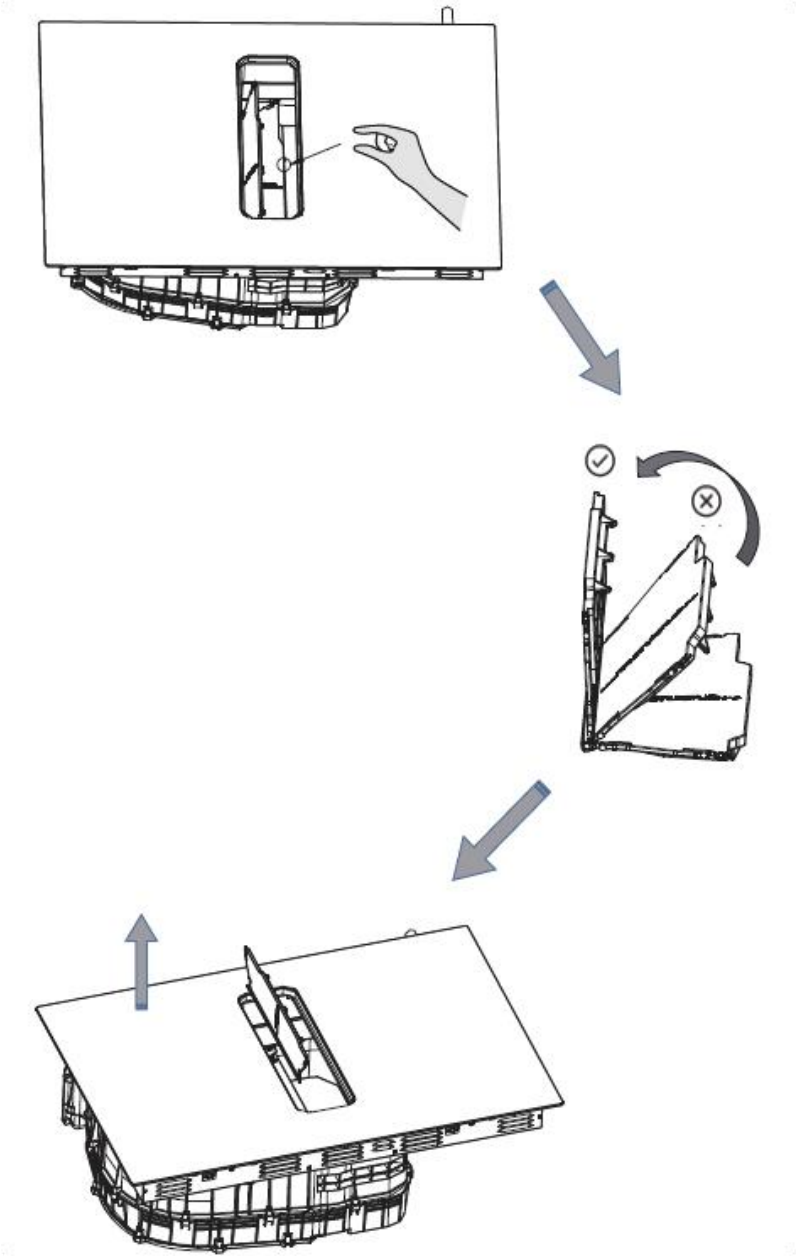
Mode extraction d'air

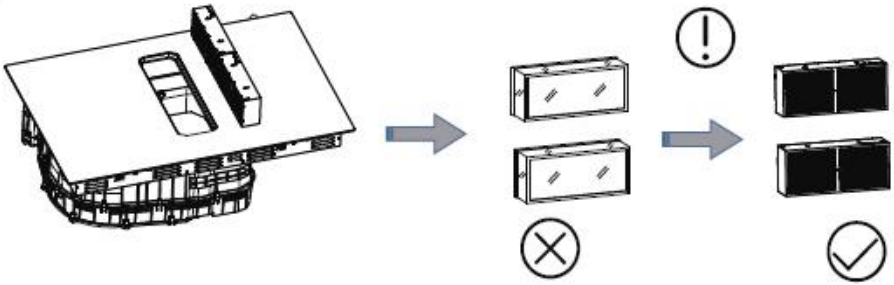


Mode recirculation d'air

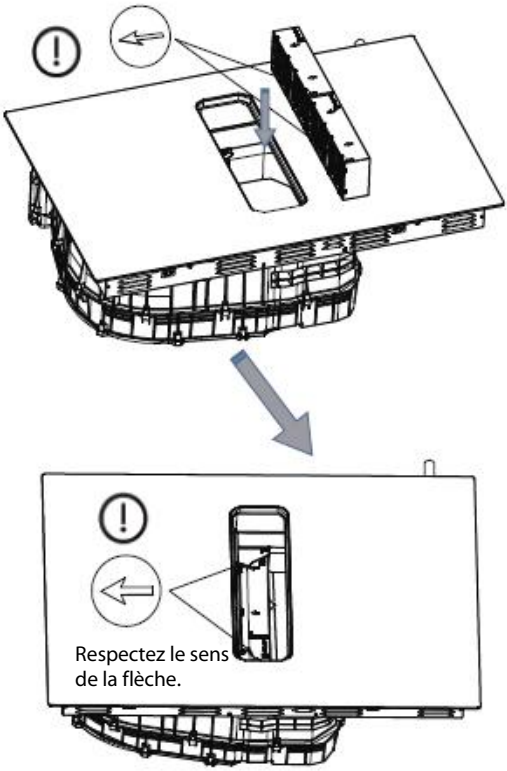


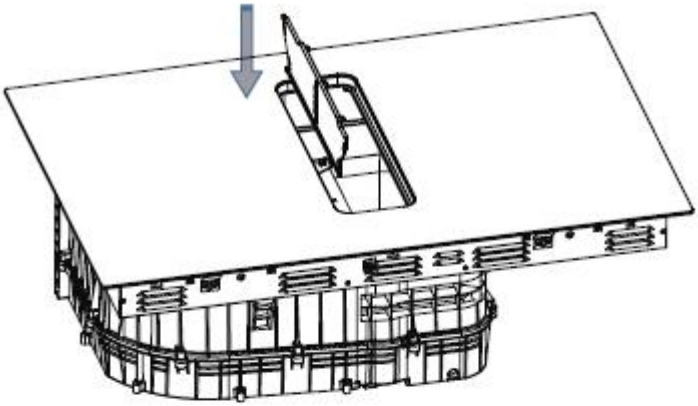
Précautions à prendre lors de l'installation d'un filtre à charbon cubique



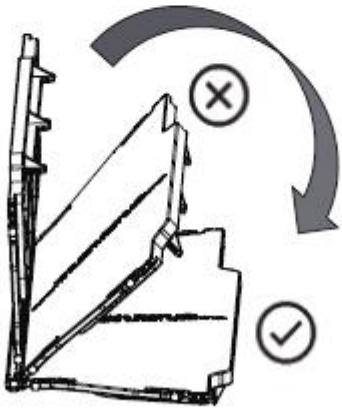


Avant d'utiliser les filtres à charbon cubique, retirez le film transparent extérieur.

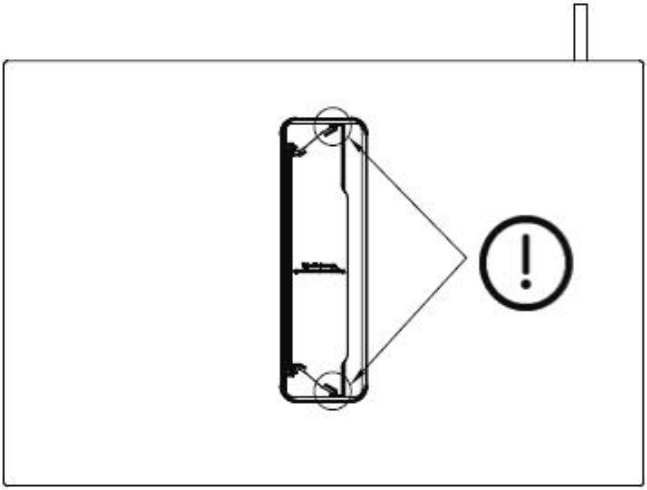


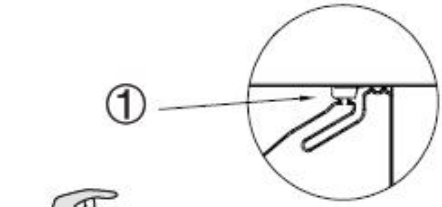




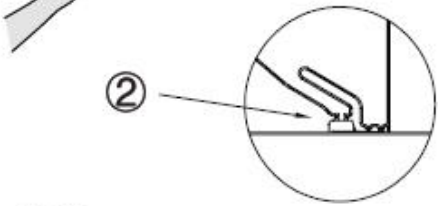


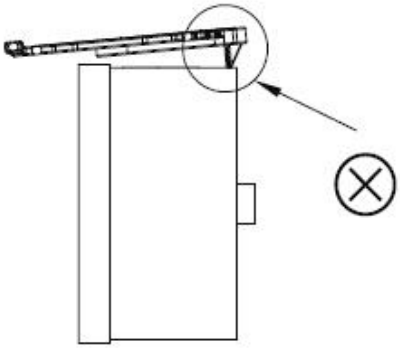


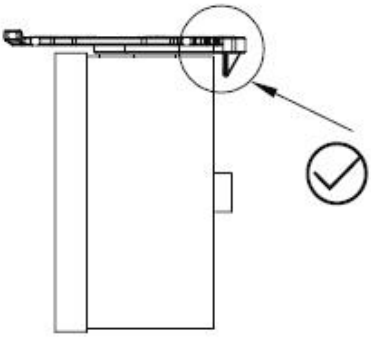


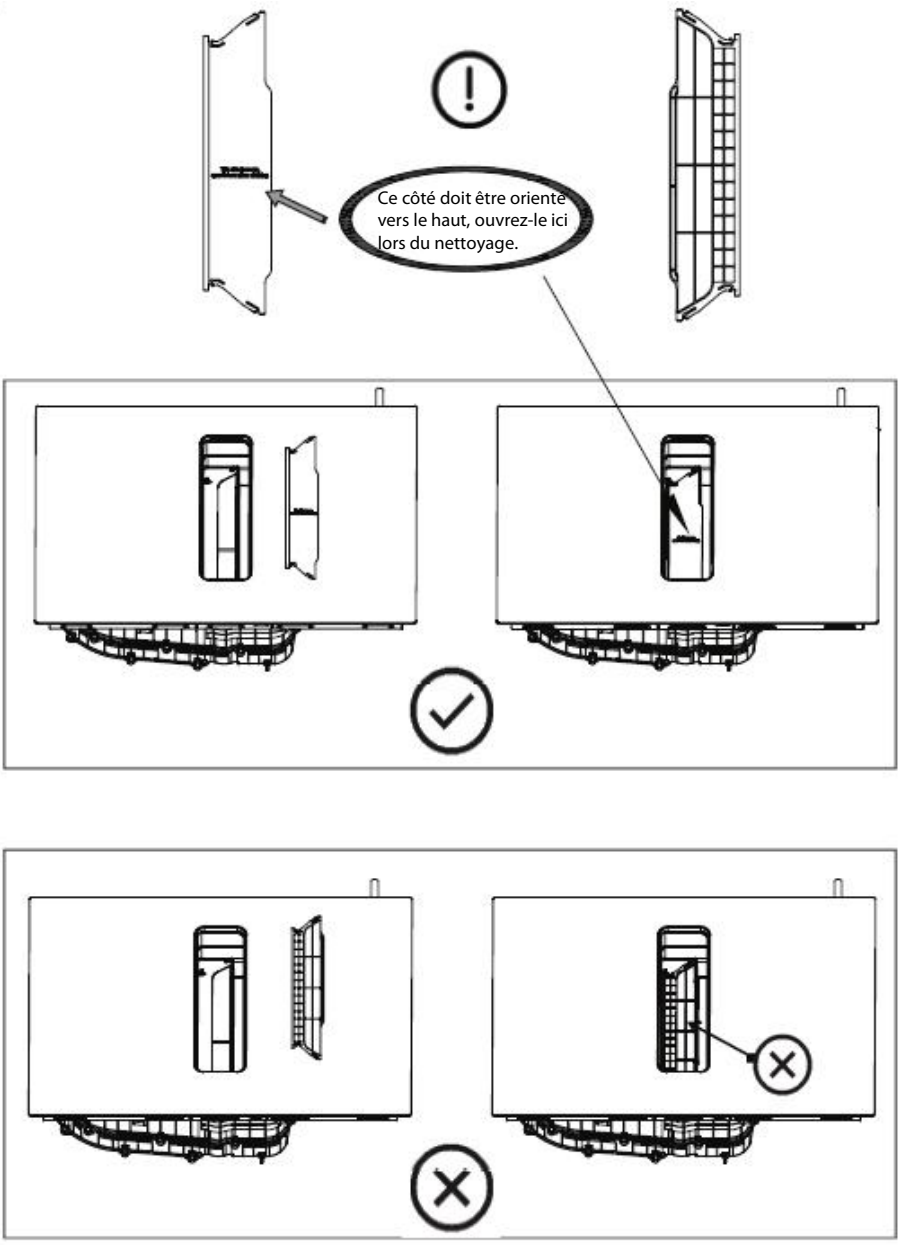


Appuyez ici pour enclencher la patte de fixation.

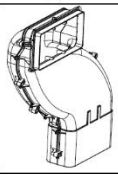


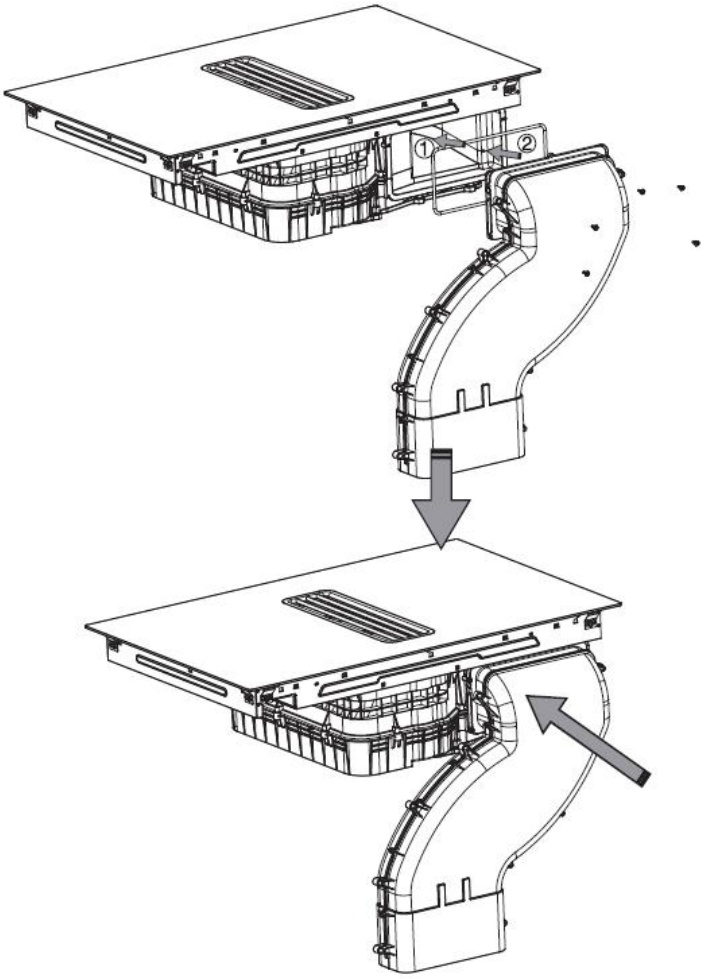




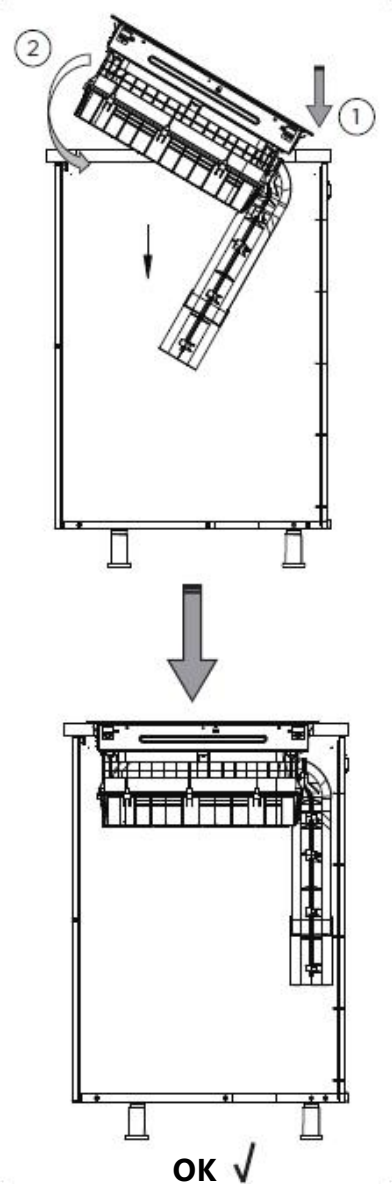

Ce côté doit être orienté vers le haut, ouvrez-le ici lors du nettoyage.

Étape 3

Code	Accessoires	Description	Quantité
E		Vis 3,5 * 14	5
F		Conduit d'évacuation	1



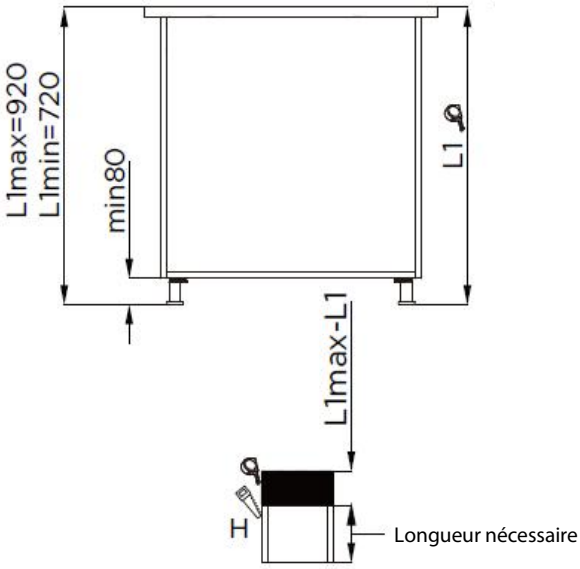
Étape 4

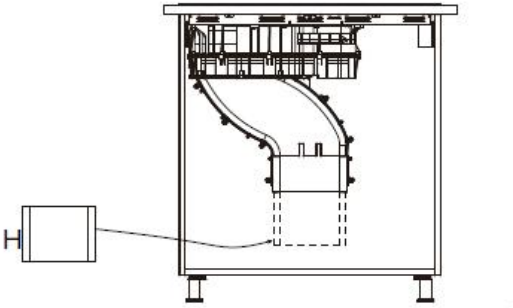


Étape 5

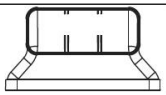
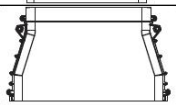
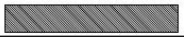
Code	Accessoires	Description	Quantité
H		Tuyau droit de 280 mm	1

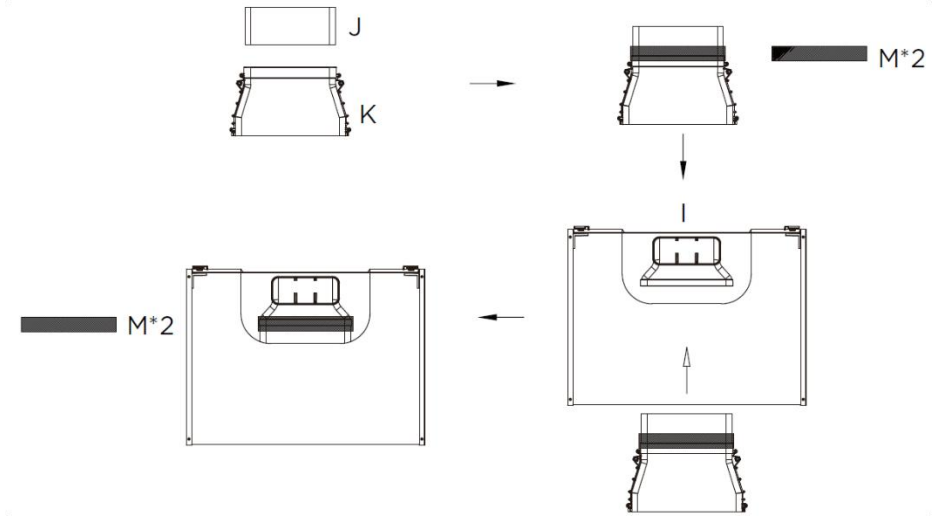
Unité : mm





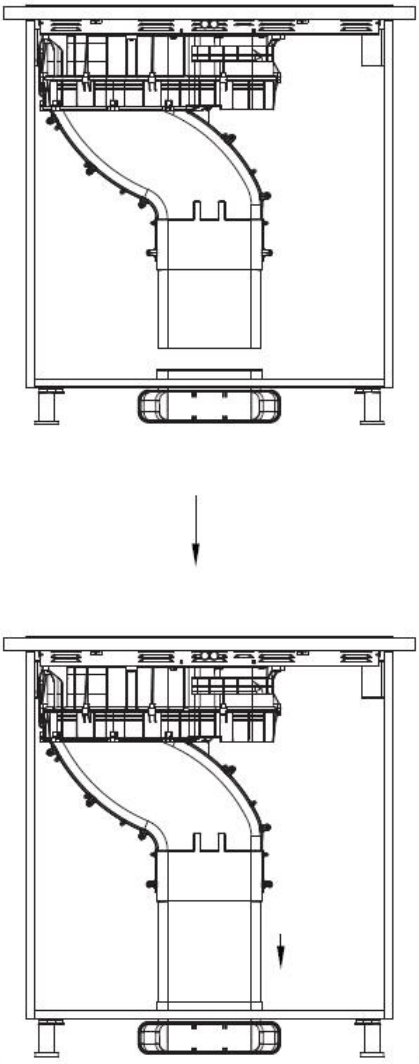
Étape 6

Code	Accessoires	Description	Quantité
I		Coude	1
J		Tuyau droit de 126 mm	1
K		Conduit terminal	1
M		Ruban adhésif	4



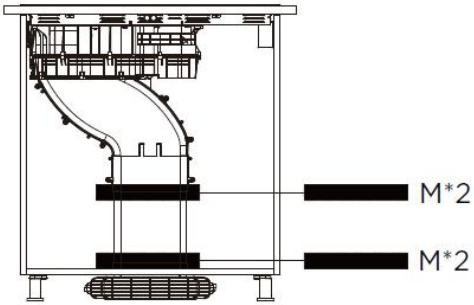
REMARQUE : Assurez-vous que tous les raccords des conduits d'évacuation sont correctement scellés afin d'éviter toute fuite de vapeur ou de fumées de cuisson.

Étape 7

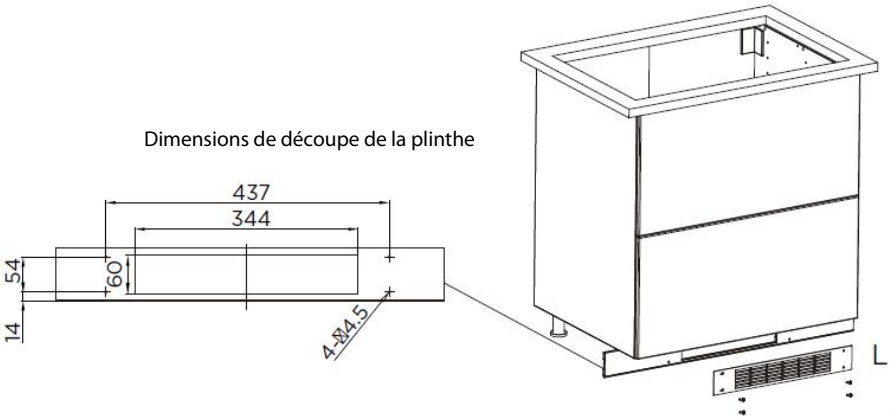


Étape 8

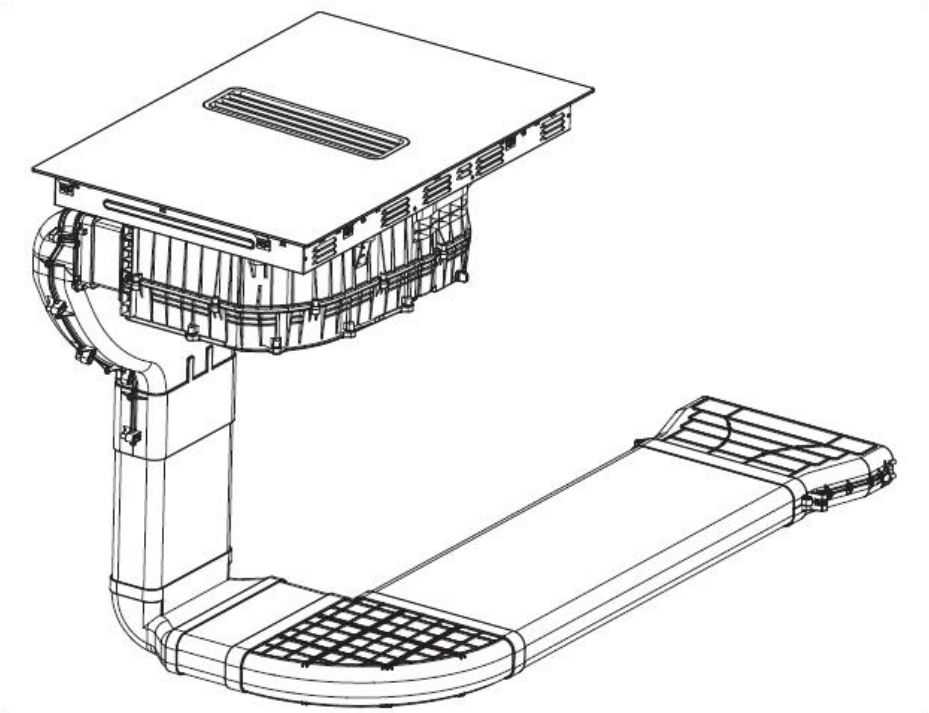
Code	Accessoires	Description	Quantité
Gauche		Grille	1
M		Ruban adhésif	4



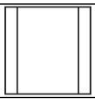
Dimensions de découpe de la plinthe



Description : Évacuation latérale gauche/droite

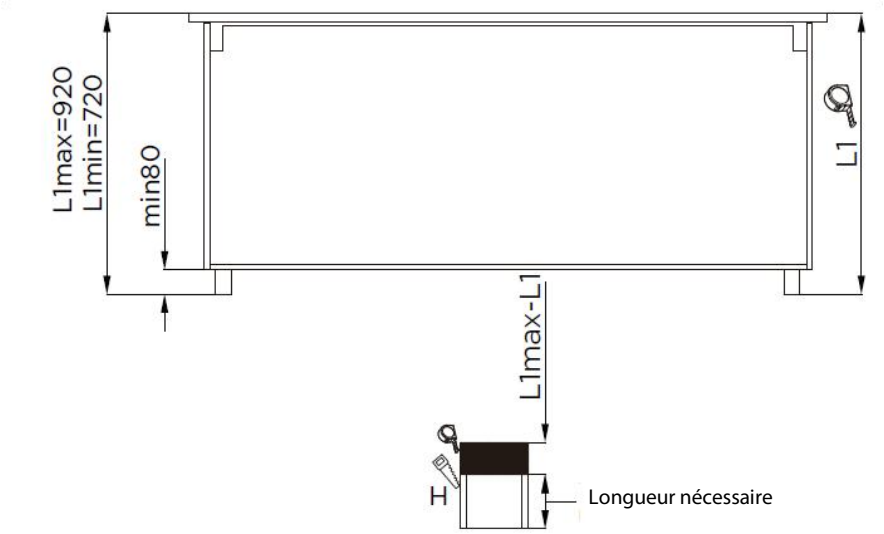


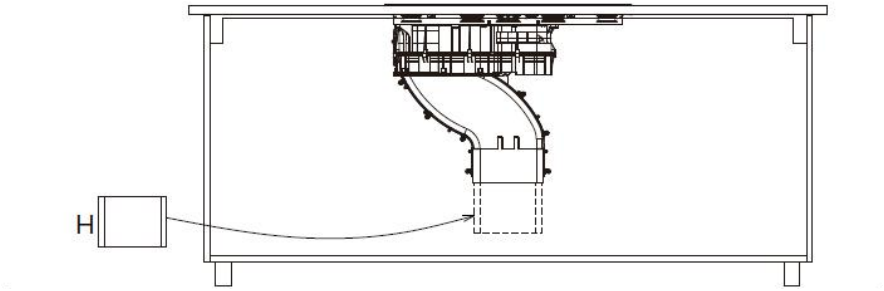
Instructions d'installation

Code	Accessoires	Description	Quantité
H		Tuyau droit de 280 mm	1

Étape 1

Unité : mm

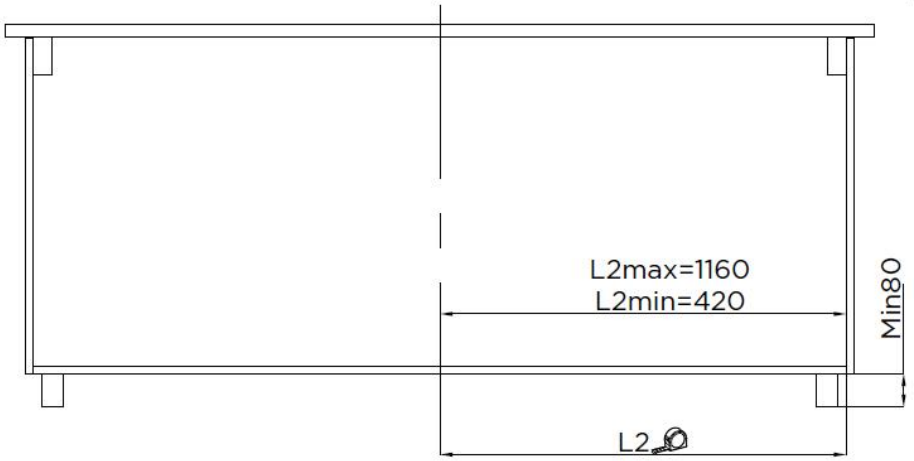


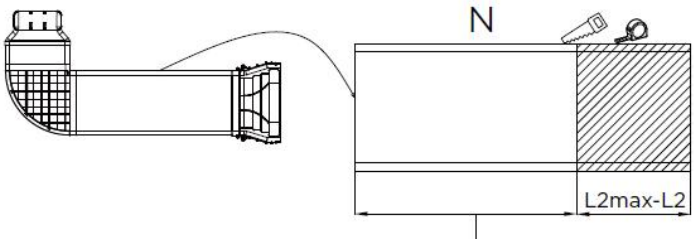


Étape 2

Code	Accessoires	Description	Quantité
N		Tuyau droit de 800 mm	1

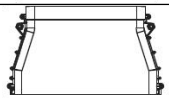
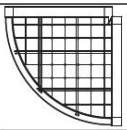
Unité : mm

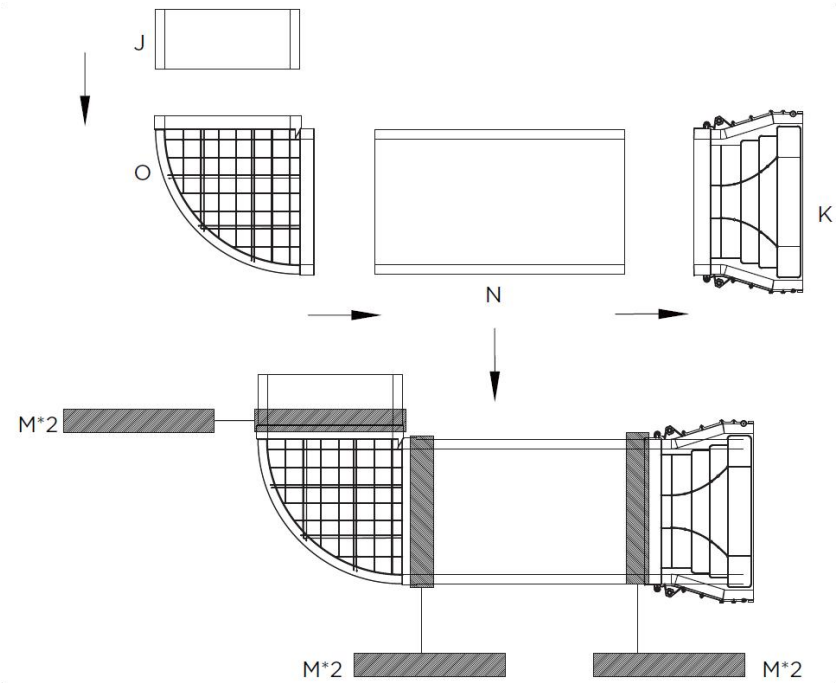




Longueur nécessaire

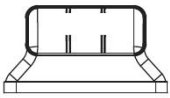
Étape 3

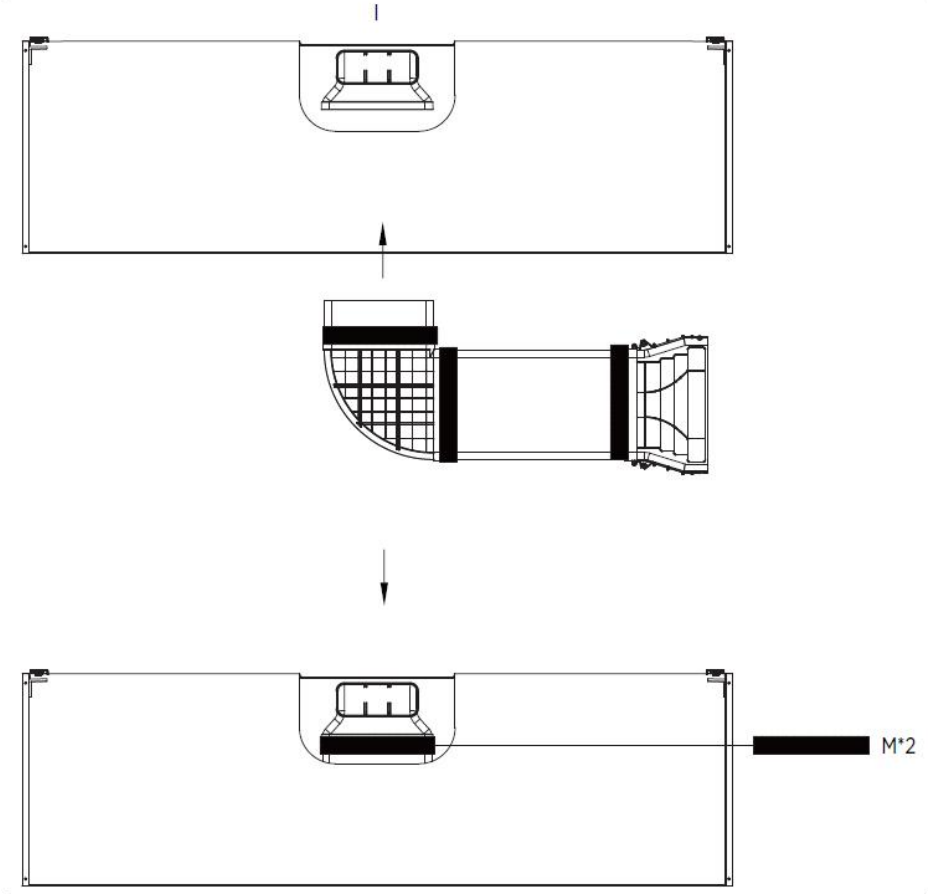
Code	Accessoires	Description	Quantité
J		Tuyau droit de 126 mm	1
K		Conduit terminal	1
N		Tuyau droit de 800 mm	1
O		Coude horizontal	1
M		Ruban adhésif	6



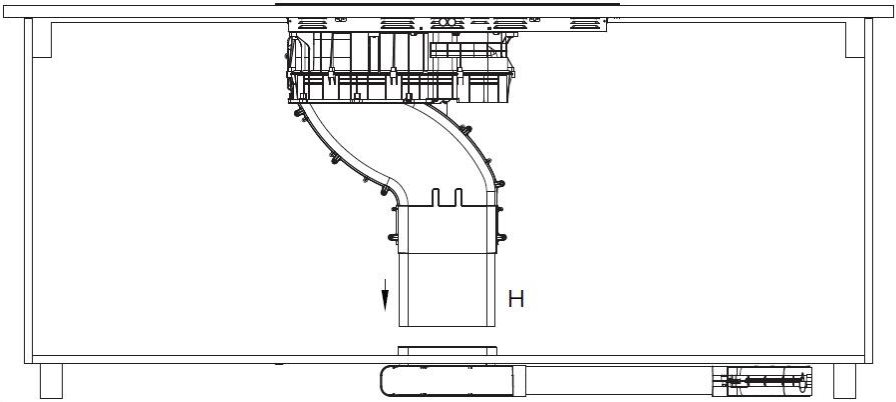
REMARQUE : Assurez-vous que tous les raccords des conduits d'évacuation sont correctement scellés afin d'éviter toute fuite de vapeur ou de fumées de cuisson.

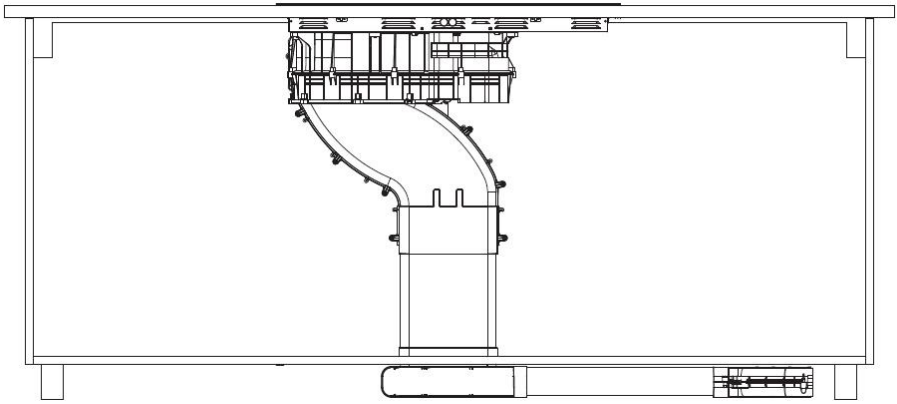
Étape 4

Code	Accessoires	Description	Quantité
I		Coude	1
M		Ruban adhésif	2



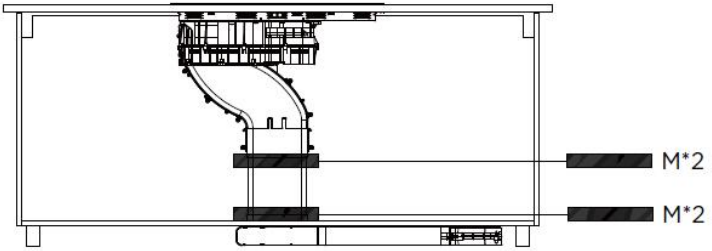
Étape 5

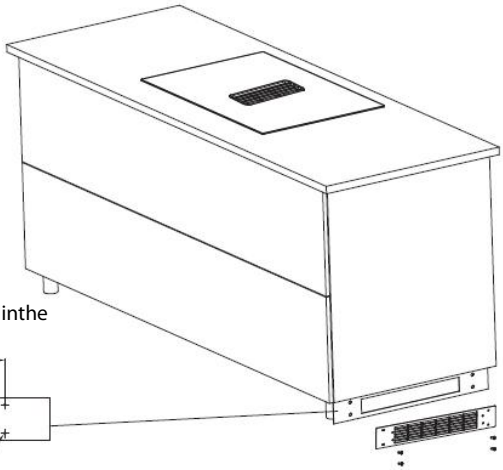




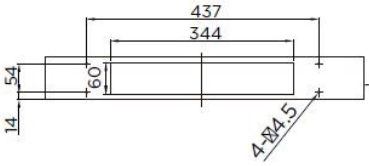
Code	Accessoires	Description	Quantité
Gauche		Grille	1
M		Ruban adhésif	4

Étape 6

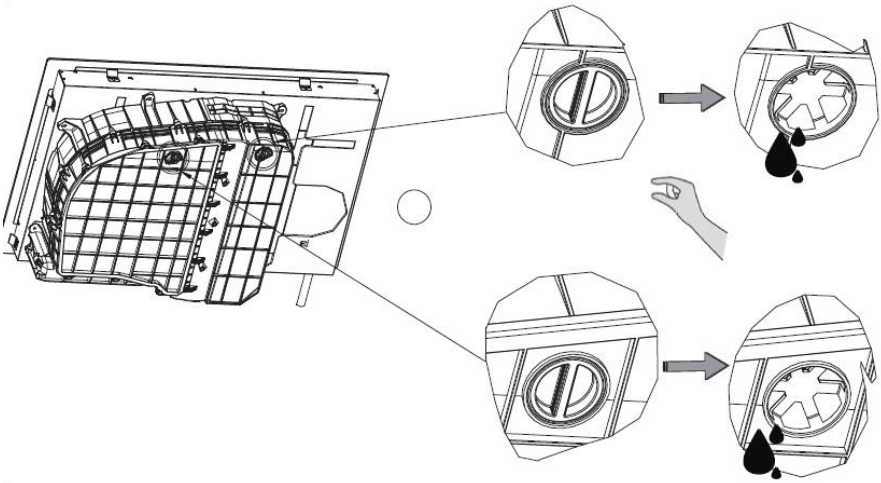




Dimensions de découpe de la plinthe

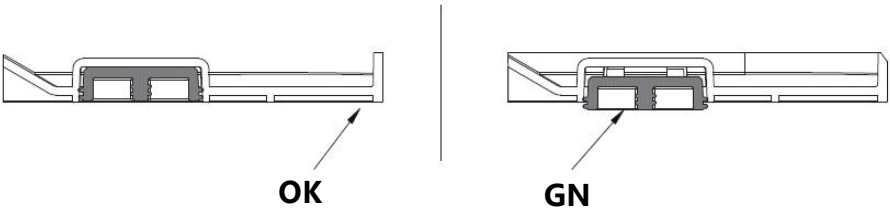


Lorsque l'évacuation d'eau est nécessaire.



Après avoir évacué l'eau ou installé l'appareil, remettez bien en place le bouchon en caoutchouc.





PRÉCAUTIONS

- La plaque de cuisson doit être installée par du personnel ou un technicien qualifié.
- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
- La table de cuisson doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement thermique afin d'améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone de cuisson par induction au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.

- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

Attention !

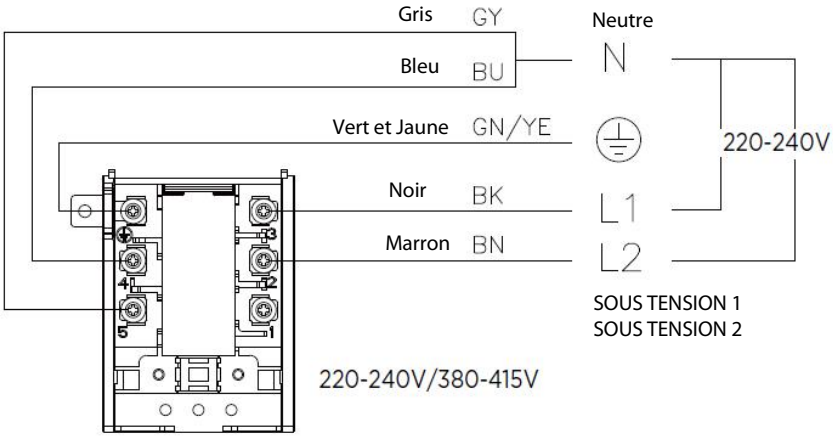
- La plaque de cuisson doit être installée par un électricien qualifié en respectant les normes et réglementations locales concernant les câbles électriques.
- Avant tout travail sur une partie électrique de l'appareil, celui-ci doit être débranché du secteur.
- Le raccordement à un système de câblage correctement mis à la terre est absolument impératif.
- Tous les conducteurs de terre et d'alimentation électrique doivent pouvoir résister à une température ambiante de 75°C.
- Une fois la plaque de cuisson installée, le bouton marche/arrêt doit toujours rester accessible.

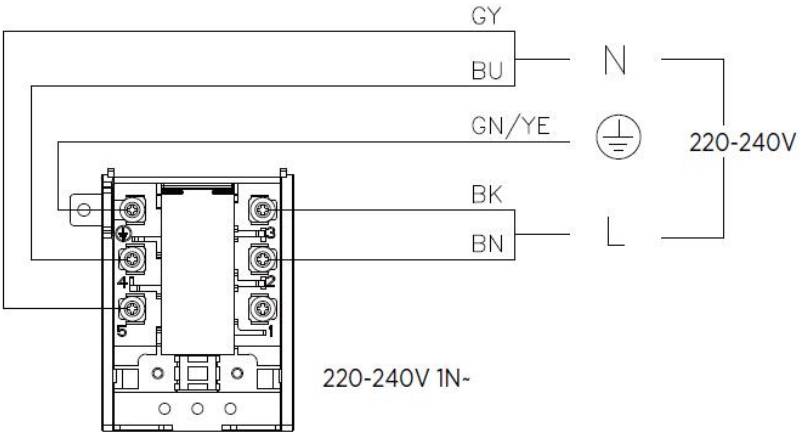
Les fils du câble d'alimentation sont colorés selon le code suivant :
Vert et Jaune = Terre Bleu et Gris = Neutre
Marron et Noir = SOUS TENSION

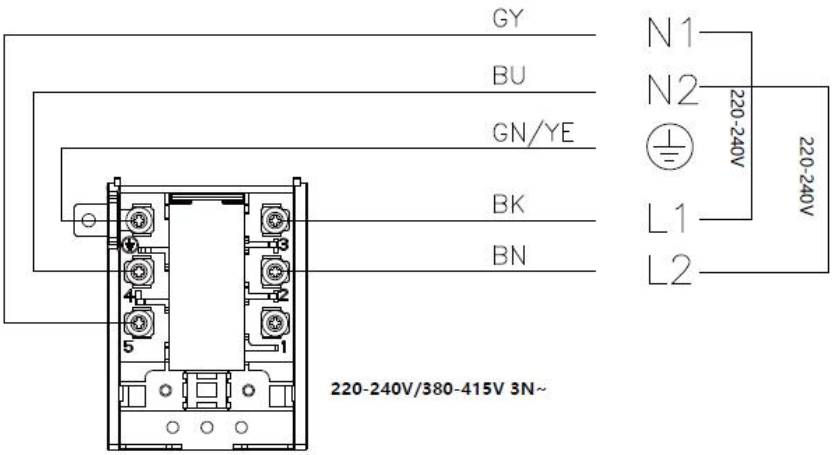
L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation électrique pré-connecté sans prise. Séparez les fils du câble d'alimentation et connectez-les conformément aux instructions du schéma ci-dessous.

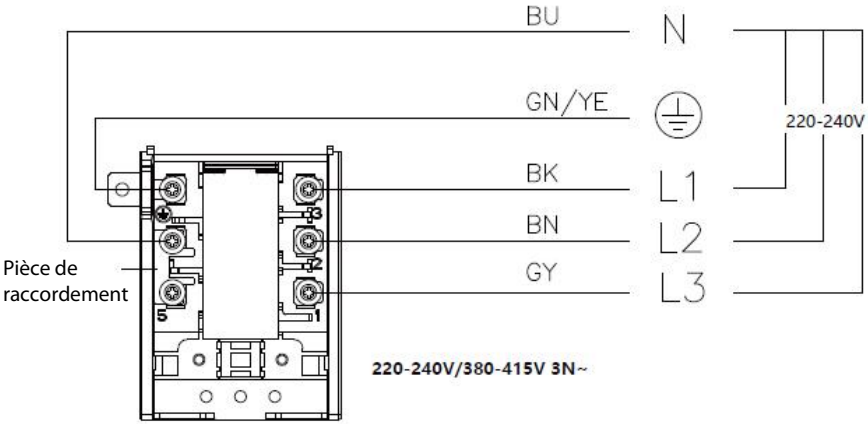
1 Le fil vert et jaune doit être connecté à la borne marquée de la lettre E (Terre) ou du symbole de Terre ⏚ ou doit être de couleur verte et jaune.
2 Le fil bleu / gris doit être connecté à la borne marquée de la lettre N (Neutre).
3 Le fil marron / noir doit être relié à la borne marquée L (sous tension)
    - Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts doit être installé entre l'appareil et l'alimentation électrique conformément aux réglementations de charge et de courant.
    - L'installateur doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été

effectué et qu'il est totalement conforme aux consignes de sécurité.









AVERTISSEMENTS :

- Avant de brancher l'appareil au secteur, assurez-vous que :
  - L'appareil est relié à la terre et la prise est conforme à la loi.
  - La prise peut supporter la tension et la puissance maximale de l'appareil, indiquées sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil.
- Une fois l'appareil installé, le câble d'alimentation et la prise électrique doivent être facilement accessibles.

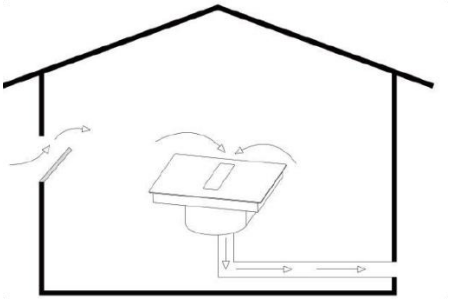
- Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien agréé.

UTILISATION

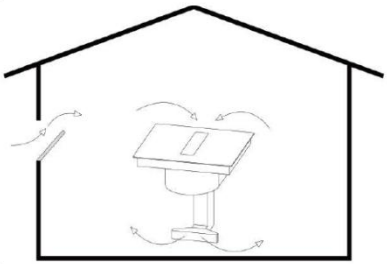
Mode d'utilisation

Vous pouvez faire fonctionner votre appareil en mode d'extraction d'air ou en mode de recirculation d'air.

Mode d'extraction d'air
L'air est purifié par un filtre à graisse et évacué vers l'extérieur via un système de conduits. En mode extraction d'air, un apport d'air frais suffisant est nécessaire. L'appareil ne peut extraire vers l'extérieur que la quantité d'air présente dans la pièce ou aspirée dans la pièce. L'air ne doit pas être évacué dans des conduits servant à l'évacuation des fumées d'appareils fonctionnant au gaz ou avec d'autres combustibles (non applicable aux appareils qui réintroduisent uniquement l'air dans la pièce). Si l'air doit être évacué dans un conduit inutilisé ou une cheminée d'évacuation, vous devez obtenir l'autorisation de l'installateur ou du technicien chauffagiste responsable.
Si l'air évacué est évacué par un mur extérieur, il convient d'utiliser un conduit télescopique.



Mode recirculation d'air
L'air est purifié par un filtre à graisses et deux filtres anti-odeurs avant d'être renvoyé dans la pièce. L'introduction d'air frais dans la pièce peut entraîner une baisse de l'humidité ambiante.
Pour éliminer les odeurs en mode de recirculation d'air, deux filtres anti-odeurs doivent être installés.



Avant d'utiliser votre appareil neuf

- Lisez le présent mode d'emploi en prêtant une attention particulière à la section « Consignes de sécurité importantes ».
- Retirez tout film de protection qui pourrait encore se trouver sur votre appareil.
- Réglez le mode de fonctionnement.

L'appareil est réglé par défaut en mode d'extraction d'air.
Si vous souhaitez passer du mode d'extraction d'air au mode de recirculation d'air, procédez de la manière suivante :

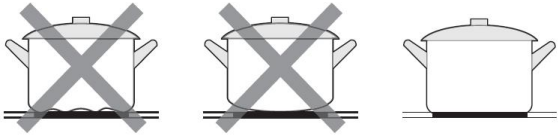
1. Lorsque l'appareil est éteint, appuyez 3 secondes sur le bouton de sécurité enfants pour activer le verrouillage enfants.
2. Appuyez ensuite 3 secondes sur le bouton (un bip sonore retentit); l'écran affichera « Ou », « In 1 » ou « In 2 ». Appuyez sur le bouton de sécurité enfants pour passer au mode d'évacuation par hotte, puis appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour confirmer.

Affichage	Mode d'évacuation par hotte	Description du scénario
Ou	Mode d'extraction d'air	Évacuation vers l'extérieur
En 1	Mode recirculation d'air 1	Mode de circulation interne et utilisation du filtre anti-odeurs
En 2	Mode de recirculation d'air 2	Circulation interne et installation d'un filtre à charbon cubique

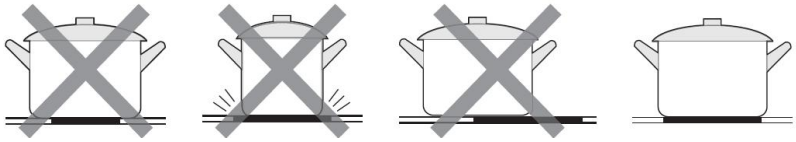
Utilisation de la plaque de cuisson

Ustensile de cuisine

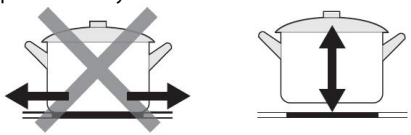
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords dentelés ou une base incurvée.



Assurez-vous que la base de l'ustensile est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si vous utilisez une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée au maximum de son efficacité. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu.
Centrez toujours votre ustensile sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les ustensiles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser car ils pourraient rayer le verre.



Qualité des ustensiles de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond est adapté à la cuisson à induction.
- Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile.
- Vous pouvez vérifier si vos ustensiles de cuisine sont adaptés en effectuant un test avec un aimant. Approchez un aimant de la base de l'ustensile. S'il est attiré, l'ustensile est compatible avec l'induction. Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Placez de l'eau dans l'ustensile de cuisson à tester.
2. Si U ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, l'ustensile de cuisson est compatible.

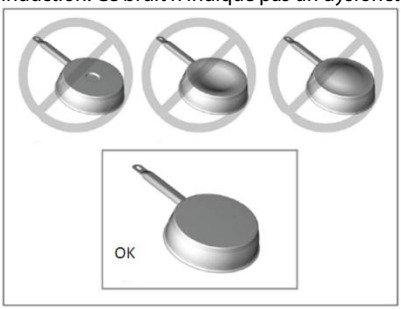


- Les ustensiles fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.
- Si la partie ferromagnétique ne recouvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste de la base risque de ne pas chauffer à une température suffisante pour la cuisson.
- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole.
- Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, il se peut que la casserole ne soit pas détectée.





Certains ustensiles de cuisson peuvent faire du bruit quand ils sont placés sur une zone de cuisson à induction. Ce bruit n'indique pas un dysfonctionnement de l'appareil et n'influence pas la cuisson.



Dimensions de l'ustensile de cuisson

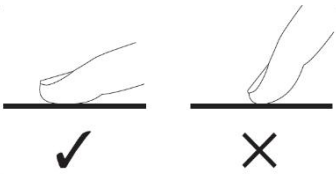
Les zones de cuisson, jusqu'à une certaine limite, s'adapte automatiquement au diamètre de l'ustensile de cuisson. Néanmoins le fond de l'ustensile de cuisson doit être d'un diamètre minimal correspondant à la taille de la zone de cuisson. Pour maximiser l'efficacité de votre plaque de cuisson, centrez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson.

Quelle zone de cuisson utiliser selon le diamètre de l'ustensile de cuisson ?

Diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction		
Zone de cuisson	**Minimum**	**Maximum**
1 & 2 & 3 & 4	140 mm	200 mm
Zone pontée	250 mm	190 * 390 mm

Utilisation du panneau de contrôle

- Les boutons sont tactiles, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une pression.
- Utilisez la pulpe du doigt et non le bout du doigt.
- Vous entendez un bip sonore à chaque fois que la pression sur un bouton est détectée par l'appareil.
- Veillez à ce que les boutons soient toujours propres et secs, et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre.



Pour démarrer la cuisson

Appuyez pendant 1 seconde sur le bouton Marche/Arrêt: un signal sonore retentit et tous les chiffres affichent « - », ce qui indique que

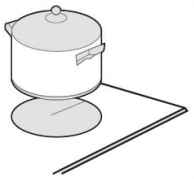
Placez l'ustensile approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond du récipient et la

l'appareil est passé en mode veille.



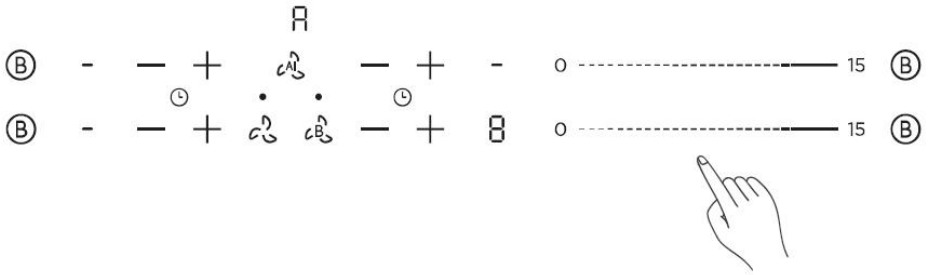
surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



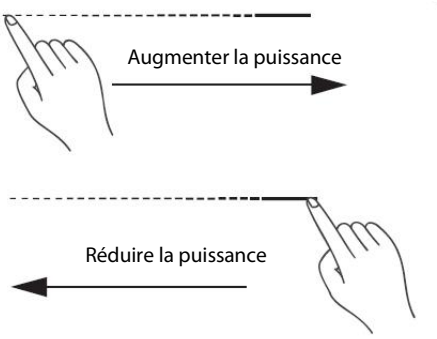
REMARQUE :

- Utilisez un couvercle lors de la cuisson.
- Ne posez jamais d'ustensiles de cuisine vides sur l'appareil lorsque celui-ci est allumé.
- Assurez-vous que le fond du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

Utilisez le curseur pour régler le niveau de puissance de la zone de cuisson.
Après activation de la zone de cuisson, la hotte se met automatiquement en marche et passe en mode automatique.
La lettre A s'affiche.



- Pendant la cuisson, vous pouvez utiliser le curseur pour modifier le niveau de puissance.



Si s'affiche ou si clignote en alternance avec le niveau de puissance,
cela peut être dû aux situations suivantes :

- Vous n'avez pas placé la poêle dans la zone de cuisson appropriée.
- L'ustensile utilisé n'est pas compatible avec l'induction. Veuillez vous reporter à la section « Qualité

des ustensiles ».
- L'ustensile de cuisson est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson.

Réglage des niveaux de chaleur
Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif uniquement. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité d'aliments que vous cuisinez. Faites des essais avec la table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Convient pour
1 ~ 2	• Réchauffage délicat de petites quantités d'aliments • Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • Mijoter doucement • Réchauffer lentement
3 ~ 5	• Réchauffer • Mijoter rapidement • Cuire du riz
6 ~ 11	• Crêpes
12 ~ 13	• Fritures • Cuire des pâtes
15/P	• Sauté • Saisir • Porter une soupe à ébullition • Bouillir de l'eau

Pour terminer la cuisson
Méthode 1 : Réglez le niveau de puissance de la zone de cuisson sur 0 pour éteindre la zone.
Réglez le niveau de fonctionnement de la hotte sur 0 pour l'éteindre.
Méthode 2 : Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil.

Affichage de la chaleur résiduelle
L'affichage numérique de la zone de cuisson indique H/h, ce qui signifie que la surface de la zone est encore chaude. Ne touchez pas directement la surface de la zone avec vos mains afin d'éviter toute brûlure. Si vous souhaitez poursuivre la cuisson d'autres préparations, l'utilisation de la chaleur résiduelle vous permet d'économiser de l'énergie.
Lorsque la surface a suffisamment refroidi, l'affichage H/h disparaît automatiquement. .

Commande de la hotte

Mise en marche de la hotte

1. En mode veille, appuyez sur le bouton de réglage de niveau  de la hotte pour démarrer le système d'extraction de fumée.
2. Par appuis répétés sur le bouton  de la hotte, réglez le niveau de 0 à 3.

3. En mode veille, appuyez sur le bouton boost  de la hotte pour passer en mode boost.

Arrêt de la hotte
Méthode 1 : Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.

Méthode 2 : Appuyez sur le bouton de niveau  de la hotte pour ramener le niveau à 0, puis maintenez le bouton  enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer le niveau 0.

Méthode 3 : En mode automatique de la hotte, appuyez sur le bouton automatique  pour quitter le mode automatique, le niveau repasse à 0.

Mode manuel de la hotte

Utilisez le bouton de réglage de niveau  ou le bouton Boost  de la hotte pour la faire fonctionner à un niveau fixe et ajustez manuellement le débit d'air en fonction de vos besoins de cuisson.

Mode automatique de la hotte
1. Le mode automatique adapte le fonctionnement de la hotte en fonction de l'état de la zone de cuisson ; la lettre A est affichée.
2. En mode veille, lorsque vous démarrez une zone de cuisson, la hotte passe automatiquement en mode automatique.
3. Quand la hotte est arrêtée ou en mode manuel et que la zone de cuisson fonctionne, appuyez sur le bouton Auto  pour passer en mode automatique.

REMARQUE :
L'utilisation de casseroles hautes réduit l'efficacité du système d'extraction. En inclinant le couvercle de la casserole, vous pouvez améliorer l'efficacité de l'évacuation de la vapeur.
En mode automatique, la hotte s'éteint automatiquement 2 minutes après l'arrêt de toutes les zones de cuisson.

Fonction Boost des zones de cuisson

La fonction Boost permet de chauffer plus rapidement qu'au niveau 15.

Utilisation de la fonction Boost (amplification) :
En mode veille ou lorsque la zone est active, appuyez sur le bouton Boost pour activer cette fonction. Les chiffres changent comme suit.



Quitter la fonction Boost :
Méthode 1 : Réglez la zone de cuisson équipée de la fonction Boost sur un autre niveau.

Méthode 2 : La durée de la fonction boost est écoulée.
Méthode 3 : Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.

La fonction Boost peut être utilisée sur n'importe quelle zone. La durée de la fonction boost d'une zone unique est de 5 minutes, et la durée de la fonction boost de la zone pontée est de 5 minutes.

- À la fin de la fonction Boost, la puissance revient automatiquement au réglage précédent. Si le niveau était 0 avant d'activer la fonction boost, la puissance revient automatiquement au niveau maximal après la fin de la fonction boost;

REMARQUE :
Afin de protéger la sécurité de l'alimentation électrique domestique, cet appareil est équipé d'une fonction de gestion de l'alimentation. Cette fonction limite la puissance totale des zones situées du même côté à 3,7 kW maximum. Si une zone est en mode Boost et si une autre zone du même côté est activée, entraînant un dépassement de 3,7 kW, la fonction Boost est automatiquement désactivée et la zone revient à son niveau de puissance maximal.

Fonction Boost de la hotte

Activation de la fonction Boost de la hotte :

- En mode veille ou en mode cuisson d'une zone, appuyez sur le bouton boost 

de la hotte ; la lettre « b » s'affiche.

Désactivation de la fonction « Boost » de la hotte :
Méthode 1 : La fonction s'arrête automatiquement au bout de 5 minutes.

Méthode 2 : Réglez le niveau avec le bouton  de la hotte pour sortir du mode Boost.

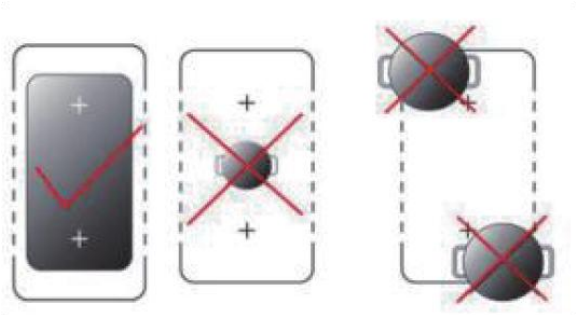
Méthode 3 : Appuyez sur le bouton Auto 

de la hotte pour passer en mode automatique et quitter la fonction boost.

REMARQUE :
Après 20 minutes d'utilisation continue de la fonction Boost, l'activation suivante entraînera une sortie automatique et la hotte fonctionnera directement à la vitesse maximale.

Zone pontée

- Cette fonction permet de combiner deux zones situées du même côté en une seule grande zone, afin d'utiliser des ustensiles à fond très large.
- Afin d'assurer une détection correcte et une répartition homogène de la chaleur, l'ustensile doit être positionné correctement. Avec des casseroles de petite taille, le mode de pontage se désactive automatiquement.



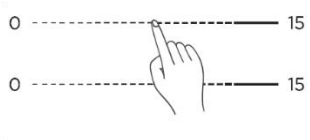
Utilisation de la zone pontée

En mode veille, appuyez sur le bouton de pontage [I] pour activer la fonction de pontage. Le témoin lumineux de la zone pontée s'allume.

●

[I]

Si le côté le plus long de l'ustensile est inférieur à 21 cm, il n'est pas recommandé d'activer ce mode.
- Utilisez l'un des curseurs correspondant à la zone pontée pour régler la puissance.
- Utilisez le bouton de minuterie associé à la zone pontée pour régler la minuterie.





Sortie du mode de pontage
- Utilisez le curseur qui compose la zone de cuisson de la zone pontée pour régler le niveau. Un réglage de puissance sur 0 provoque la sortie automatique du mode de pontage au bout de 3 secondes.
- Quand la zone pontée est en marche, appuyez sur le bouton de pontage [I] pour quitter le mode : le témoin s'éteint, et les niveaux des zones avant et arrière restent inchangés et continuent de chauffer.
- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour éteindre l'appareil.

Verrouillage enfant

Vous avez la possibilité de verrouiller la zone de commande pour éviter toute utilisation accidentelle (p. ex. si des enfants allument par inadvertance la zone de cuisson).

Verrouillage

Maintenez le bouton de verrouillage enfant enfoncé pendant 3 secondes.	L'écran affiche « Lo ».
Déverrouillage	
Maintenez le bouton de verrouillage enfant enfoncé pendant 3 secondes.	

Lorsque l'appareil est en mode de verrouillage enfant, toutes les commandes sont désactivées, sauf pour l'arrêt et le déverrouillage. En cas d'urgence, vous pouvez toujours appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil, mais il faudra le déverrouiller avant toute nouvelle utilisation.

Réglage du minuteur

Vous pouvez régler la minuterie pour que la zone de cuisson s'éteigne automatiquement une fois le temps réglé écoulé.
La durée maximale réglable correspond à la durée de fonctionnement par défaut pour le niveau actuellement sélectionné. Veuillez vous référer au tableau des durées par défaut.

Réglage de la minuterie

Réglage pour une seule zone :

1. En mode veille, utilisez le curseur pour choisir le niveau de puissance de la zone de cuisson afin de la mettre en marche.
   - Une fois la minuterie réglée, elle commence son compte à rebours après 3 clignotements.
   - Les chiffres indiquent le temps restant.

2. Réglez la minuterie à l'aide des boutons correspondants.
   - Utilisez les boutons -/+ par appuis répétés pour réduire ou augmenter le temps par incréments d'1 minute.
   - Maintenez ces boutons enfoncés pour réduire ou augmenter le temps par incréments de 10 minutes.
   - À la fin du temps réglé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Réglage pour plusieurs zones

Les étapes pour définir plusieurs zones sont similaires à celles pour définir une seule zone. La minuterie de chaque zone de cuisson se règle et s'affiche indépendamment.

Annulation de la minuterie

Méthode 1 : Réglez la minuterie sur 0:00; elle s'annule automatiquement au bout de 3 secondes.
Méthode 2 : Maintenez les boutons -/+ enfoncés pendant 1 seconde ; la minuterie de la zone concernée sera annulée.

Durée de fonctionnement par défaut

La durée de fonctionnement par défaut est une fonction de sécurité de votre appareil. Si aucune commande de l'appareil n'est actionnée pendant un certain temps, l'appareil s'éteint automatiquement. Le temps de fonctionnement par défaut pour différents niveaux de puissance est indiqué dans le tableau suivant :

Plaque de cuisson à induction :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7.	8	9
Durée de fonctionnement	480	480	480	360	360	360	240	240	240

par défaut (minutes)									
Niveau de puissance	10	11	12	13	14	15			
Durée de fonctionnement par défaut (minutes)	120	120	120	90	90	90			

Hotte :

Niveau de puissance	1	2	3
Durée de fonctionnement par défaut (minutes)	480	240	120

1. La durée maximale réglée manuellement ne doit pas dépasser la durée de fonctionnement par défaut de la zone de cuisson. Si la durée programmée est supérieure à la durée par défaut du niveau actuel, elle sera automatiquement ramenée à cette durée par défaut.
2. En mode affichage de la minuterie, vous pouvez toucher le curseur pour afficher le niveau de puissance actuel de la zone. Une fois dans cet affichage, appuyez sur le curseur ou faites-le glisser pour régler le niveau.

Fonction de gestion de la puissance

- Un technicien qualifié du service après-vente doit régler la puissance maximale en fonction de votre installation électrique domestique. La valeur par défaut est de 7,4 kW.
- L'appareil limite automatiquement sa consommation maximale afin d'éviter toute surcharge du réseau.

Passage en mode de puissance maximale

Étape 1 : Lorsque l'appareil est éteint, maintenez le bouton de verrouillage enfant enfoncé pendant 3 secondes pour activer le verrouillage enfant.

Étape 2 : Maintenez le bouton Boost (B) à l'arrière gauche enfoncé pendant 3 secondes.

Étape 3 : Maintenez le bouton Boost (B) à l'avant gauche enfoncé pendant 3 secondes. L'écran s'affiche comme suit :



Sélection de la puissance maximale

Utilisez le bouton de verrouillage enfant pour sélectionner un niveau de puissance maximum, puis appuyez sur Marche/Arrêt pour confirmer.
Cet appareil dispose de 5 puissances maximales disponibles, avec une plage de puissance comprise entre 2,8 kW et 7,4 kW. La comparaison entre la puissance maximale et les chiffres affichés est la suivante.

Affichage numérique avant gauche	Affichage numérique avant droit	Puissance maximale (W)
28	00	2800
35	00	3500

45	00	4500
58	00	5800
74	00	7400

Mode arrêt différé de la hotte

Une fois la cuisson terminée et l'appareil éteint, vous pouvez programmer un délai avant l'arrêt complet de la hotte pour purifier l'air de la cuisine (par défaut, la hotte s'arrête immédiatement).

1. Lorsque l'appareil est hors tension, appuyez sur Marche/Arrêt pour passer en mode veille. Dans les 10 secondes, appuyez sur le bouton Auto ( ) de la hotte et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes pour activer le mode d'arrêt différé (voir figure 1) ; utilisez le bouton de verrouillage enfant pour sélectionner le temps de temporisation (voir figure 2), puis appuyez sur Marche/Arrêt pour confirmer.
2. Affichage: le chiffre de droite indique le temps (en minutes) : 0 par défaut; les options sont les suivantes : 0 min, 1 min, 2 min, 5 min, 10 min, 20 min.

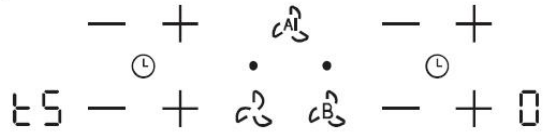


Figure 1

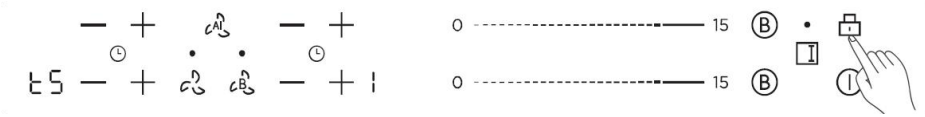


Figure 2

Détection de petits objets

Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson, celle-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute.

CONSEILS DE CUISSON

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, baissez la température.
- La cuisson avec couvercle permet de retenir la chaleur et donc de réduire le temps de cuisson et économiser l'énergie.
- Minimisez les quantités de graisse et de liquide afin de réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à une température élevée, puis baissez - la une fois les aliments chauffés uniformément.

Mijoter, cuire du riz

- Mijoter consiste à faire cuire en dessous du point d'ébullition, aux alentours de 85°C, lorsque les bulles ne montent qu'occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Cette méthode permet de réaliser des soupes délicieuses et des ragoûts très tendres, car les saveurs peuvent se développer sans que l'aliment ne soit trop cuit. Les sauces à base d'oeuf et épaissies à la farine doivent également cuire en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme par exemple la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter une température plus élevée que la plus basse, afin d'assurer une cuisson uniforme dans le temps de cuisson recommandé.

Saisir un steak

Pour des steaks juteux et savoureux:

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les steaks des deux côtés avec de l'huile. Mettez quelques gouttes d'huile dans la poêle chaude, puis mettez délicatement la viande dessus.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois au cours de la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur des steaks et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut donc varier de 2 à 8 minutes par côté. Pressez le steak pour voir s'il est cuit ; plus il est ferme, plus il est cuit.
5. Mettez le steak sur une assiette chaude et laissez-le reposer pendant quelques minutes de manière à ce qu'il soit bien tendre au moment du service.

Faire sauter

1. Choisissez une grande poêle ou un wok plat compatible avec les tables d'induction.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles dont vous aurez besoin. Ce mode de cuisson est rapide. Si vous voulez faire cuire de grandes quantités d'aliments de cette manière, procédez par petites fournées.
3. Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d' abord la viande, puis mettez - la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds et encore croustillants, baissez la température de la plaque puis remettez la viande et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients afin d'assurer une cuisson uniforme.
7. Servez immédiatement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Afin de garantir des performances optimales sur la durée, votre appareil a besoin d'un nettoyage et d'un entretien réguliers.

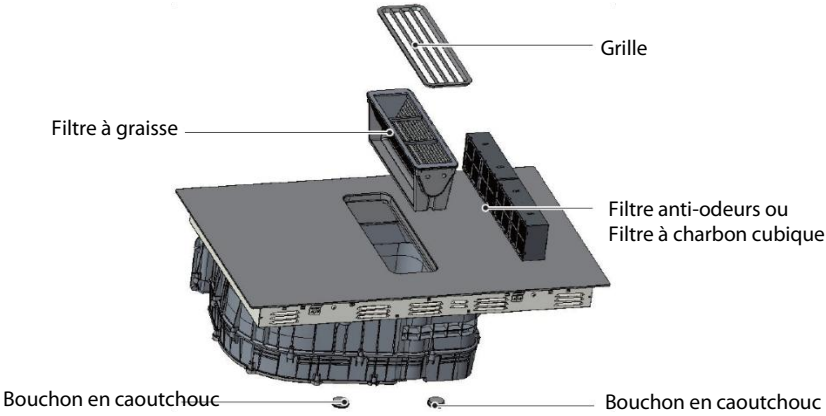
Nettoyage de la table de cuisson

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, traces, taches laissées par des aliments ou des éclaboussures non sucrées sur le verre)	1. Éteignez la table de cuisson. 2. Appliquez un produit nettoyant pour plaques tant que le verre est encore tiède (mais pas brûlant !). 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Rallumez la table de cuisson.	• Lorsque l'alimentation est coupée, l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint mais la surface peut rester très chaude ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer pour travaux lourds, certains tampons en nylon et produits de nettoyage agressifs/durs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier que votre nettoyant ou tampon est approprié.

		• Ne laissez jamais de résidus de produit nettoyant : le verre pourrait se tacher.
Débordements, fonte et projections chaudes de substances sucrées	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule métallique, d'un couteau à lame plate ou d'un grattoir adapté aux plaques vitrocéramiques (attention : la surface reste encore très chaude) : 1. Éteignez la table de cuisson. 2. En tenant la lame ou l'ustensile à un angle de 30°, grattez les salissures ou les éclaboussures vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou débordements/projections avec un torchon ou du papier essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus.	• Enlevez les taches laissées par des aliments fondus ou sucrés ou des débordements/projections dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever, voire endommager définitivement la surface. • Risque de coupure : Lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du grattoir est tranchante comme un rasoir. Faites extrêmement attention et rangez-le toujours dans un endroit sûr hors de portée des enfants.
Liquides renversés sur les commandes tactiles	1. Éteignez la table de cuisson. 2. Imprégnez les substances avec de l'eau. 3. Essuyez la zone des touches tactiles avec un chiffon ou une éponge humide et propre. 4. Séchez intégralement la zone avec du papier essuie-tout. 5. Rallumez la table de cuisson.	La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre automatiquement, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'essuyer la zone de contrôle tactile avant de rallumer la plaque de cuisson.

Composants à nettoyer ou à remplacer

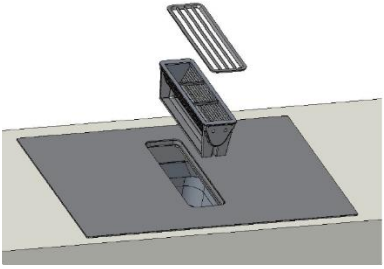
Voici les composants de l'appareil à nettoyer ou à remplacer.



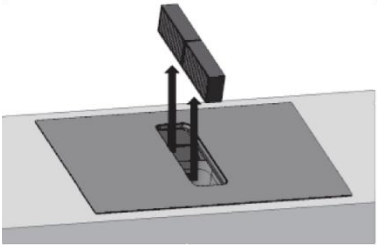
Remplacement des filtres anti-odeurs

Ces filtres sont disponibles chez les revendeurs spécialisés ou via le service client.

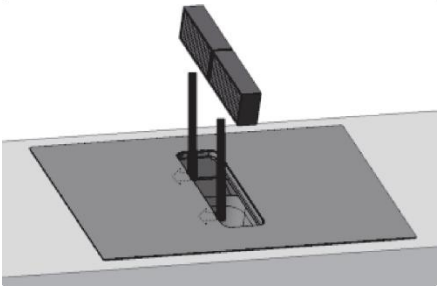
1. N'utilisez que des filtres de rechange d'origine pour garantir un fonctionnement optimal.
2. ATTENTION !
   La chute du filtre à graisse ou de la grille peut endommager la table de cuisson située en dessous.
   Retirez la grille et le filtre à graisse, puis mettez-les au rebut de manière appropriée.
   De la graisse peut s'accumuler au fond du bac. Maintenez le filtre à graisse bien à l'horizontale pour éviter que la graisse ne s'écoule.



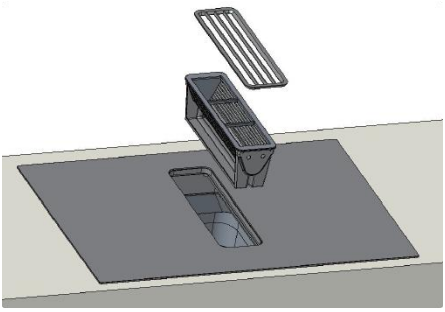
3. Retirez les deux filtres anti-odeurs et mettez-les au rebut de manière appropriée.



4. Insérez deux filtres anti-odeurs dans la partie gauche de l'appareil.



5. Insérez le filtre à graisse, puis le couvercle avec la grille.



Réinitialisation du rappel de remplacement des filtres anti-odeurs

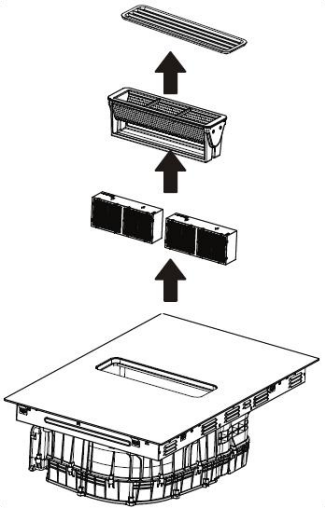
1. Reportez-vous aux instructions de remplacement des filtres anti-odeurs pour mener à bien la manipulation.
2. Lorsque l'appareil est éteint, maintenez le bouton de verrouillage enfant appuyé pendant 3 secondes pour activer le verrouillage enfant.
3. Appuyez sur le bouton de réglage de niveau de la hotte et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour réinitialiser le délai du rappel de remplacement des filtres anti-odeurs. L'écran affiche « CL », confirmant la réinitialisation du rappel.

Nettoyage ou remplacement du filtre à charbon cubique

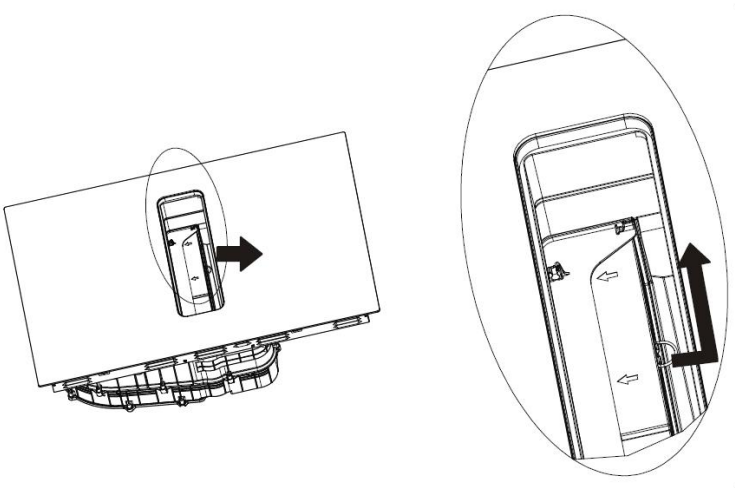
Lorsque la surface de cuisson affiche le code «FC», cela signifie que le filtre à charbon cubique a besoin d'être remplacé. Vous pouvez vous procurer un filtre neuf auprès d'un revendeur agréé ou du service client.

Comment retirer le filtre à charbon cubique :

Retirez la grille, le filtre à graisse et le filtre à charbon cubique de haut en bas.



REMARQUE :
Pour retirer le filtre à charbon cubique, tirez sur l'anneau métallique du filtre vers la droite, puis soulevez-le pour l'extraire.



Nettoyage du filtre à charbon cubique

Afin de garantir le bon fonctionnement de votre appareil, il est important de nettoyer les filtres à charbon cubique tous les 2 mois.

1. Mettez le filtre au lave-vaisselle avec du produit et utilisez un cycle standard (1 h 30 à 3 h).
2. Ou faites-le tremper dans de l'eau chaude (60 °C à 80 °C) pendant 1 à 2 heures avec du détergent, puis rincez-le soigneusement à l'eau claire.
3. Pour maintenir le filtre à charbon cubique en bon état de marche, nettoyez-le régulièrement. Une fois sa durée de vie de 5 ans atteinte, remplacez-le au plus vite.

Séchage du filtre à charbon cubique

1. Placez le filtre nettoyé dans le four et faites-le sécher pendant 3 heures à 150 °C.
2. Vous pouvez également utiliser un sèche-cheveux à air chaud pendant une demi-heure.

REMARQUE :

- N'utilisez pas de produits très alcalins ou très gras, car ils pourraient endommager le filtre à charbon cubique (préférez les tablettes/poudres Finish, Somat ou Ecover).
- La température de l'eau chaude ne doit pas dépasser 80 °C, car cela pourrait endommager le filtre à charbon cubique.
- La température du four ne doit pas dépasser 200 °C, car cela pourrait endommager le filtre à charbon cubique.
- Ne frottez jamais le filtre avec une force excessive, car cela pourrait l'endommager.

Remplacement du filtre à charbon cubique

Insérez un filtre à charbon cubique neuf, puis remontez le filtre à graisse et la grille dans l'ordre.

Réinitialisation du rappel de remplacement

1. Reportez-vous au guide de remplacement du filtre anti-odeurs pour remplacer le filtre à charbon cubique.

2. Lorsque l'appareil est éteint, appuyez sur le bouton de verrouillage enfant  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour activer le verrouillage enfant.

3. Appuyez sur le bouton de réglage de niveau de la hotte et maintenez-le enfoncé  pendant 3 secondes pour réinitialiser le filtre anti-odeurs.
   L'écran de la hotte affiche «CL», indiquant que la réinitialisation est confirmée.

Nettoyage de la grille et du filtre à graisse

Le filtre à graisse retient les particules de graisse contenues dans les vapeurs de cuisson. Pour le maintenir en bon état de marche, vous devez le nettoyer régulièrement.

AVERTISSEMENT… Risque d'incendie !

Les dépôts graisseux dans le filtre à graisse peuvent prendre feu.

- N'utilisez jamais l'appareil sans filtre à graisse.
- Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.
- Ne cuisinez jamais à flamme nue (ex.: pour flamber des aliments) à proximité de l'appareil.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'un appareil de chauffage à combustible solide (p. ex. à bois ou à charbon) à moins que celui-ci ne soit doté d'un couvercle hermétique et non amovible. Il ne doit y avoir aucune étincelle.

1. ATTENTION!
   La chute du filtre à graisse peut endommager la table de cuisson en dessous. (Il est recommandé de nettoyer le filtre à graisse tous les 7 jours.)
   Retirez la grille et le filtre à graisse, puis mettez-les au rebut de manière appropriée.
   De la graisse peut s'accumuler au fond du bac. Maintenez le filtre à graisse bien à l'horizontale pour éviter que la graisse ne s'écoule.

2. Nettoyez la grille.
   Voir la section « Nettoyage manuel du filtre à graisse ou de la grille ».
3. Nettoyez le filtre à graisse.
   Voir la section « Nettoyage manuel du filtre à graisse ou de la grille ».
   Voir la section « Nettoyage du filtre à graisse au lave-vaisselle ».
4. Si nécessaire, retirez les filtres anti-odeurs et nettoyez l'intérieur de l'appareil.
   Voir la section « Remplacement des filtres anti-odeurs ».
5. Si des objets pénètrent dans l'appareil, retirez-les et assurez-vous que l'arrivée vers le bac de trop-plein n'est pas obstruée.
6. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau savonneuse et un chiffon.
7. Après le nettoyage, remettez le filtre à graisse séché en place.

Nettoyage manuel du filtre à graisse ou de la grille

1. Faites tremper le filtre ou la grille dans de l'eau chaude savonneuse.
2. Utilisez une brosse pour nettoyer le filtre à graisse ou la grille.
   N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, acides ou alcalins.
   Pour les salissures tenaces, utilisez un produit dégraissant spécifique.
3. Rincez soigneusement le filtre à graisse.
4. Laissez le filtre à graisse s'égoutter.

Nettoyage du filtre à graisse au lave-vaisselle

1. Placez le filtre à graisse dans le lave-vaisselle sans le coincer contre un autre objet.

Pour de meilleurs résultats, placez-le avec le côté filtre vers le bas.
Si le filtre à graisse est très encrassé, n'essayez pas de le nettoyer avec des ustensiles.
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, acides ou alcalins.

2. Lancez le lave-vaisselle.
   Sélectionnez une température ne dépassant pas 70 °C.
3. Laissez le filtre à graisse s'égoutter.

Vidange et nettoyage de la cavité

Le bouchon en caoutchouc sert à évacuer tout liquide ou objet tombé dans l'appareil par le dessus
Exigence : L'appareil doit être froid et l'indicateur de chaleur résiduelle éteint.

1. Retirez le bouchon avec une main, maintenez le bac avec l'autre, et laissez sortir les liquides ou les objets.
2. Avant de remettre le bouchon en place, assurez-vous que le conduit n'est pas obstrué.
   Enlevez tout objet tombé dans l'appareil une fois que celui-ci a refroidi. Pour cela, il faut retirer le filtre à graisse.

GUIDE DE DÉPANNAGE

L'appareil peut parfois présenter des dysfonctionnements. Le tableau suivant répertorie les causes possibles de ces dysfonctionnements et leurs solutions. Avant de faire appel au service après-vente, nous vous conseillons de lire attentivement ce tableau : il vous fera gagner du temps et de l'argent.

Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise de courant et que celle-ci est bien sous tension. Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant dans votre zone d'habitation. Si le problème persiste après avoir tout vérifié, contactez un technicien qualifié.
Les touches tactiles ne réagissent pas.	Les boutons sont verrouillés.	Déverrouillez les boutons. Reportez-vous à la section « Verrouillage des commandes » pour plus d'informations.
Les touches tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les contrôles ou que le bout de votre doigt soit mouillé.	Assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez le bouton.
La surface en verre est rayée.	L'ustensile de cuisson comporte des bords irréguliers. Des tampons à récurer abrasifs, non appropriés ont été utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat et lisse. Voir « Ustensiles de cuisine ». Référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien ».
Certains ustensiles de cuisson produisent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la structure de l'ustensile de cuisson (couches de différents métaux vibrant différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un dysfonctionnement.
L'appareil émet un	Ce bruit est normal : il est lié	Ce phénomène est normal, mais le bruit doit

léger bourdonnement lorsqu'il est utilisé à haute température.	à la technologie d'induction.	normalement s'atténuer ou disparaître complètement quand vous baissez la puissance.
Les casseroles ne chauffent pas et le symbole d'absence de casserole s'affiche.	La plaque à induction ne détecte pas l'ustensile de cuisson, car il ne convient pas pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson, car il est trop petit pour la zone de cuisson ou il n'est pas bien centré dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le chapitre « Ustensiles de cuisson ». Centrez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson et vérifiez que la taille de son fond correspond à celle de la zone.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur intégré à votre plaque à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.	Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne débranchez pas la plaque à induction tant que le ventilateur est en marche.
L'appareil ou l'une des zones de cuisson s'éteint de façon inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche.	Défaut technique.	Redémarrez la machine Si l'anomalie persiste : notez le code d'erreur, éteignez l'appareil et contactez un technicien qualifié.

L'appareil est équipé d'une fonction d'auto-diagnostic. Ce test permet au technicien de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter ni retirer l'appareil du plan de travail.

Code d'erreur	Problème	Solution
E1, E2, E7	Dysfonctionnement du capteur de température.	Contactez le service après-vente pour faire remplacer la sonde de température de surface.
E3, E4	Dysfonctionnement du capteur de température de l'IGBT.	
EU	Anomalie de communication entre la carte d'affichage et la carte principale (défaut de carte ou de câblage).	La carte d'affichage est défectueuse ou la carte de commande principale est défectueuse ou le câble de connexion entre la carte d'affichage et la carte de commande principale est défectueux. Veuillez contacter le service après-vente.
EL, EH	Anomalie de la tension d'alimentation	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique ne présente pas d'anomalie. Rétablissez l'alimentation après que celle-ci est redevenue normale.
C1	La température de la surface en verre est très élevée.	Laissez refroidir l'appareil avant de le redémarrer.
C2	Température élevée détectée par le capteur de température	

	de l'IGBT.	
F5	Défaillance du ventilateur de refroidissement.	Redémarrez la machine Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente pour faire remplacer le ventilateur de refroidissement.
b3	La température du module IPM du moteur est très élevée.	Laissez refroidir le module IPM avant de redémarrer l'appareil.
b5	Échec du démarrage du moteur.	Vérifiez qu'il n'y a pas de corps étranger à l'intérieur du moteur et redémarrez.
b7	Échec du démarrage du moteur ou défaillance du système moteur.	Vérifiez qu'il n'y a pas de corps étranger à l'intérieur du moteur et redémarrez. Si l'anomalie persiste, il se peut que le câble de connexion du moteur soit défectueux. Veuillez contacter le service après-vente.
bd	Défaillance de communication entre le panneau d'affichage et la carte de commande de la hotte	Il est possible que la carte d'affichage ou la carte de commande de la hotte soit défectueuse, ou que le câble reliant ces deux cartes soit défectueux. Veuillez contacter le service après-vente.
EF	Plusieurs touches de fonction sont enfoncées en même temps.	Redémarrez après avoir nettoyé le panneau de commande. Si l'anomalie persiste après le redémarrage, veuillez contacter le service après-vente.
FC	Rappel de remplacement du filtre	Rappel de remplacement du filtre en mode de recirculation interne ; reportez-vous au guide de remplacement du filtre pour remplacer le filtre.

Codes d'erreur pendant l'utilisation et solutions

Code d'erreur	Problème	Solution
Récupération automatique		
EL, EH	La tension d'alimentation n'est pas dans la plage de tension nominale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique ne présente pas d'anomalie. Rallumez et réutilisez l'appareil une fois que l'alimentation électrique est revenue à la normale.
C1	La température de surface de l'appareil est très élevée.	Attendez que la température de la surface de cuisson revienne à la normale. Redémarrez l'appareil en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.
C2	Température élevée de l'IGBT	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Redémarrez l'appareil en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
b3	Anomalie du courant de la carte de commande de la hotte.	Redémarrez l'appareil en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.
b7	Le moteur ne démarre pas.	Vérifiez s'il n'y a pas de corps étrangers dans le moteur et redémarrez la hotte. Redémarrez l'appareil en appuyant sur le

		bouton Marche/Arrêt.
Pas de récupération automatique		
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque – court-circuit.	Vérifiez la connexion ou remplacez la sonde de température de surface de l'appareil.
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque – circuit ouvert.	
E7	Défaillance du capteur de température de la plaque – capteur non valide.	
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - circuit ouvert	Remplacez la carte d'alimentation.
E3	Défaillance du capteur de température de l'IGBT (transistor bipolaire à grille isolée) - circuit ouvert	
b5	Échec du démarrage de la hotte ou erreur du système moteur	Redémarrez ; si le problème persiste, faites remplacer la carte de commande de la hotte ou le moteur.
bd	Anomalie de communication entre la carte d'affichage et la carte de commande de la hotte.	Remplacez la carte de commande de la hotte, la carte d'alimentation ou la carte d'affichage, et vérifiez si les fils de connexion sont endommagés.

Défaillance spécifique et solution

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
Le témoin LED ne s'allume pas après que l'appareil a été branché.	L'appareil n'est pas sous tension.	Vérifiez que la fiche est bien insérée dans la prise et que celle-ci est bien sous tension.	
	Défaut de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Le témoin du mode de cuisson s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	La température de cuisson est trop élevée.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée d'air ou la sortie d'air est peut-être obstruée.	
	Il y a un problème	Vérifiez si le ventilateur	

	avec le ventilateur.	fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
L'appareil arrête brusquement de chauffer pendant le fonctionnement et un « U »clignote.	Type d'ustensile incorrect	Utilisez un ustensile adapté.	Le circuit de détection de l'ustensile est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de l'ustensile est trop petit.		
	L'appareil est en surchauffe.	Attendez que la température revienne à la normale. Redémarrez l'appareil en appuyant sur le boutonMarche/Arrêt.	
La zone de cuisson du même côté affiche « U ».	Défaut de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'affichage de la partie communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur émet un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	
Les performances d'extraction de la hotte ont diminué.	Le filtre à graisse est extrêmement encrassé.	Nettoyez ou remplacez le filtre à graisse.	
	Le filtre anti-odeurs ou le filtre à charbon cubique est extrêmement encrassé.	Changez les filtres à odeurs ou nettoyez les filtres à charbon cubiques (voir « Remplacement des filtres à odeurs ou nettoyage des filtres à charbon cubiques »).	
	Il y a un objet ou une grande quantité d'eau dans les conduits d'air (p. ex. un chiffon de nettoyage).	Enlevez l'objet.	Videz l'eau. (voir « Vidange et nettoyage de la cavité »).
Le système de ventilation continue de fonctionner même après que les zones de cuisson ont été éteintes.	La raison est que l'appareil fonctionne pour extraire les fumées résiduelles de cuisson de la cuisine.	Attendez que le moteur de la hotte s'arrête automatiquement.	

Ce qui précède correspond à l'évaluation et au contrôle des défauts courants.
Veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage à l'appareil.

DONNÉES TECHNIQUES

Les informations suivantes concernant les produits sont selon le règlement (UE) No 65/2014 et (UE) No 66/2014.

Information concernant les hottes domestiques			
	Symbole	**Valeur**	**Unité**
Identification du modèle	THIH80MAT		
Consommation d'énergie annuelle	AEC_{hotte}	12,1	kWh/a
Facteur d'accroissement dans le temps	f	0,9	
Efficacité fluidodynamique	FDE_{hotte}	30,2	
Indice d'efficacité énergétique	EEI_{hotte}	34,1	
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal	Q_{BEP}	237,1	m^3/h
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal	P_{BEP}	169	Pa
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal	Q_{max}	564,7	m^3/h
Measured electric power input at best efficiency point	W_{BEP}	36,8	W
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal	W_L	-	W
Éclairement moyen du système d'éclairage sur la surface de cuisson	E_{moyen}	-	lux
Consommation d'électricité mesurée en mode «veille»	P_s	-	W
Consommation d'électricité mesurée en mode «veille»	P_o	0,42	W
Niveau de puissance acoustique	L_{WA}	62	dB

Marque	THOMSON
Classe d'efficacité énergétique	A++
Classe d'efficacité fluidodynamique	A
Efficacité lumineuse (LE_{hotte})	-
Classe d'efficacité lumineuse	-
Efficacité de filtration des graisses	77,1
Classe d'efficacité de filtration des graisses	C
Débit d'air à la vitesse minimale en fonctionnement normal	252 m^3/h
Débit d'air à la vitesse maximale en fonctionnement normal	565 m^3/h
Débit d'air en mode intensif ou «boost»	719 m^3/h
Émissions acoustiques de l'air pondérées de la valeur A à la vitesse minimale disponible en fonctionnement normal	47 dB
Émissions acoustiques de l'air pondérées de la valeur A à la vitesse maximale disponible en fonctionnement normal	62 dB
Émissions acoustiques de l'air pondérées de la valeur A en mode intensif ou «boost»	68 dB

Les informations suivantes concernant les produits sont selon le règlement (UE) No 66/2014.
La methode de test est en conformite avec les exigences de la norme EN 60350-2: 2018+A1:2021.

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques			
	Symbole	Valeur	Unité

Identification du modèle	THIH80MAT		
Type de plaque	Plaque de cuisson électrique		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		Deux aires	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	Zones et aires de cuisson par induction		
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Ø	-	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	Aire gauche : L38,0 x W18,0 Aire droite : L38,0 x W18,0	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	$EC_{cuisson\ électrique}$	Aire gauche : 194,5 Aire droite : 194,5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	$EC_{plaque\ électrique}$	194,5	Wh/kg

Tension / fréquence V / Hz	220-240V~, 380-415V 3N~ 50Hz ou 60Hz
Puissance nominale totale (W)	7400W
Puissance de la hotte	160W
Dimensions du produit (mm) **(Longueur x Largeur x Hauteur)**	800 x 520 x 237
Dimensions (intégrée) **Longueur x Largeur (mm)**	750 x 490
Poids net du produit (kg)	22.7 kg
Fabriqué en	RPC

La consommation d'électricité en mode arrêt : <0,5 W
Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode arrêt : <20 minutes

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.
Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.
Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.
Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France
Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre
Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au samedi de 8h à 18h.

Hotline Fnac France
Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France,
avant de vous déplacer en magasin Fnac, appelez le 0 969 324 334 du lundi au samedi (8h30-21h00) et le dimanche et jours fériés (10h00-18h00).
(prix d'un appel local)



En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 20/08/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

NL

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN 2
PRODUCTOVERZICHT 8
PRINCIPE VAN INDUCTIE 10
INSTALLATIE 10
ELEKTRISCHE AANSLUITING 38
WERKING 41
TIPS VOOR BEREIDINGEN 53
REINIGING EN ONDERHOUD 54
PROBLEEMOPLOSSING 60
TECHNISCH GEGEVENSBLAD 64
VERWIJDERING 66

Dit product is vervaardigd en verkocht onder de verantwoordelijkheid van
Etablissements Darty et Fils (S.A.S).
THOMSON en het THOMSON logo zijn handelsmerken die onder licentie worden gebruikt door
Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – meer informatie op www.thomson-brand.com.
Alle andere producten, diensten, bedrijven, handelsmerken, handels- of productnamen en logo's
waarnaar hierin wordt verwezen, zijn eigendom van hun respectieve eigenaars.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN DE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT EN BEWAAR ZE VOOR LATERE RAADPLEGING.

Waarschuwingen

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
  - bed-and-breakfasts.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, zijn servicecentrum of een soortgelijk gekwalificeerde persoon om gevaren te voorkomen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de gevaren ervan begrijpen.
  Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
  Reiniging en onderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Zorg dat de kamer voldoende geventileerd wordt wanneer de afzuigkap samen met andere apparaten die gas of een andere brandstof verbranden, wordt gebruikt.
- Er bestaat brandgevaar als de reiniging niet volgens de instructies gebeurt.
- Flambeer niet onder de afzuigkap.
- De lucht mag niet afgevoerd worden in een rookkanaal dat gebruikt wordt om gassen af te voeren van apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden.
- OPGELET: De toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik met kookapparatuur.
- Leef de voorschriften betreffende het afvoeren van lucht na.

- WAARSCHUWING: Als het kookoppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.

- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens de werking.
  Raak de verwarmingselementen niet aan.
  Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.
-  Deze oppervlakken kunnen heet worden.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat, deze kunnen warm worden.
- Na gebruik, schakel de kookveld uit via de bedieningsknop en vertrouw niet enkel op de pandetector.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- WAARSCHUWING: Het koken op een kookplaat met gebruik van vet of olie zonder enig toezicht kan gevaarlijk zijn en brandgevaar veroorzaken. Blus NOOIT een brand met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam, bijv. Met een deksel of blusdeken.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: plaats geen items gedurende een lange periode op het kookoppervlak.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van de kookplaat zijn ontworpen of in de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het apparaat zijn vermeld, of de kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd.
  Het gebruik van ongepaste beschermers kunnen ongevallen vero orzaken.
- De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Een ontkoppelingsmechanisme moet in de vaste bedrading en in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften worden geïntegreerd.
- Installeer het apparaat in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften NF C 15-100.
- Voor instructies over alle noodzakelijke afstanden met afmetingen, de bevestigingsmethode en hoe het apparaat aan de steun vast moet worden gemaakt, kunt u de sectie “INSTALLATIE” raadplegen.

- Voor de bevestigingsmethode en het aansluiten van de kabels, raadpleeg de sectie "ELEKTRISCHE AANSLUITING".
- Voor gedetailleerde instructies en waarschuwingen om het apparaat op een juiste manier te gebruiken en te onderhouden, raadpleeg de secties "WERKING" en "SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD".
- OPGELET: Houd toezicht op het kookproces. Houd continu toezicht op een kort kookproces.
- De stekker moet na de installatie van het apparaat goed bereikbaar blijven.
- OPGELET: Dit apparaat is alleen bestemd voor het koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het verwarmen van de kamer.

Voorzorgsmaatregelen

- Plaats nooit brandbare materialen of producten op de kookplaat.
- Gebruik de kookplaat niet buitenshuis.
- Voorkom morsen; verlaag de warmte bij het koken of verwarmen van vloeistoffen.
- Laat de verwarmingselementen niet aan zonder pan of met een lege pan.
- Gebruik nooit aluminiumfolie om mee te koken, en plaats nooit producten die in aluminium zijn verpakt direct op het kookoppervlak. Het aluminium kan smelten en het apparaat onherstelbaar beschadigen.
- Verwarm nooit conservenblikken zonder het eerst te openen, het kan exploderen!
- Plaats of laat geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. computers, mp3-spelers) in de buurt van het apparaat, omdat ze door het elektromagnetische veld beïnvloed kunnen worden.
- Gebruik het apparaat nooit als verwarming van de omgevingsruimte.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. door de aanraakbediening te gebruiken). Vertrouw niet op de pan-detectiefunctie om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pannen verwijdert.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop zitten, staan of klimmen.
- Laat kinderen niet alleen of onbeheerd in het gebied waar het apparaat in gebruik is.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij specifiek aanbevolen in de handleiding. Alle andere servicewerkzaamheden moeten worden

uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

- Plaats geen zware voorwerpen op de kookplaat en laat geen zware voorwerpen op de kookplaat vallen.
- Ga niet op de kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met een gekartelde bodem of sleep geen pannen over het inductieglas, het glas kan worden bekrast.
- Gebruik geen schuurmiddelen of andere agressieve schurende schoonmaakmiddelen om de kookplaat schoon te maken, omdat deze het inductieglas kunnen bekrassen.
- De ruimte moet goed geventileerd zijn wanneer de afzuigkap tegelijkertijd wordt gebruikt met apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden.
- De afzuigkap moet regelmatig zowel intern als extern worden schoongemaakt (MINSTENS ÉÉN KEER PER MAAND). Lees hiervoor de onderhoudsinstructies. Het niet volgen van de onderhoudsinstructies van de afzuigkap en het vervangen en schoonmaken van filters kan leiden tot brandgevaar.
- Voor de technische en veiligheidsmaatregelen die moeten worden genomen voor rookafvoer, moeten de voorschriften van de lokale autoriteiten strikt worden gevolgd.
- De afgevoerde lucht mag niet worden geleid door dezelfde kanalen die worden gebruikt om de rook van gasverbranding of andere soorten verbrandingsapparaten af te voeren. Gebruik de afzuigkap alleen als het rooster correct is gemonteerd!
- Gebruik alleen de bevestigingsschroeven die bij het product zijn geleverd voor de installatie. Als de schroeven niet zijn meegeleverd, zorg dan voor passende schroeven. Gebruik schroeven van de juiste lengte, zoals aangegeven in de installatiesectie.

- Wanneer de afzuigkap samen met andere gasapparaten wordt gebruikt, mag de negatieve druk in de ruimte niet meer dan 4 Pa bedragen.
  (4 x 10-5 bar). Dit kan worden bereikt wanneer de lucht die nodig is voor verbranding kan binnenkomen via openingen die niet kunnen worden afgesloten, bijvoorbeeld in deuren, ramen, binnenkomende/afvoerlucht wanddozen of door andere technische middelen. Een binnenkomende/afvoerlucht-opening alleen garandeert niet dat aan de limiet wordt voldaan.

- Aanbevelingen voor correct gebruik om de impact op het milieu te verminderen: Wanneer u begint met koken, zet de afzuigkap aan op de minimale snelheid en laat deze een paar minuten aan, ook nadat het koken is voltooid. Verhoog de snelheid alleen als er een grote hoeveelheid rook en stoom is, gebruik de booster-functie alleen in extreme gevallen. Om het luchtcirculatiesysteem efficiënt te laten werken, moet u de geurfilters of koolstoffilters op tijd vervangen.

- Om de hoge prestaties van het vetfilter te waarborgen moet u het regelmatig reinigen.
- Gebruik het apparaat nooit zonder vetfilter.
- Werk nooit met open vlammen dicht bij het apparaat rond de vetfilters (bijv. flamberen).
- Installeer het apparaat niet in de buurt van een verwarmingsapparaat (bijv. met hout- of kolenverbranding) tenzij het verwarmingsapparaat een afgesloten, niet-verwijderbare afsluiting heeft. Vermijdt rondvliegende vonken.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Als hete vloeistoffen het apparaat binnendringen, verwijder dan alleen het vetfilter of de overloopcontainer zodra het apparaat is afgekoeld.

- Afzuigkappen en andere afzuigers kunnen de veilige werking van gasapparaten of andere verbrandingsapparaten (inclusief die in andere kamers) nadelig beïnvloeden door terugstroming van verbrandingsgassen. Deze gassen kunnen mogelijk leiden tot koolmonoxidevergiftiging. Na de installatie van een afzuigkap of andere dampafzuiger moet de werking van gasapparaten met rookgasafvoer worden getest door een competente persoon om ervoor te zorgen dat er geen terugstroom van verbrandingsgassen optreedt.

- Er bestaat brandgevaar als de reiniging niet volgens de instructies gebeurt.
- Leef de voorschriften betreffende het afvoeren van lucht na.
- OPGELET: Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik met gasfornuizen.

Gevaren van elektrische schokken

- Koppel het apparaat los van de netstroom voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.

- Een goede aarding is essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan het huishoudelijke bedrading systeem mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot elektrische schokken of de dood.
- Installatie of onderhoud moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus, in overeenstemming met de instructies van de fabrikant en met de lokale veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij specifiek vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Aarding van het apparaat is verplicht.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsnormen, is een dubbelpolige schakelaar vereist die de volledige ontkoppeling van het net onder categorie III overspanningsomstandigheden garandeert, in overeenstemming met de installatievoorschriften.
- Gebruik geen meervoudige stopcontacten of verlengkabels.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit dat een isolatieschakelaar bevat die volledige ontkoppeling van de stroomvoorziening biedt.
- Kook niet op een gebroken of beschadigde kookplaat. Als het kookplaatoppervlak breekt of barst, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit bij de netstroom (wandcontactdoos) en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Schakel de kookplaat uit bij de wandcontactdoos voordat u gaat schoonmaken of onderhoud uitvoeren. Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot elektrische schokken of de dood.

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Personen met een pacemaker of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen voordat ze dit apparaat gebruiken om ervoor te zorgen dat hun implantaten niet worden beïnvloed door het elektromagnetische veld. Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot de dood.

Hete oppervlakken

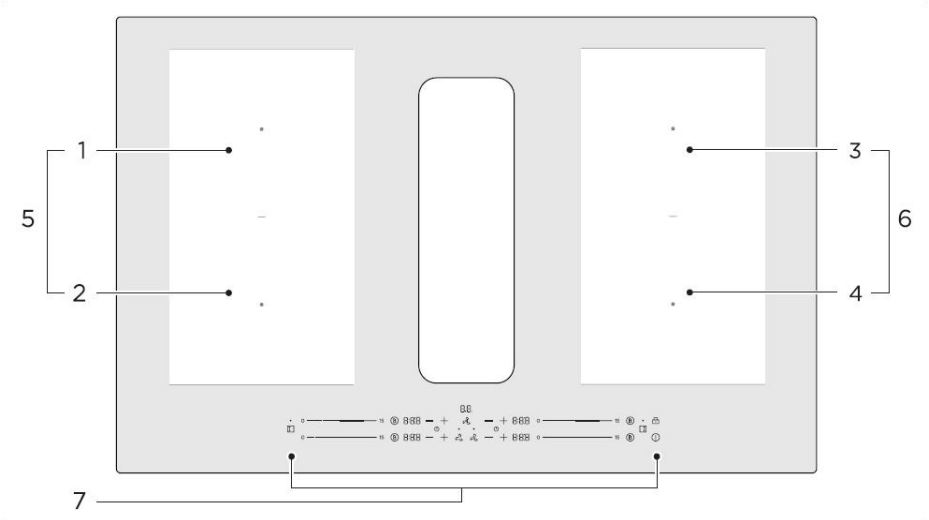
- Tijdens gebruik zullen toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg worden om

brandwonden te veroorzaken.

- Laat uw lichaam, kleding of enig ander gevoelig item niet in contact komen met het inductieglas totdat het oppervlak koel is.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Handgrepen van pannen kunnen heet aanvoelen. Controleer of de handgrepen van pannen niet over andere kookzones hangen die aan zijn. Houd handgrepen buiten het bereik van kinderen. Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot brandwonden en schroeivlekken.

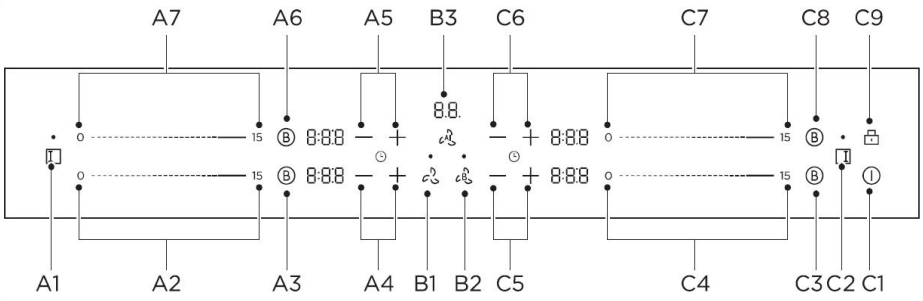
PRODUCTOVERZICHT

Bovenaanzicht



1. Max. 1800W / 2000W zone
2. Max. 1800W / 2000W zone
3. Max. 1800W / 2000W zone
4. Max. 1800W / 2000W zone
5. Max. 3000W / 3700W zone
6. Max. 3000W / 3700W zone
7. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



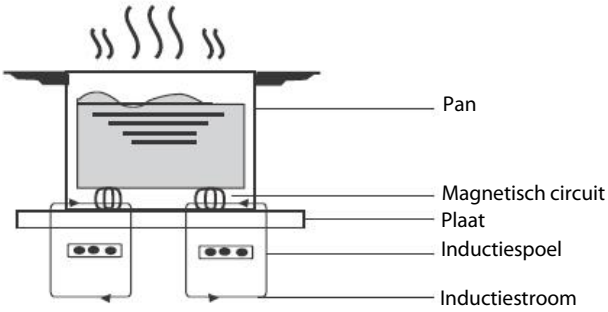
A1. Bedieningsknop voor het overloopgebied
A2. & A7. Schuifknop
A3. & A6. Boost-knoppen
A4. & A5. Tijdregelknoppen

B1. Bedieningsknop voor de afzuigkap
B2. Boost-knop
B3. Kookplaat en afzuigkap auto-knop

C1. AAN/UIT-knop
C2. Bedieningsknop voor het overloopgebied
C3 & C8: Boost-knoppen
C4 & C7: Schuifknop
C5 & C6: Tijdregelknoppen
C9: Kinderslotknop

PRINCIPE VAN INDUCTIE

Er bevindt zich een inductiespoel onder elk kookveld. Wanneer een kookveld wordt ingeschakeld, creëert deze spoel een magnetisch veld, wat voor een directe impact op de bodem van het gepaste kookgerei en een onmiddellijke warmteontwikkeling zorgt om de levensmiddelen te bereiden.



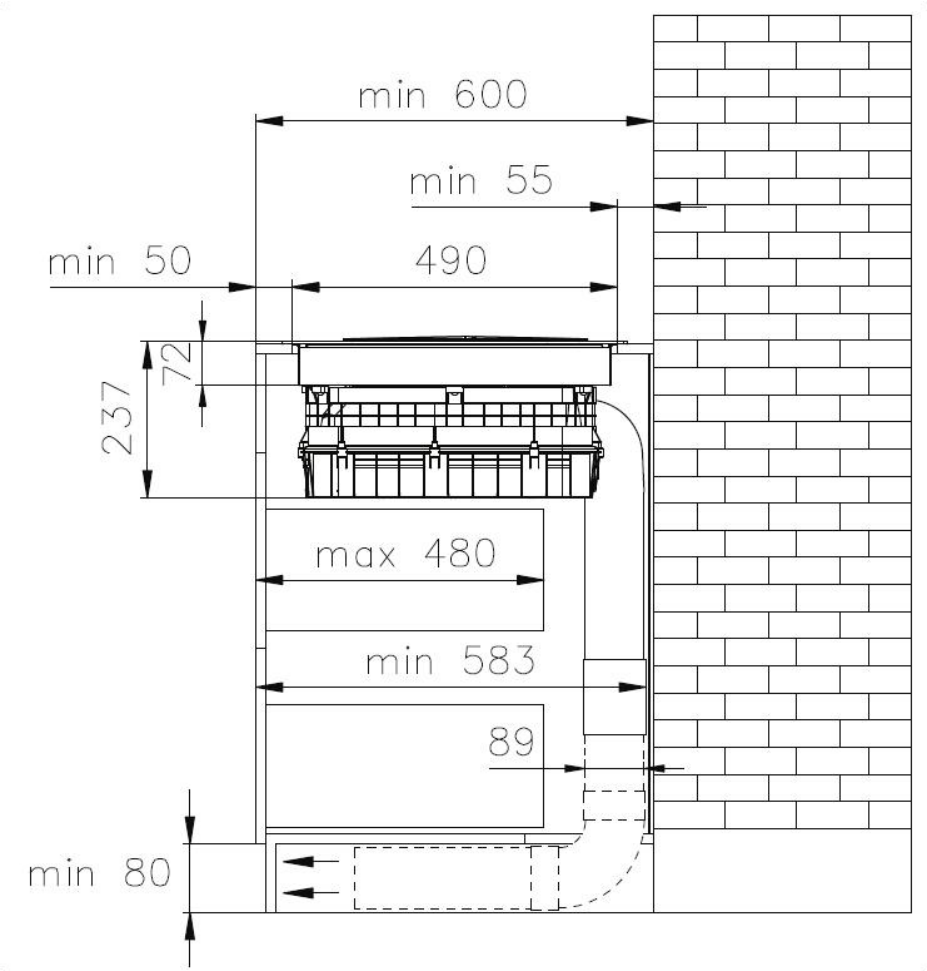
INSTALLATIE

Installatieaanwijzingen

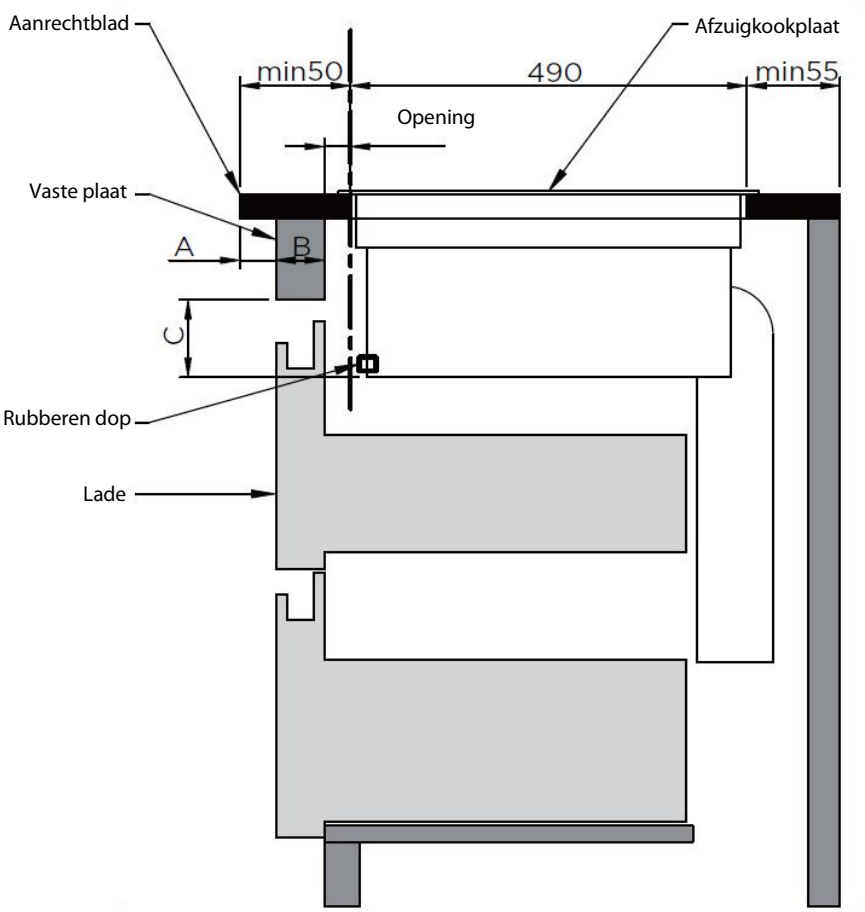
- Het apparaat vereist 2 professionele installateurs voor de installatie.
- Installatie of onderhoud moet worden uitgevoerd door gekwalificeerde technici, in overeenstemming met de instructies van de fabrikant en lokale veiligheidsvoorschriften. Geen enkel onderdeel van het apparaat mag worden gerepareerd of vervangen, tenzij specifiek vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Zodra de installatie is voltooid, mogen de elektrische componenten niet meer door de gebruiker worden aangeraakt.
- Voordat het apparaat op het elektriciteitsnet wordt aangesloten moet u het typeplaatje bekijken (onderaan het apparaat) om te controleren dat de spanning en het vermogen overeenkomen met de netwaarden en dat het aangesloten stopcontact geschikt is.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit met een isolatieschakelaar om de stroomvoorziening volledig te kunnen uitschakelen.
- Het niet correct installeren van het apparaat kan elke garantie of aansprakelijkheidsclaim ongeldig maken.
- Voor de beste prestaties moet het meegeleverde materiaal worden gebruikt. Als de luchtkanalen worden vergroot, zal de prestatie van de afzuigkap anders zijn.
- In geval van een reparatie aan het apparaat, is het noodzakelijk ervoor te zorgen dat de afzuigkap en het kanaal vrij toegankelijk zijn.

Installatiematen

Eenheid: mm



Om vloeistoffen gemakkelijk af te voeren, wordt aanbevolen om een minimale afstand van 40 mm aan te houden tussen de afschermplaat en de onderkant van de kookplaat. Volg de onderstaande vereiste afmetingen.
Noodzakelijk 1: Opening= 50-A-B ≥ 5 mm
Noodzakelijk 2: C ≥ 40 mm gemakkelijk los te schroeven rubberen dop

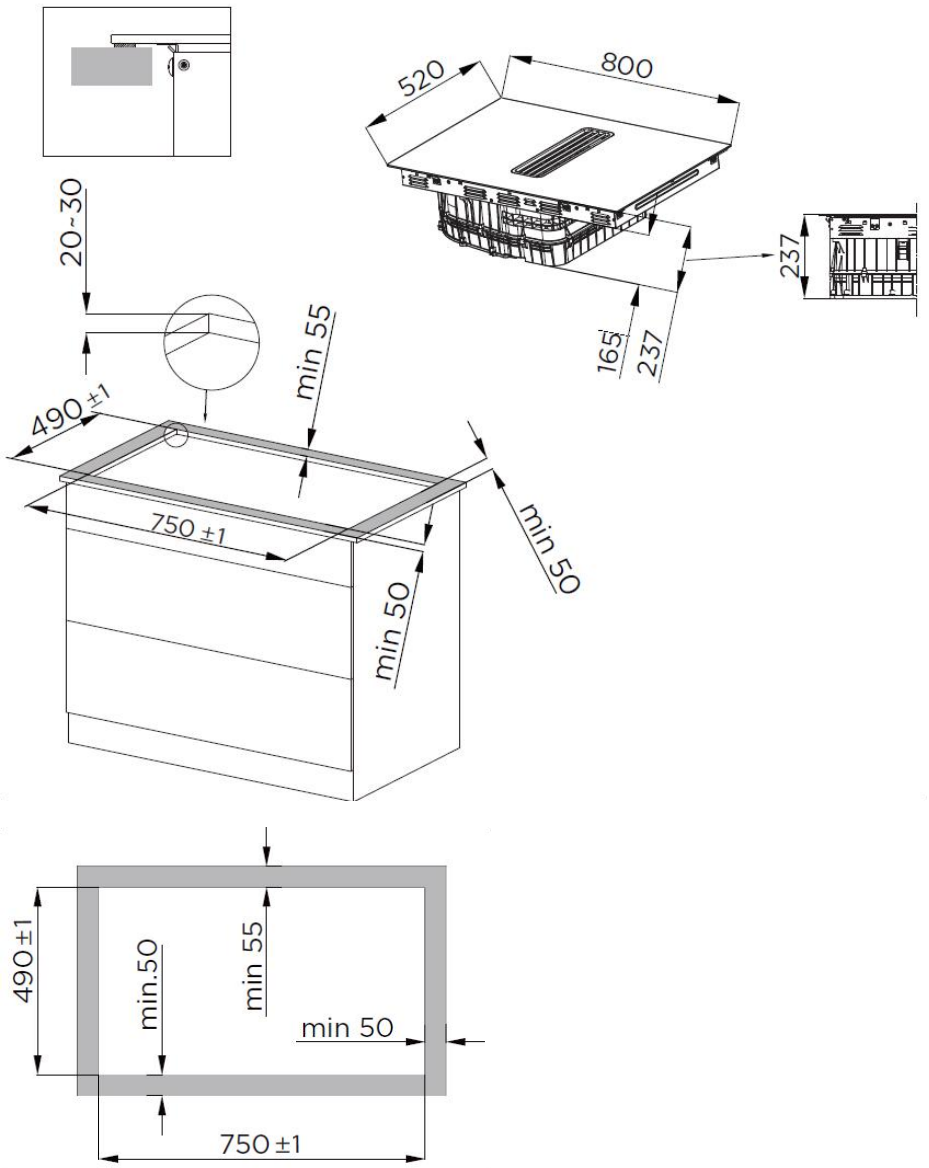


⚠ Er bevinden zich ventilatieopeningen aan de buitenkant van de kookplaat. ZORG dat deze openingen tijdens het installeren van de kookplaat niet door het aanrecht belemmerd worden.

⚠ Wees ervan bewust dat de lijm die het plastic of houten materiaal aan het meubilair verbindt, bestand moet zijn tegen temperaturen van niet minder dan 150°C.
De achterwand, naburige en omringende oppervlakken moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 90°C.

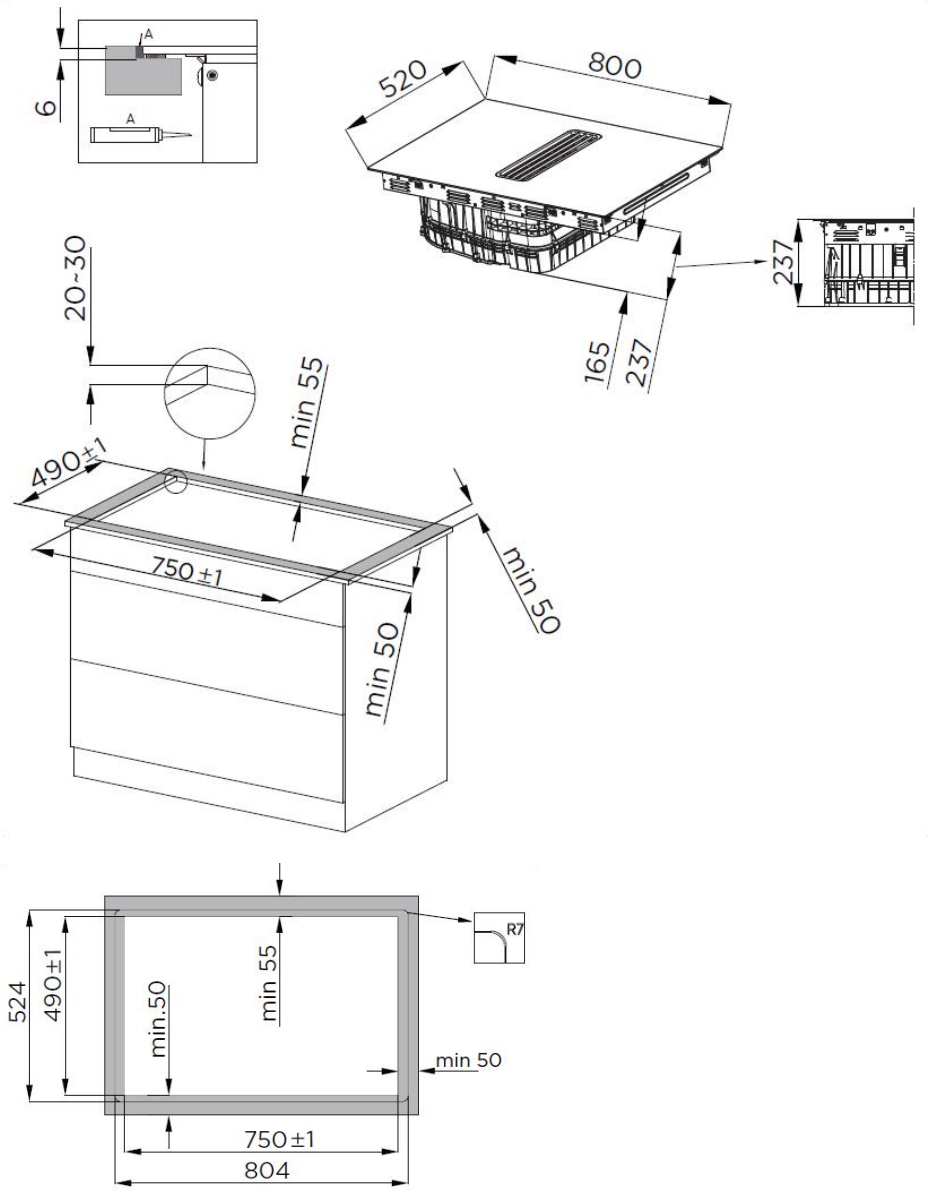
Opbouwmontage

Eenheid: mm

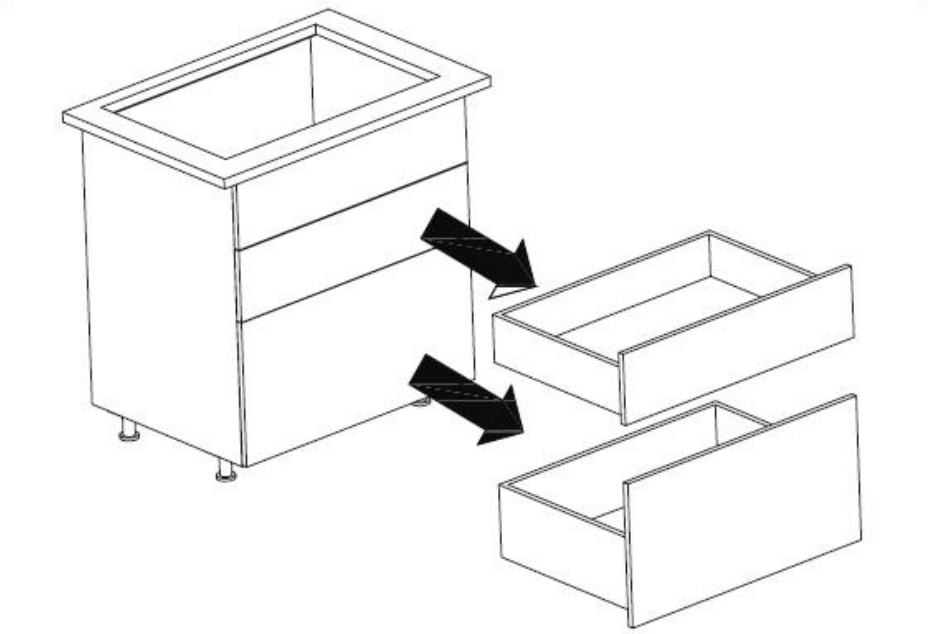


Inbouwinstallatie

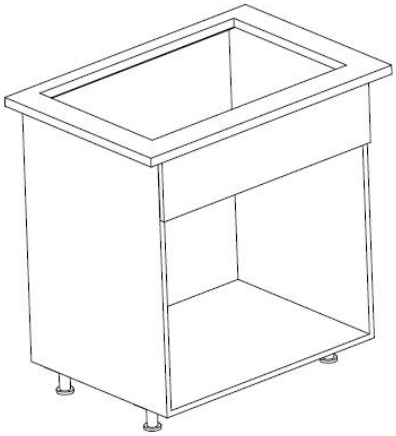
Eenheid: mm

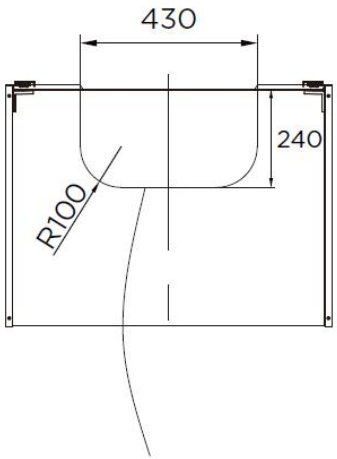


Installatievoorbereiding



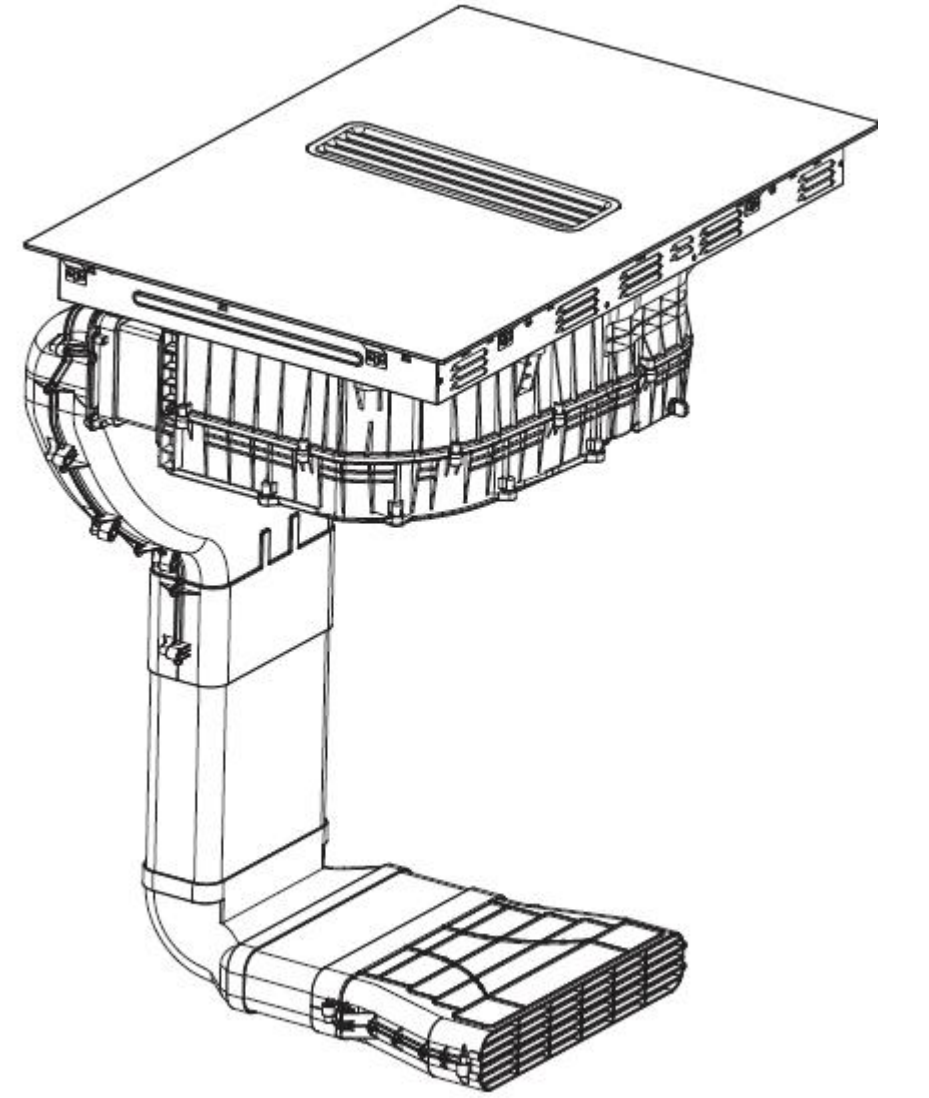
OK √





U moet een gat uitsnijden in het onderste paneel van de kast.

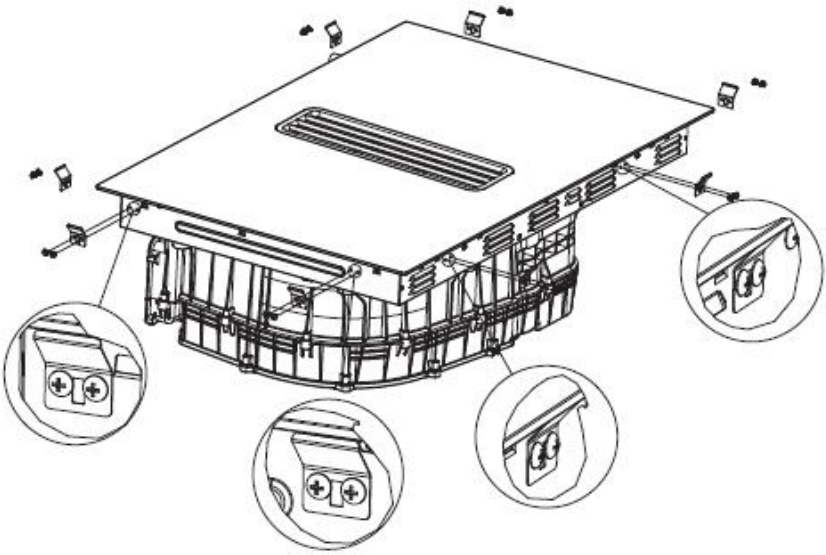
Overzicht: Voorste afvoer

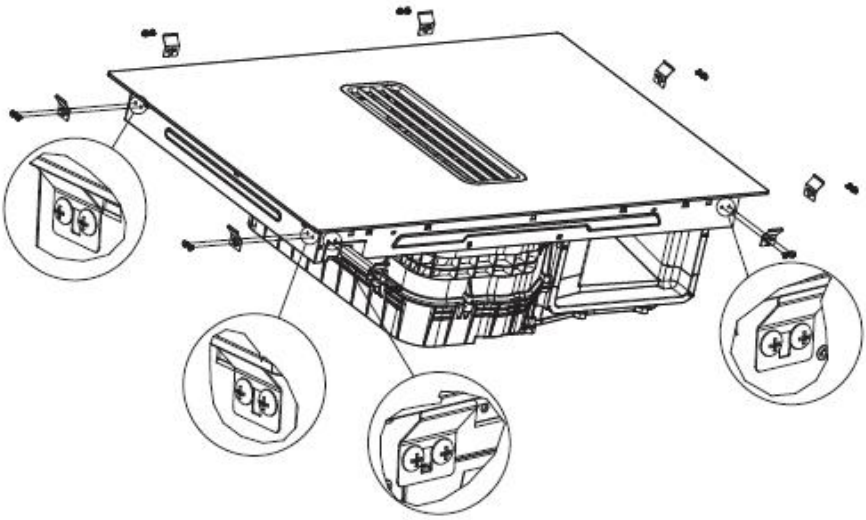


Installatie instructies

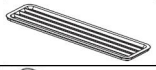
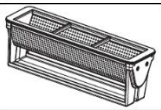
Stap 1

Code	Accessoires	Beschrijving	Aantal
A		Beugel	8
B		3,9 * 6 schroef	16

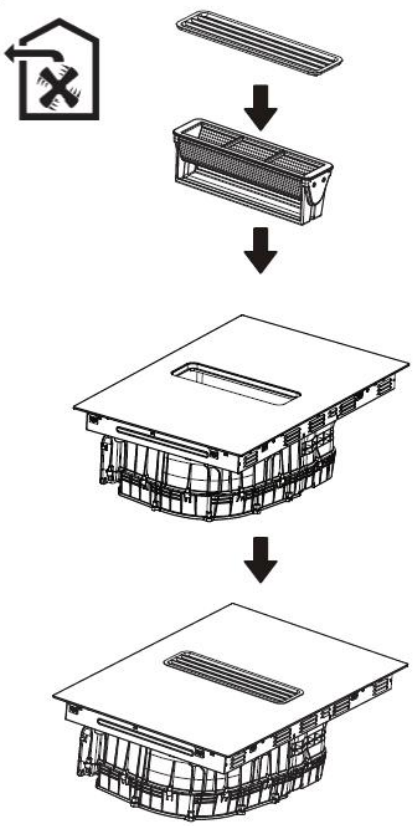




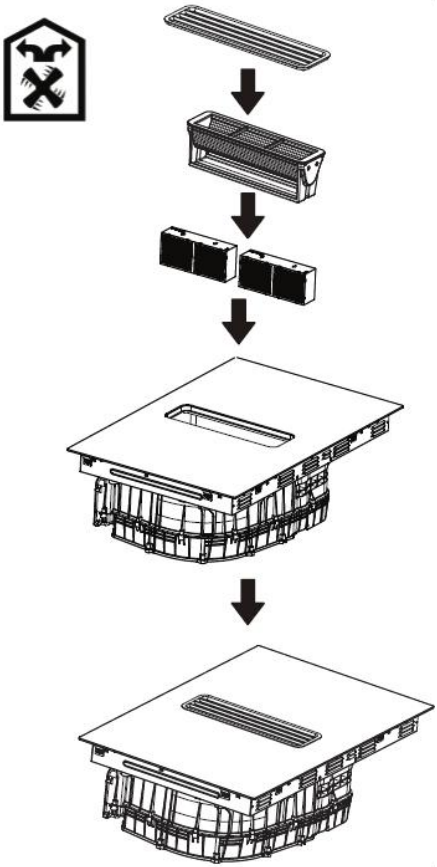
Stap 2

Code	Accessoires	Beschrijving	Aantal
A		Rooster	1
B		Vetfilter	1
C		Koolstoffilter Gebruikt in de recirculatiemodus	2

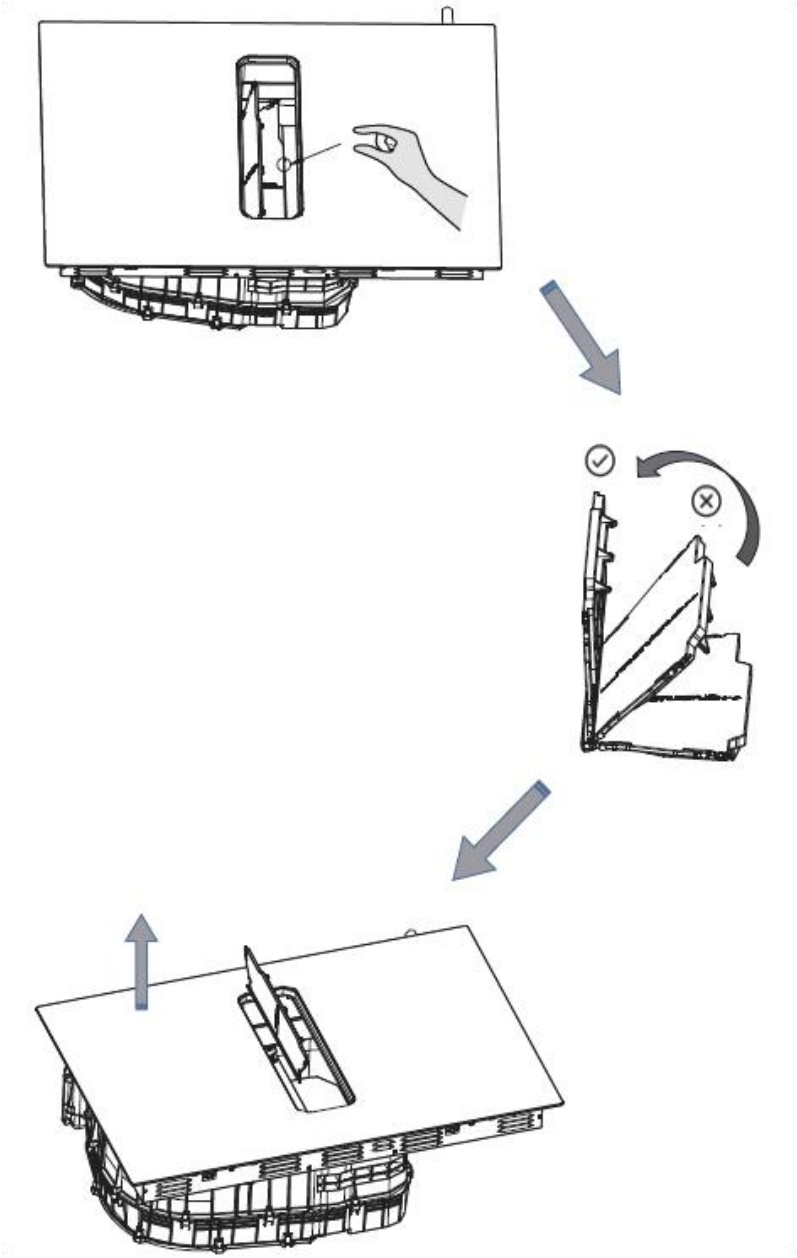
Afvoermodus

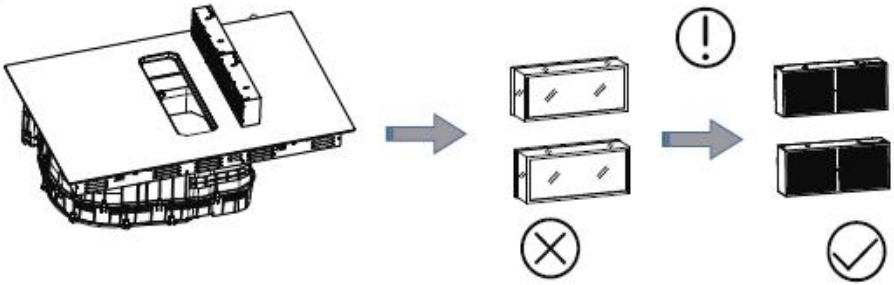


Recirculatiemodus

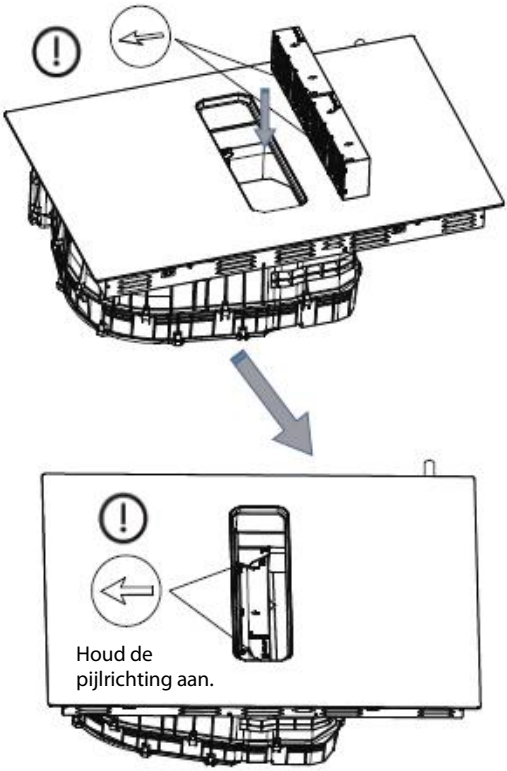


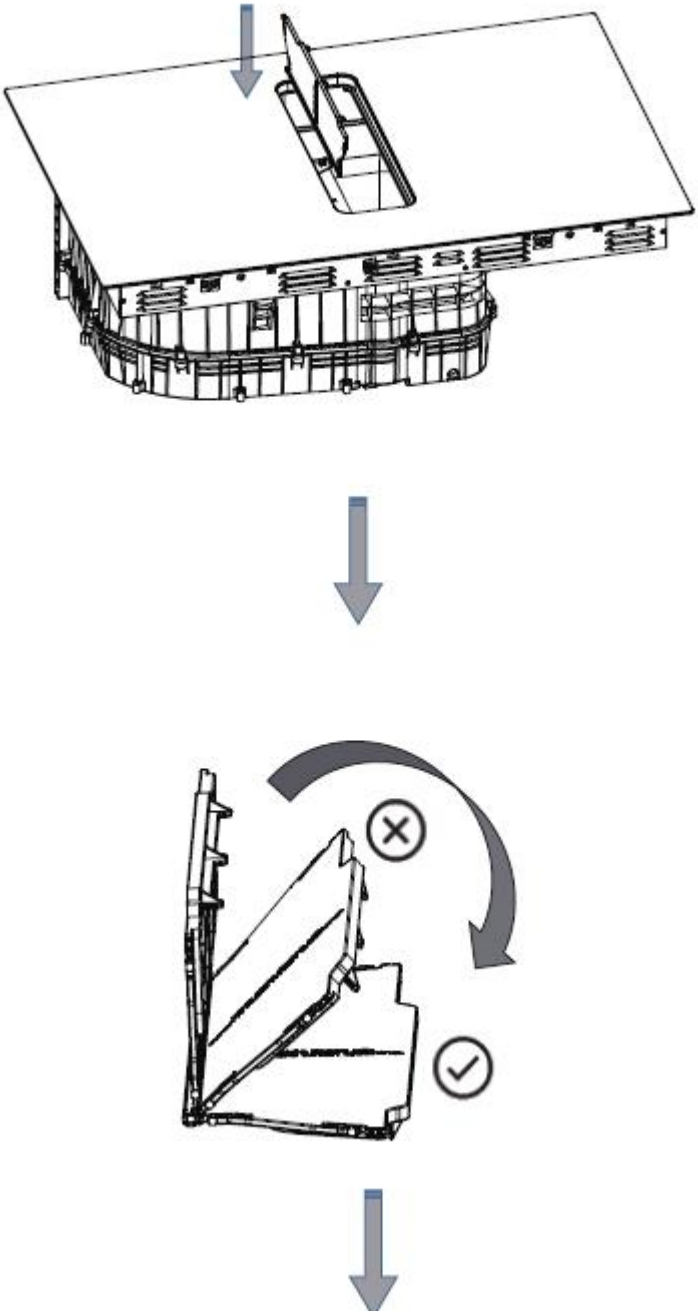
Voorzorgsmaatregelen voor plaatsing van het koolstoffilter

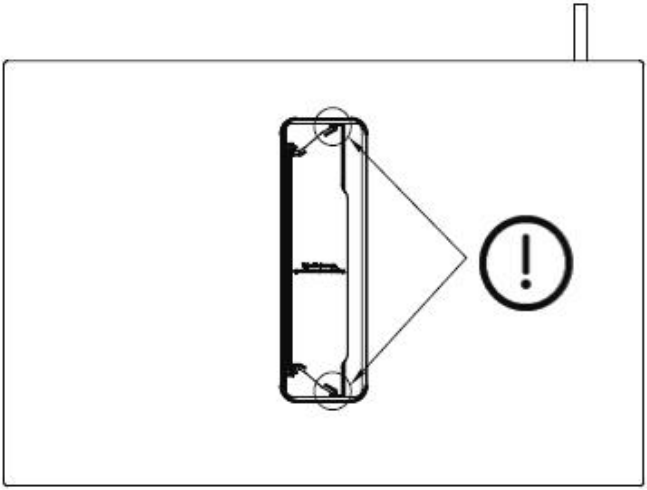


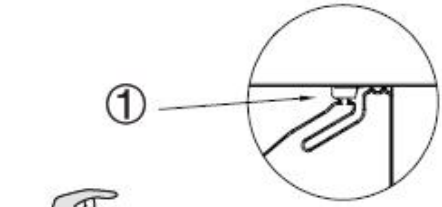


Voordat u het koolstoffilter gebruikt,
verwijdert u de buitenste transparante folie.

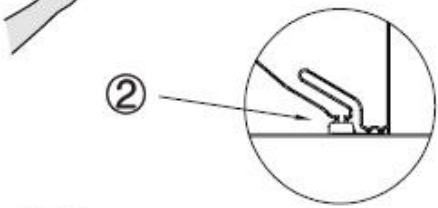


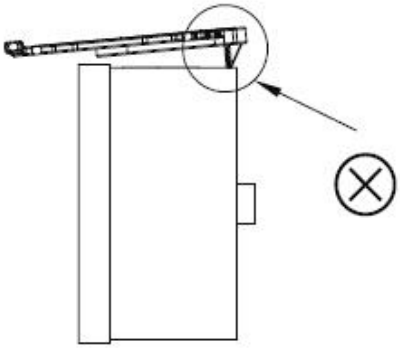


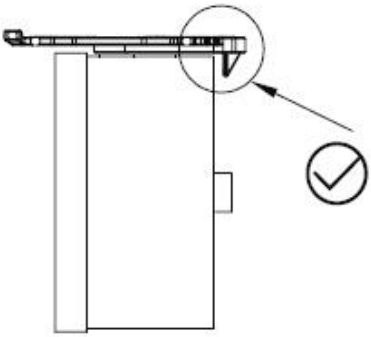


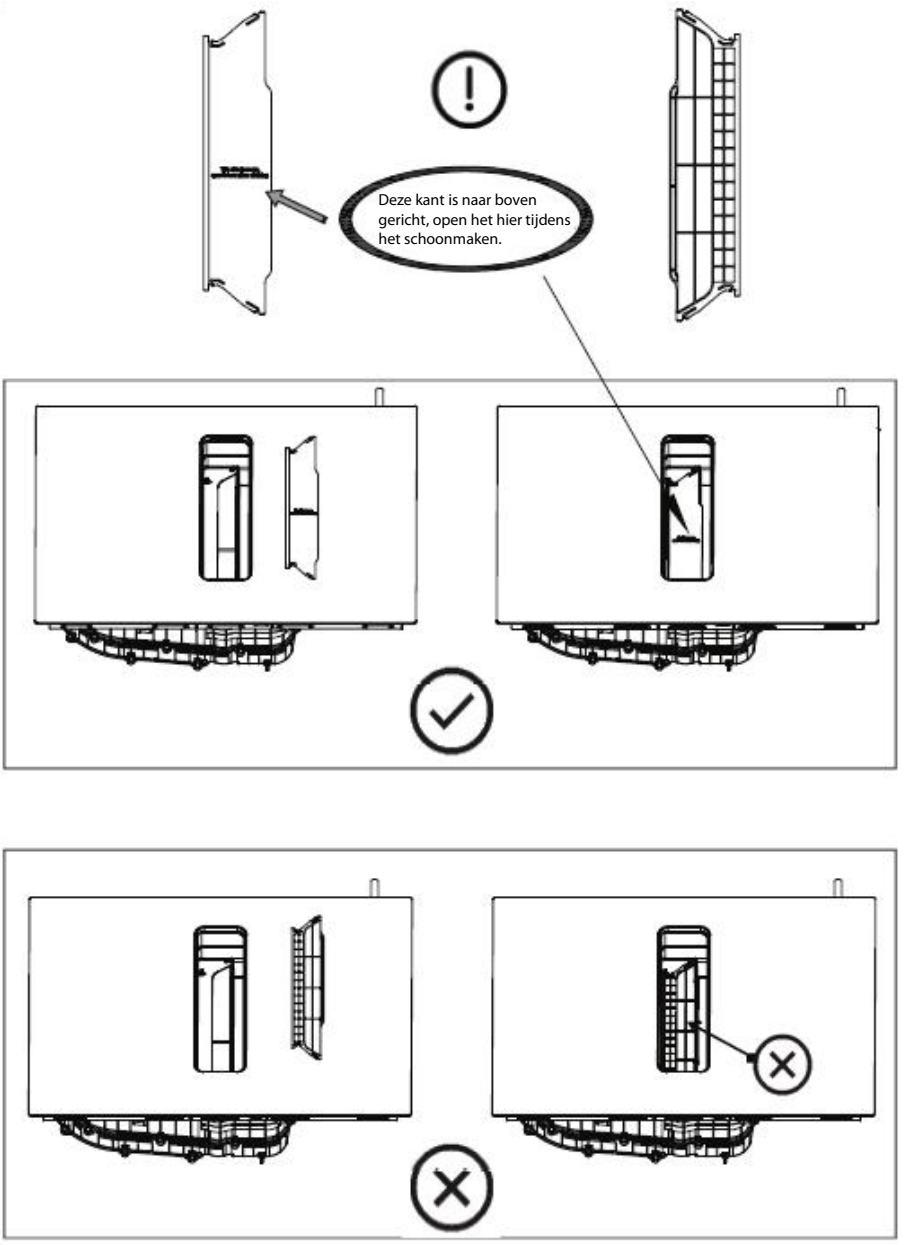


Druk hier om de sluiting vast te klikken.

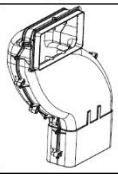


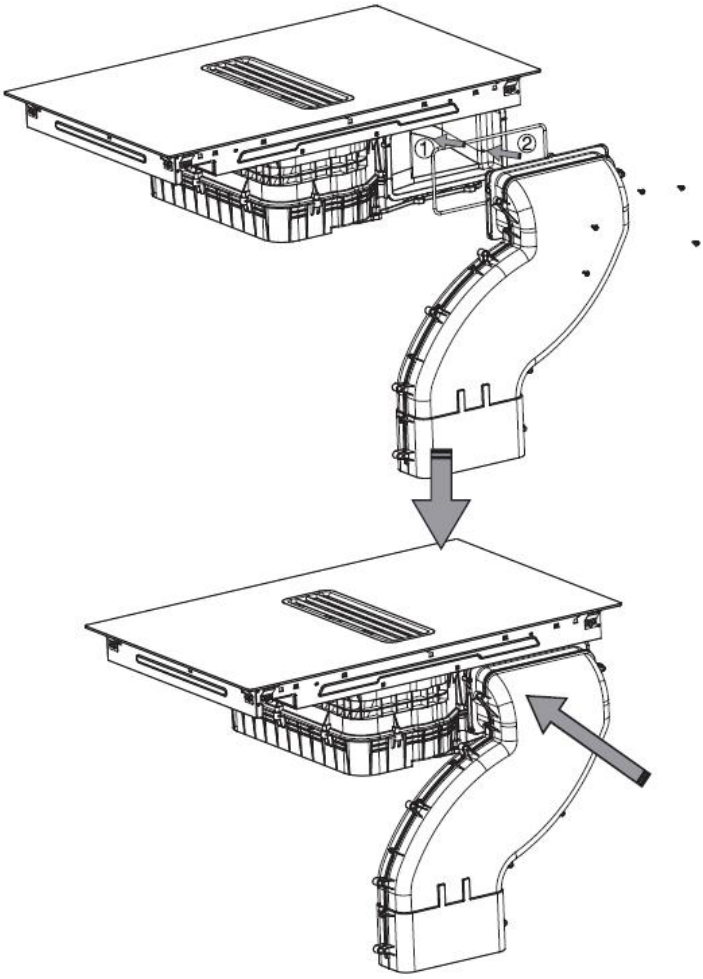




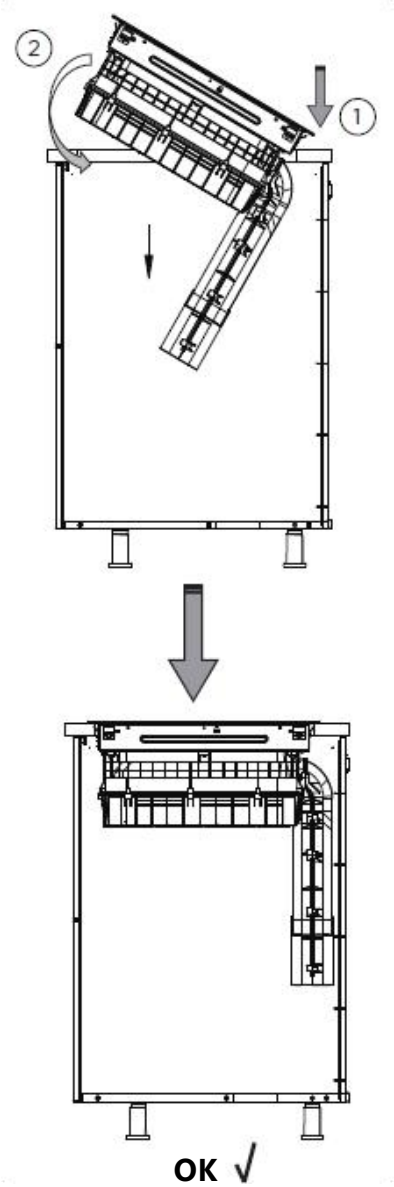

Deze kant is naar boven gericht, open het hier tijdens het schoonmaken.

Stap 3

Code	Accessoires	Beschrijving	Aantal
E		3,5 * 14 schroef	5
F		Rookpijp	1



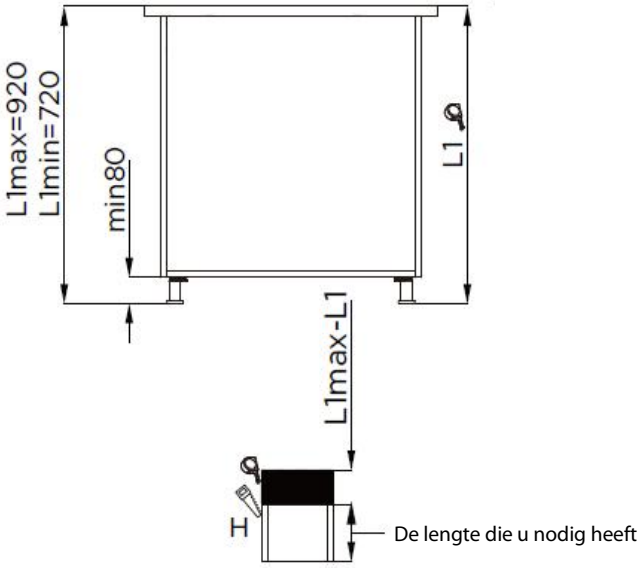
Stap 4

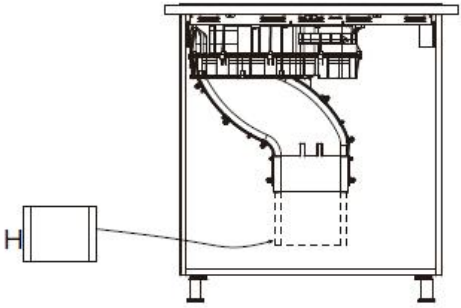


Stap 5

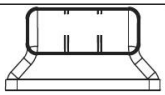
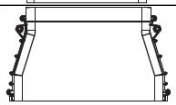
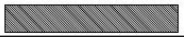
Code	Accessoires	Beschrijving	Aantal
H		280 mm rechte pijp	1

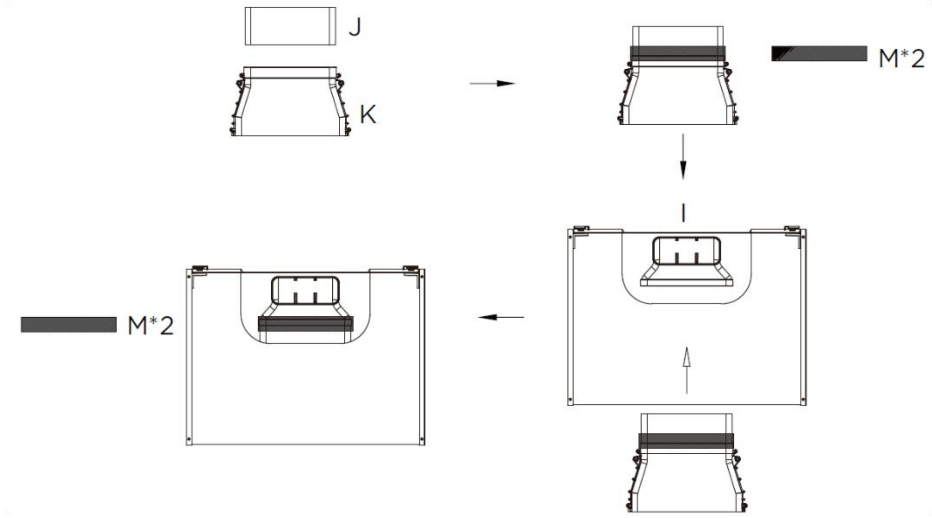
Eenheid: mm





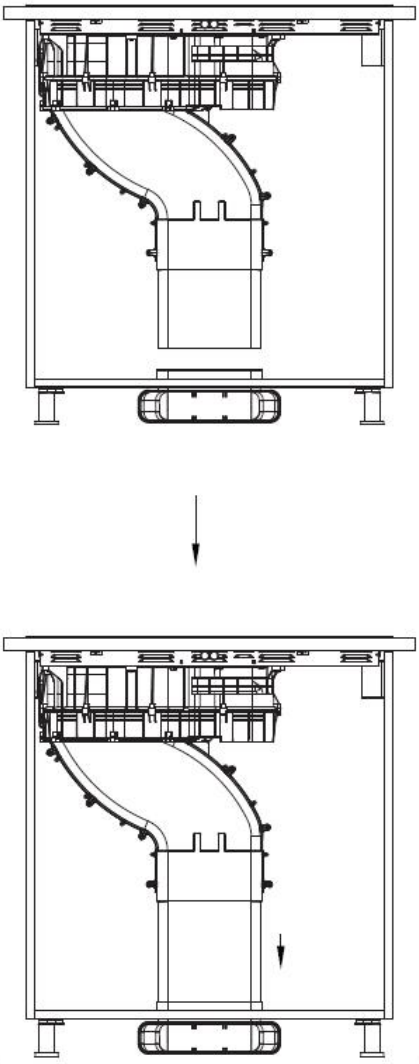
Stap 6

Code	Accessoires	Beschrijving	Aantal
I		Gebogen pijp	1
Y		126 mm rechte pijp	1
K		Eindpijp	1
M		Tape	4

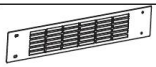


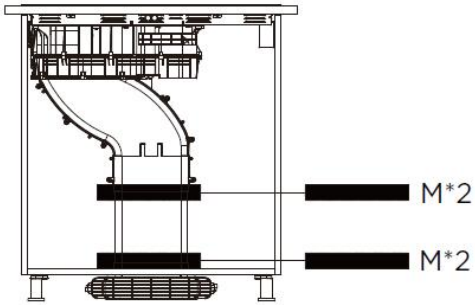
OPMERKING: Zorg ervoor dat alle verbindingen van de pijpen goed zijn afgedicht om lekkage van stoom en kookdampen te voorkomen.

Stap 7

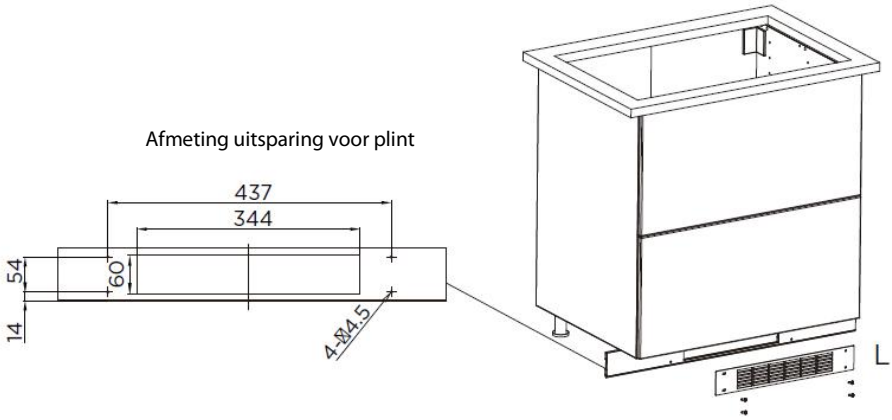


Stap 8

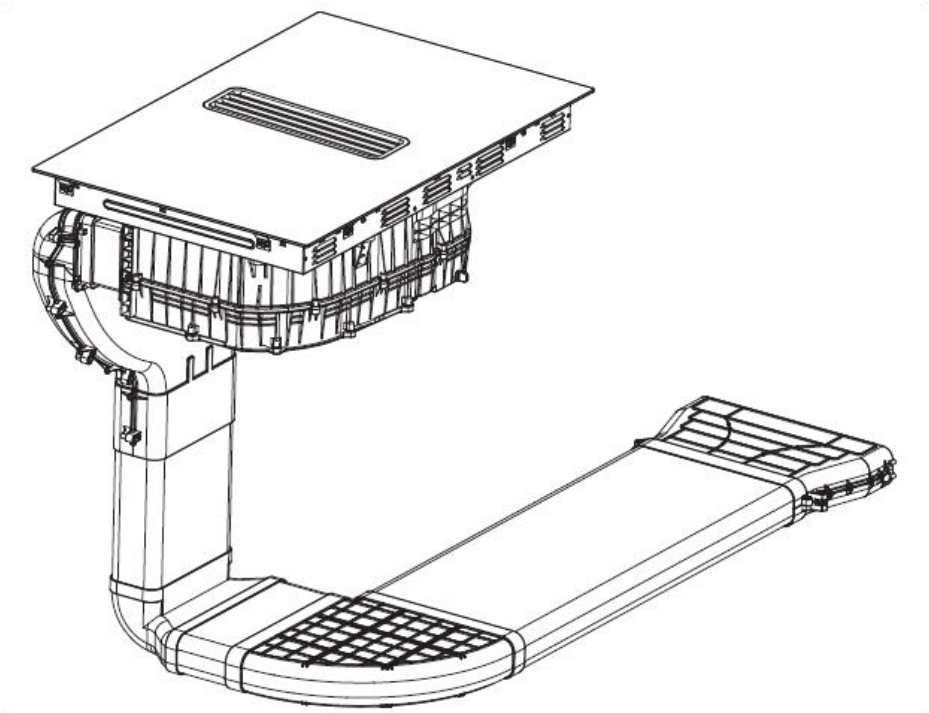
Code	Accessoires	Beschrijving	Aantal
L		Rooster	1
M		Tape	4



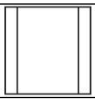
Afmeting uitsparing voor plint



Overzicht: Links/Rechts afvoer

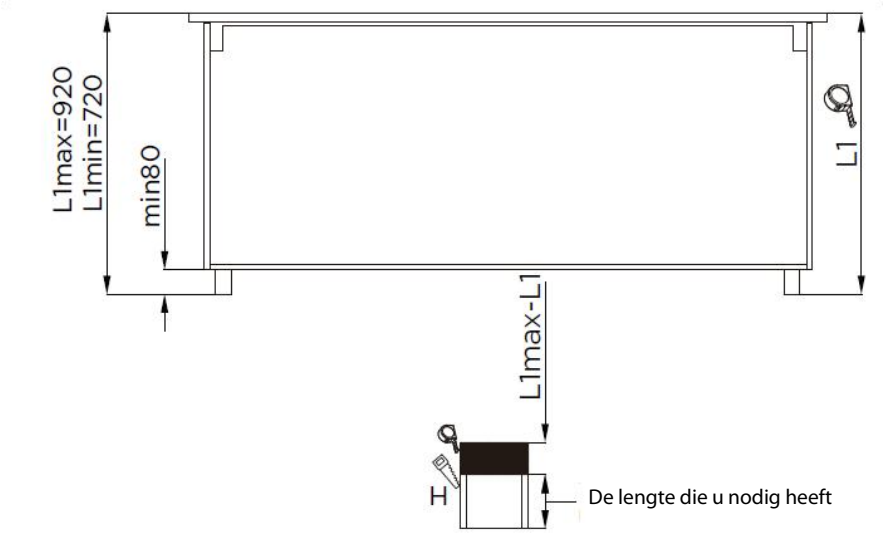


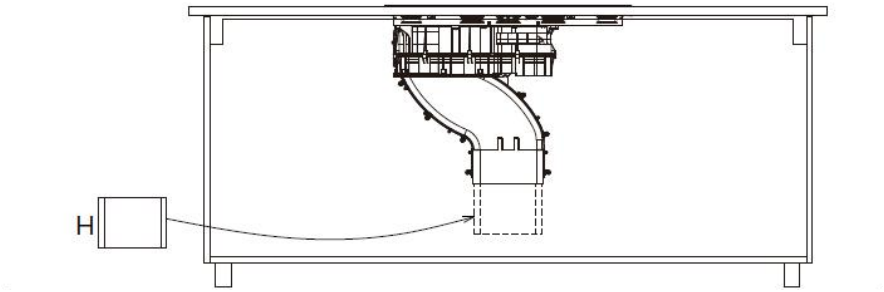
Installatie instructies

Code	Accessoires	Beschrijving	Aantal
H		280 mm rechte pijp	1

Stap 1

Eenheid: mm

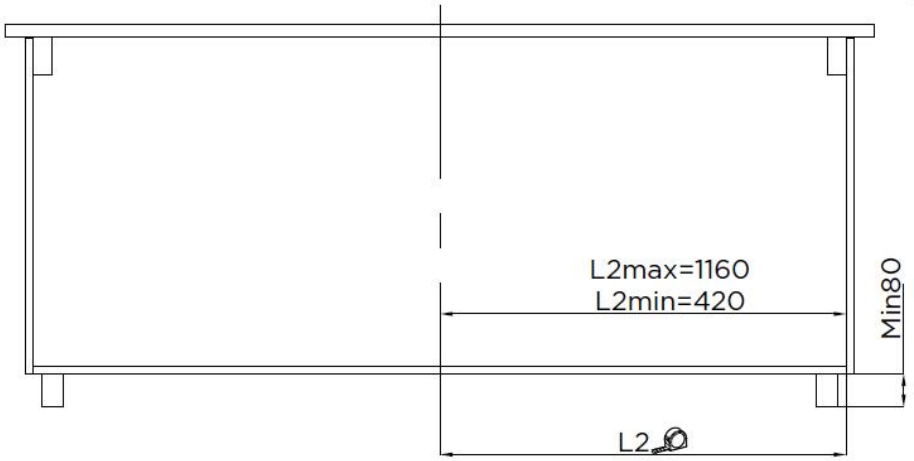


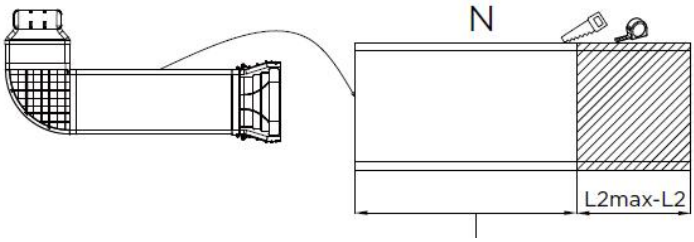


Stap 2

Code	Accessoires	Beschrijving	Aantal
N		800 mm rechte pijp	1

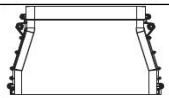
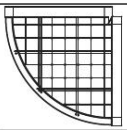
Eenheid: mm

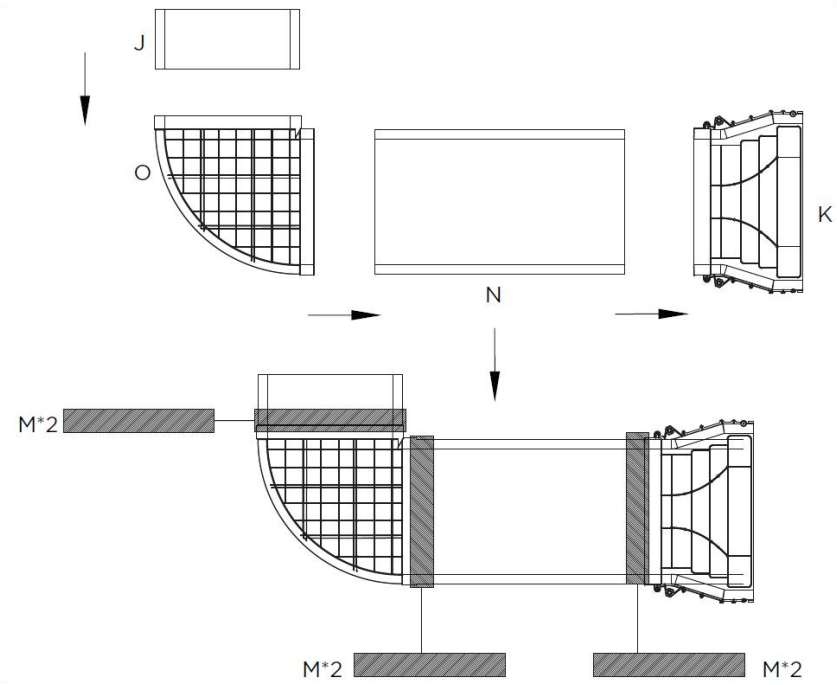




De lengte die u nodig heeft

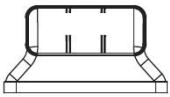
Stap 3

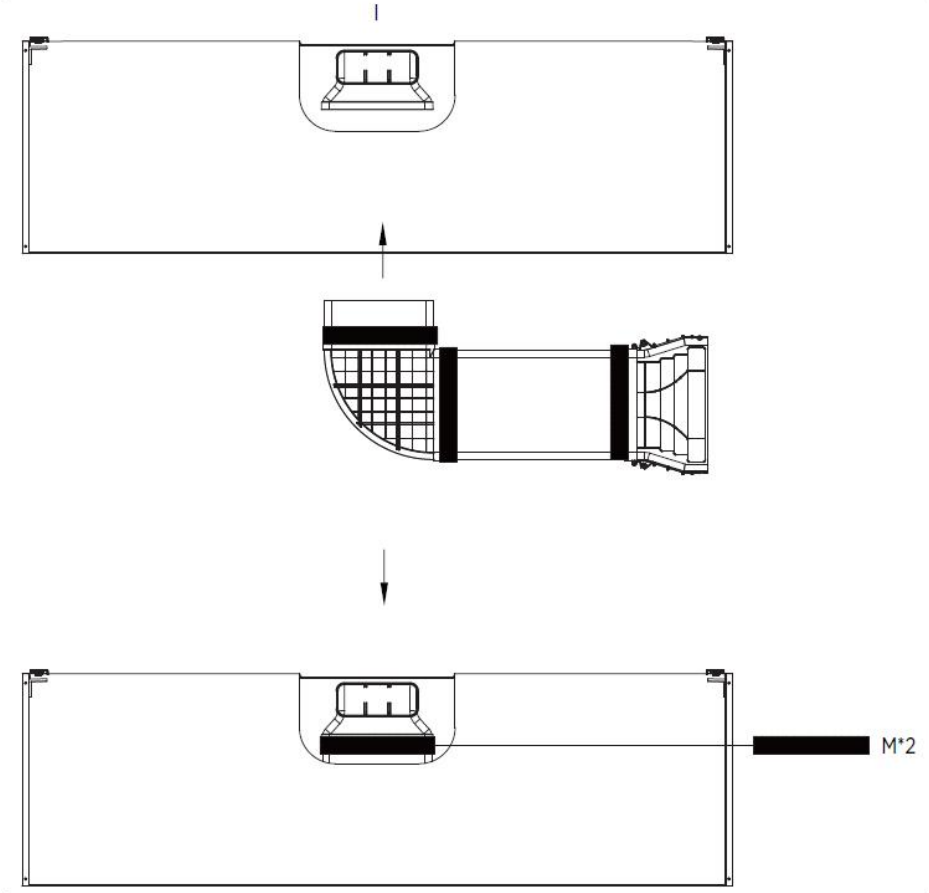
Code	Accessoires	Beschrijving	Aantal
Y		126 mm rechte pijp	1
K		Eindpijp	1
N		800 mm rechte pijp	1
O		Horizontale bocht	1
M		Tape	6



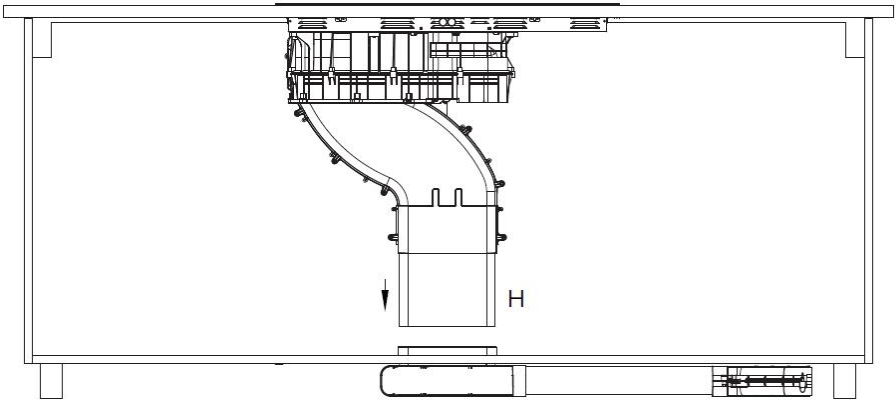
OPMERKING: Zorg ervoor dat alle verbindingen van de pijpen goed zijn afgedicht om lekkage van stoom en kookdampen te voorkomen.

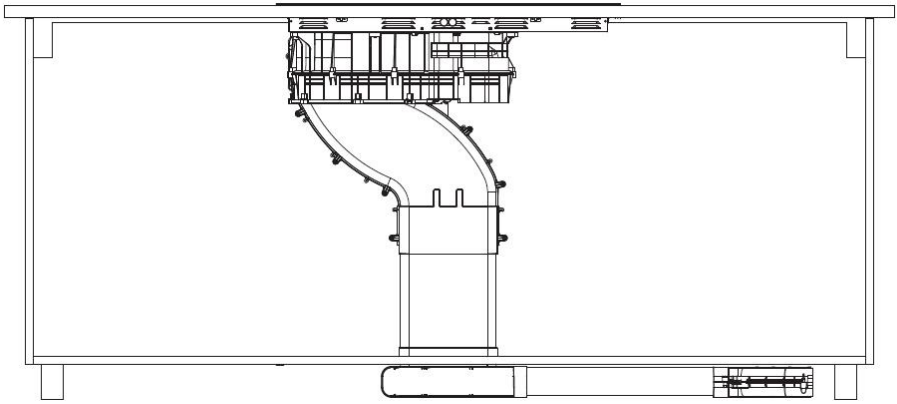
Stap 4

Code	Accessoires	Beschrijving	Aantal
I		Gebogen pijp	1
M		Tape	2



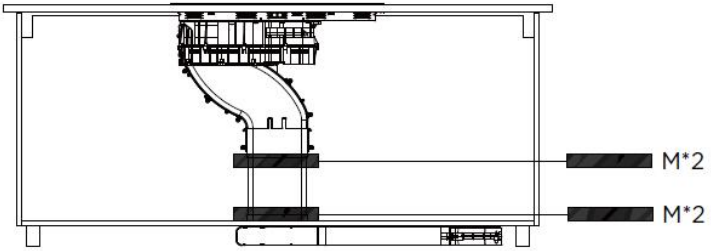
Stap 5

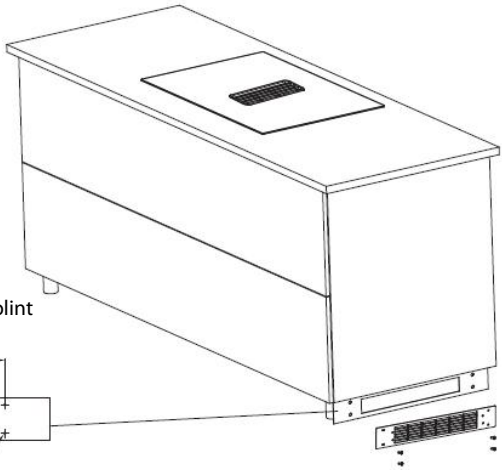




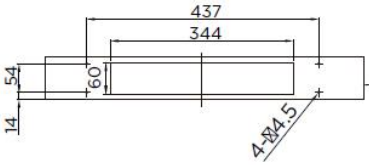
Code	Accessoires	Beschrijving	Aantal
L		Rooster	1
M		Tape	4

Stap 6

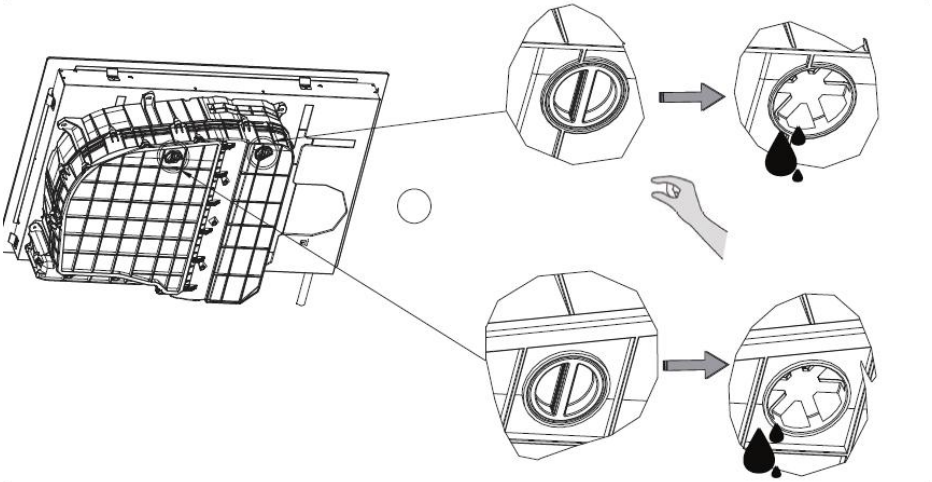




Afmeting uitsparing voor plint

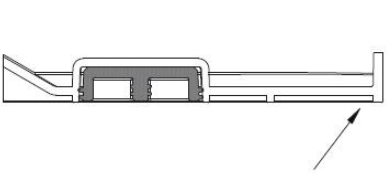


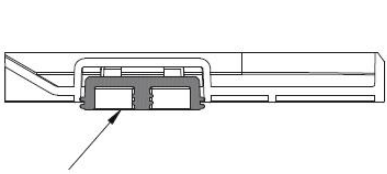
Wanneer waterafvoer nodig is.



Druk de rubberen dop stevig aan na het afvoeren van water of na het installeren van het apparaat.







WAARSCHUWINGEN

- De kookplaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een erkende vakman of technicus.
- De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd, aangezien de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
- De kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat een betere warmteafvoer wordt gegarandeerd om de betrouwbaarheid te verbeteren.
- De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het tafeloppervlak moeten bestand zijn tegen hitte.
- Om schade te voorkomen moet de kit of ander materiaal waar de rand van de plaat op het aanrechtblad rust hittebestendig zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Opgelet!

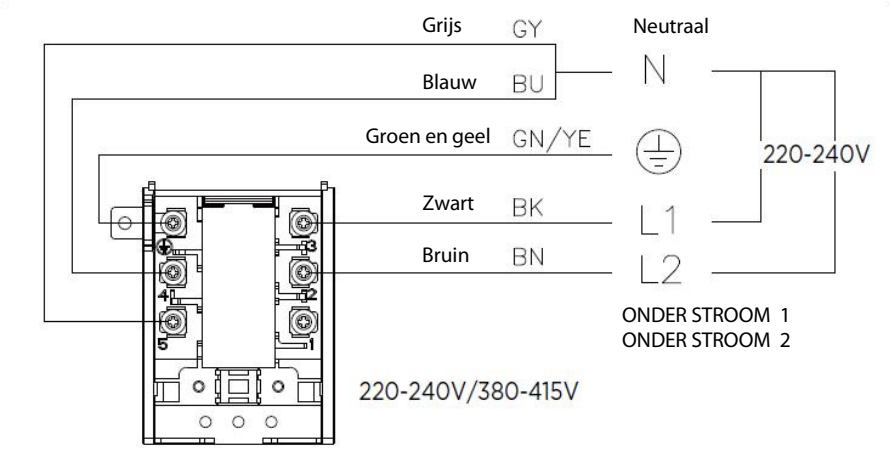
- Laat de installatie van de kookplaat uitvoeren door een vakbekwame elektricien en overeenkomstig alle lokale richtlijnen en voorschriften inzake elektrische bedrading.
- Voordat u elektrische werkzaamheden aan het apparaat uitvoert, moet u het ontkoppelen van de netvoeding.
- Een verbinding met een juist geaarde bedrading is essentieel.
- Alle stroom- en aardingskabels moeten bestand zijn tegen een omgevingstemperatuur van 75°C.
- Nadat de kookplaat is geïnstalleerd moet de aan-/uit-schakelaar altijd makkelijk bereikbaar zijn.

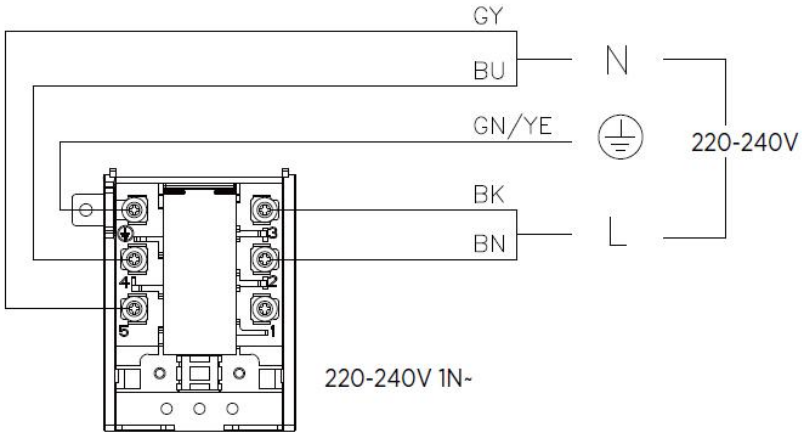
De bedrading in het kabel is volgens de volgende kleurencode gekenmerkt:
Groen en geel = Aarding Blauw en grijs = Neutraal
Bruin en zwart = ONDER STROOM

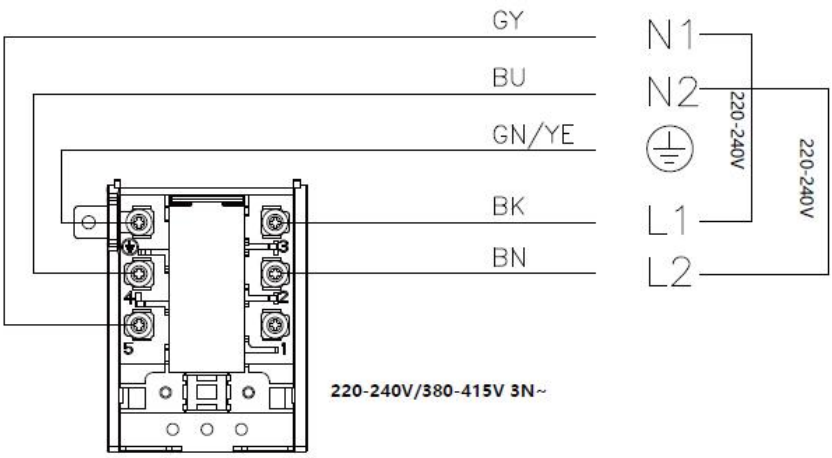
Het apparaat is voorzien van een reeds aangesloten stroomkabel zonder stekker. Scheid de draden van de stroomkabel en sluit ze overeenkomstig de instructies in het onderstaande schema aan.

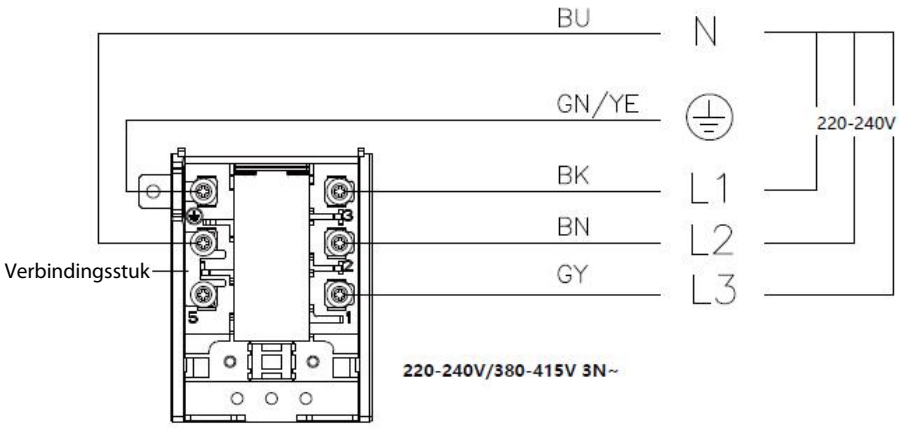
1 De groen-geel gekleurde draad moet worden aangesloten op de aansluitklem die met de letter E (Earth), het aardingssymbool ⏚ of de groen-gele kleur is gemarkeerd.
2 De blauw / grijs gekleurde draad moet worden aangesloten op de aansluitklem die met de letter N (neutraal) is gemarkeerd.
3 Sluit de bruine / zwart draad aan op de aansluitklem die is gemarkeerd met de letter L (stroom).
    - Als het apparaat direct wordt aangesloten op het stroomnet, moet een meerpolige stroomonderbreker met een minimum opening van 3 mm tussen de contacten van het apparaat en het stroomnet worden gesloten, in overeenstemming met de wetgeving.
    - De installateur moet ervoor zorgen dat de stroomverbinding correct tot

stand is gebracht en dat deze volledig voldoet aan de veiligheidswetgeving.









WAARSCHUWINGEN:

- Zorg er voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit voor dat:
  - Het apparaat is geaard en de stekker in overeenstemming met de wetten is.
  - De aansluiting kan de spanning en het maximale vermogen van het apparaat, die staan vermeld op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat,

weerstaan.

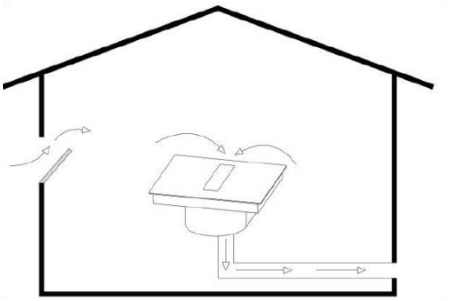
- Zodra het apparaat is geïnstalleerd, moet de stroomkabel en het stopcontact makkelijk toegankelijk zijn.
- De kabel mag niet gebogen of geplet worden.
- De kabel moet op een regelmatige basis worden gecontroleerd en mag alleen door geautoriseerde elektriciens worden vervangen.

WERKING

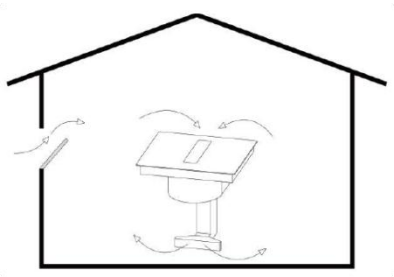
Werkingsmodus

U kunt het apparaat in de afvoermodus of recirculatiemodus gebruiken.

Afvoermodus
De lucht wordt gereinigd door een vetfilter en via een luchtkanaalsysteem naar buiten geleid. Bij afvoermodus is een adequate toevoer van frisse lucht vereist. Het apparaat kan alleen de hoeveelheid lucht naar buiten afvoeren die aanwezig is in de kamer of die in de kamer wordt getrokken. De lucht mag niet worden afgevoerd in schoorstenen die worden gebruikt om rook van apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden af te voeren (niet van toepassing op apparaten die alleen lucht opnieuw in de kamer afvoeren). Als de afvoerlucht in een niet-werkende schoorsteen of afvoerkanaal moet worden geleid, moet u de toestemming van de verantwoordelijke verwarmingsmonteur verkrijgen.
Als de afvoerlucht door een externe muur moet worden geleid, moet een telescopisch kanaal worden gebruikt.



Recirculatiemodus
De lucht wordt gereinigd door een vetfilter en twee geurfilters voordat deze weer in de ruimte wordt teruggevoerd. Door frisse lucht in te voeren, kan de luchtvochtigheid in de kamer worden verlaagd. Om geuren in de recirculatiemodus te neutraliseren, moeten er twee geurfilters worden geïnstalleerd.



Voor gebruik van uw nieuwe apparaat

- Lees deze handleiding en in het bijzonder de sectie "Belangrijke veiligheidsinstructies."
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op het apparaat kan zitten.
- Stel de gebruiksmodus in.

Het apparaat is standaard ingesteld op afvoermodus.
Als u wilt overschakelen van afvoermodus naar recirculatiemodus, kunt u de volgende stappen volgen:

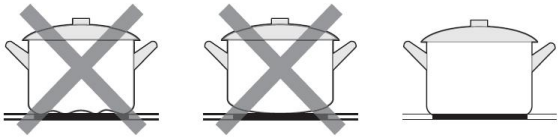
1. In de stand uit houd de kinderslotknop 3 seconden ingedrukt om het kinderslot in te schakelen.
2. Druk en houd de knop AI 3 seconden ingedrukt (piep), het display toont "Ou" of "In 1" of "In2", druk op de kinderslotknop om de afzuigmodus van de afzuigkap te wijzigen, en druk op de aan/uit-knop om te bevestigen.

Display	Afzuigkap afvoermodus	Scenario
Ou	Afvoermodus	Afvoer naar buiten
In 1	Recirculatiemodus 1	Interne circulatiemodus met geurfilter
In 2	Recirculatiemodus 2	Interne circulatie met koolstofilter

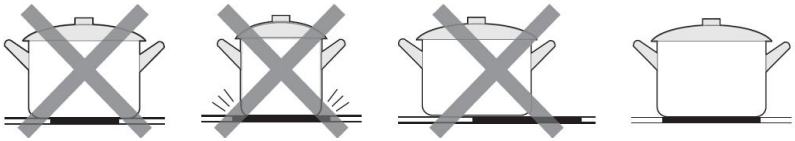
De kookplaat gebruiken

Kookgerei

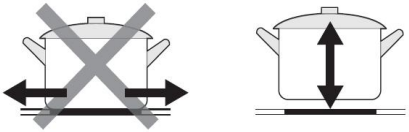
Gebruik geen kookgerei met een gekartelde rand of een gebogen bodem.



Zorg dat de bodem van de pan glad is, vlak tegen het glas zit en even groot als de kookzone is. Gebruik pannen met een diameter die even groot is als de grafische afbeelding van de gekozen zone. Een iets bredere pan gebruiken zorgt ervoor dat de energie op maximale efficiëntie wordt gebruikt. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de efficiëntie lager zijn dan verwacht.
Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



Til de pannen altijd van de inductiekookplaat op. Schuif ze niet om krassen op het glas te vermijden.



Kwaliteit van de pan

- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die voor het inductiekoken geschikt is.
- Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.
- U kunt controleren of uw pannen geschikt zijn door een magneettest uit te voeren.
  Beweeg een magneet naar de basis van de pan. Als het wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductie.

Als u geen magneet hebt:

1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
2. Als U niet knippert op het display en het water verwarmt, is de pan geschikt.



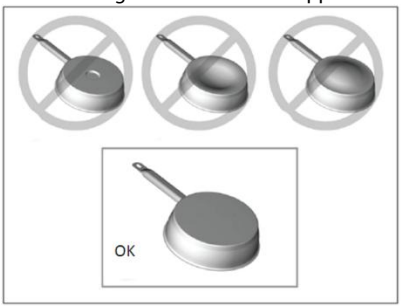
- Pannen van de volgende materialen zijn niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
- Als het ferromagnetische deel slechts gedeeltelijk de bodem van de pan bedekt, zal alleen het ferromagnetische gebied opwarmen; de rest van de bodem bereikt mogelijk niet de vereiste kooktemperatuur.
- Als het ferromagnetische gebied niet homogeen is en andere materialen bevat, zoals aluminium, kan dit de opwarming en de pannendetectie beïnvloeden.
- Als de bodem van de pan vergelijkbaar is met de onderstaande afbeeldingen, wordt de pan mogelijk niet gedetecteerd.







Bepaalde pannen kunnen lawaai maken wanneer deze op een inductiekookzone worden geplaatst. Dit lawaai duidt geen defect van het apparaat aan en heeft geen invloed op het kookproces.



Afmeting van de pan

De kookzones worden, tot een bepaalde grens, automatisch aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van de pan moet echter een minimale diameter hebben naar gelang de overeenkomstige kookzone. Om de beste efficiëntie uit uw kookplaat te halen, plaats de pan in het midden van de kookzone.

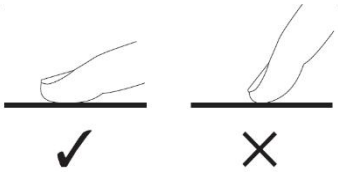
Welke kookzone moet worden gebruikt naargelang de diameter van de pan?

De basisdiameter van inductiekookgerei		
Kookzone	**Minimum**	**Maximum**

1 & 2 & 3 & 4	140 mm	200 mm
Overloopgebied	250 mm	190 * 390 mm

Het bedieningspaneel gebruiken

- De toetsen reageren op aanrakingen. Het is dus niet nodig om enige druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger en niet de top.
- U hoort een pieptoon telkens een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg dat de toetsen altijd schoon en droog zijn en niet door een voorwerp (bijv. een keukengerei of doek) worden afgedekt.



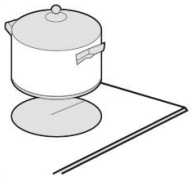
Het kookproces starten

Druk en houd de Aan/Uit knop 1 seconde ingedrukt. De zoemer klinkt eenmaal, en alle cijfers tonen "-", wat aangeeft dat het apparaat in de stand-bymodus staat.



Plaats de pan op de kookzone die u wilt gebruiken.

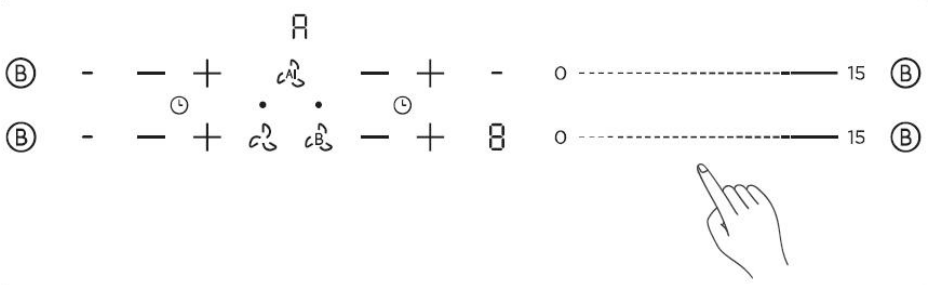
- De onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone moeten schoon en droog zijn.



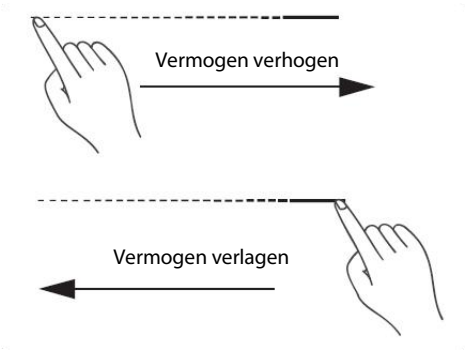
OPMERKING:

- Gebruik een deksel tijdens het koken
- Plaats nooit een lege pan op de kookzone wanneer het apparaat is ingeschakeld.
- De onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone moeten schoon en droog zijn.

Gebruik de schuifregelaar om het niveau van de verwarmingszone in te stellen.
Nadat de verwarmingszone is geactiveerd, zal de afzuigkap automatisch starten en de automatische modus ingaan.
A wordt weergegeven.



- Tijdens het koken kunt u de schuifregelaar gebruiken om het verwarmingsniveau te wijzigen.



Als U wordt weergegeven of U knippert afwisselend met het verwarmingsniveau

Het kan veroorzaakt worden door de volgende situaties:

- U heeft de pan niet op de juiste kookzone geplaatst.
- De pan die u gebruikt is niet geschikt voor inductiekoken. Raadpleeg de sectie "Pannen".
- De pan te klein is of staat niet in het midden van de kookzone.

Warmte-instellingen

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling is afhankelijk van verschillende factoren, zoals uw gebruikte kookgerei en de hoeveelheid te koken levensmiddelen. Experimenteer met de kookplaat om de meest gepaste instellingen te vinden.

Warmte-instelling	Geschikt voor
1 ~ 2	• Langzaam opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel • Het smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel aanbrandt • Zachtjes sudderen • Langzaam verwarmen
3 ~ 5	• Opwarmen

	• Snel sudderen • Rijst koken
6 ~ 11	• Pannenkoeken
12 ~ 13	• Bakken • Pasta koken
15/ P	• Roerbakken • Schroeien • Soep aan de kook brengen • Water aan de kook brengen

Het kookproces beëindigen

Methode 1: Stel het verwarmingsniveau in op 0 om de verwarmingszone uit te schakelen.
Stel het niveau van de afzuigkap in op 0 om de afzuigkap uit te schakelen.
Methode 2: Druk op de Aan/Uit-knop om het apparaat uit te schakelen.

Restwarmteweergave

De cijfers van de verwarmingszone geven H/h weer, wat aangeeft dat de oppervlaktetemperatuur van de verwarmingszone hoog is. Raak de verwarmingszone niet rechtstreeks met uw handen aan om brandwonden te voorkomen. Als u andere pannen wilt blijven verwarmen, kunt u de hete verwarmingszone gebruiken om door te koken, wat energie kan besparen.
Wanneer het oppervlak afkoelt tot een veilige temperatuur, verdwijnt de H/h-weergave automatisch .

Afzuigkapbediening

Afzuigkap inschakelen

1. In de stand-bymodus, druk op de niveauknop  van de afzuigkap om het afzuigsysteem te starten.
2. Druk herhaaldelijk op de niveauknop  van de afzuigkap om het niveau in te stellen op 0 – 3.
3. In de stand-bymodus, druk op de boostknop  van de afzuigkap om de boostmodus in te schakelen.

Afzuigkap uitschakelen

Methode 1: Druk op de Aan/Uit-knop .

Methode 2: Druk op de niveauknop  van de afzuigkap om het niveau in te stellen op 0, en houd de niveauknop  3 seconden ingedrukt om het niveau op 0 in te stellen.
Methode 3: In de automatische modus van de afzuigkap, druk op de knop Automatisch van de afzuigkap  om de automatische modus van de afzuigkap te verlaten, en het niveau wordt gewijzigd naar 0.

Handmatige modus van de afzuigkap

Gebruik de niveauknop  of de boostknop  van de afzuigkap om de afzuigkap op een vast niveau te laten draaien, en pas het luchtvolume handmatig aan volgens uw kookbehoeften.

Automatische modus van de afzuigkap

1. Verander automatisch de bedrijfsstatus van de afzuigkap volgens de status van de verwarmingszone, en A wordt weergegeven.
2. In de stand-bymodus, start de verwarmingszone en de afzuigkap gaat direct naar de automatische modus.
3. In de verwarmingsmodus, wanneer de afzuigkap in de uit- of handmatige modus is, druk op de knop Automatisch van de afzuigkap om de automatische modus in te schakelen.

OPMERKING:
Het gebruik van hoge pannen zorgt ervoor dat het afzuigsysteem niet op de beste efficiëntie werkt. Door het deksel van de pan onder een hoek te plaatsen, kan de afzuigefficiëntie worden verbeterd. In de automatische modus van de afzuigkap zal de afzuigkap na 2 minuten uitschakelen nadat alle verwarmingszones zijn gestopt met werken.

Verwarmingszone boostfunctie

Met de boostfunctie kan sneller worden verwarmd dan niveau 15.

De boostfunctie gebruiken

In de stand-bymodus of wanneer de verwarmingszone werkt, druk op de boost-knop om de boostfunctie in te schakelen. Het cijfer verandert als volgt.



Verlaat de boostfunctie:
Methode 1: Stel de verwarmingszone met de ingeschakelde boostfunctie in op andere niveaus.
Methode 2: De boostfunctie is afgelopen.
Methode 3: Druk op de Aan/Uit-knop.

De boostfunctie kan in elke verwarmingszone werken. De boostfunctie duur van een enkele verwarmingszone is 5 minuten, en de boostfunctie duur van de overloopgebied is 5 minuten.

- Na het beëindigen van de boost keert het automatisch terug naar het niveau van voor de boostfunctie. Als het niveau 0 is voordat de boostfunctie wordt ingeschakeld, keert het automatisch terug naar het maximale niveau nadat de boost is beëindigd.

OPMERKING:
Om de veiligheid van de huishoudelijke stroomvoorziening te beschermen, heeft dit apparaat een stroombeheerfunctie. Deze functie beperkt het totale vermogen van de verwarmingszone tot 3,7 kW. Als de boostfunctie aan staat, en een andere verwarmingszone begint te werken en het totale vermogen van de twee verwarmingszones aan dezelfde kant 3,7 kW kan overschrijden, wordt de boostfunctie automatisch beëindigd en keert het terug naar het maximale vermogen.

Afzuigkap boostfunctie

De afzuigkap boostfunctie gebruiken:

- In de stand-bymodus of verwarmingsmodus, druk op de boostknop van de afzuigkap om de afzuigkap boostfunctie te starten, en het cijfer toont "b".

De boostfunctie van de afzuigkap uitschakelen:
Methode 1: Automatisch afsluiten na 5 minuten

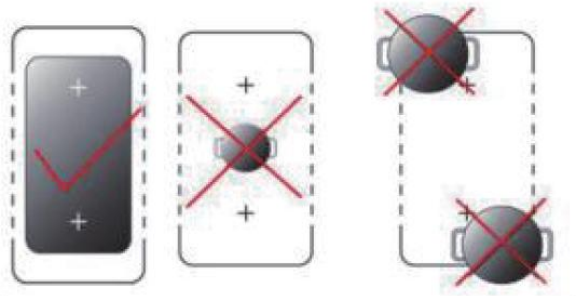
Methode 2: Gebruik de niveauknop van de afzuigkap om het afzuigkapniveau in te stellen en de boostfunctie te verlaten.

Methode 3: Gebruik de knop Automatisch van de afzuigkap om de afzuigkap in de automatische modus in te stellen en de boostfunctie te verlaten.

OPMERKING:
Nadat de boostfunctie continu 20 minuten heeft gedraaid, zal de boostfunctie automatisch afsluiten. De volgende keer dat u de boostfunctie activeert zal de afzuiging op de hoogste snelheid draaien.

Overloopgebied

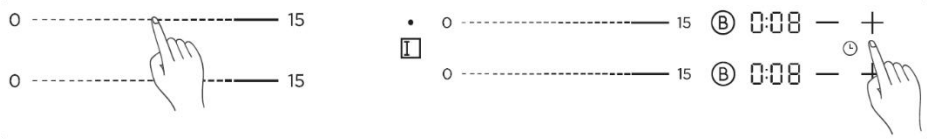
- Deze functie combineert de twee verwarmingszones aan dezelfde kant tot één grote verwarmingszone, zodat pannen met grotere bodems kunnen worden gebruikt voor het koken.
- Om een correcte pandetectie en een gelijkmatige warmteverdeling te garanderen, moet de pan correct worden geplaatst. Bij het koken met kleine pannen zal de overloopgebied automatisch worden beëindigd.



Overloopgebied gebruiken

In de stand-bymodus, druk op de knop voor het overloopgebied om het overloopgebied te activeren. Het indicatielampje van het overloopgebied zal oplichten.

Wanneer de lange zijde van de pan minder dan 21 cm is, is het beter om het overloopgebied niet te gebruiken.
- Bedien de schuifregelaar om het overloopgebied om het gewenste niveau in te stellen.
- Bedien de timerknop van het overloopgebied om de timer in te stellen.



Overloopgebied verlaten

- Bedien de schuifregelaar om het overloopgebied om het gewenste niveau in te stellen. Het instellen van het overloopgebied op 0 zal het overloopgebied na 3 seconden beëindigen.
- Wanneer het overloopgebied actief is, druk op de knop om het overloopgebied uit te schakelen. Het indicatielampje gaat uit en het niveau van de voor- en achterzones blijft ongewijzigd.
- Druk op de Aan/Uit-knop om het apparaat in te schakelen.

Kinderslot

Beveilig het bedieningsgebied om onbedoelde bediening te voorkomen (bijvoorbeeld, kinderen die per ongeluk het kookgebied aanraken

Bediening vergrendelen	
Houd de kinderslotknop 3 seconden ingedrukt.	Het scherm geeft "Lo" weer.
Ontgrendel bediening	
Houd de kinderslotknop 3 seconden ingedrukt.	

Wanneer het apparaat op het kinderslot staat, zijn andere bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de uitschakel- en ontgrendeling. In geval van nood kunt u altijd de Aan/Uit-knop gebruiken om het apparaat uit te schakelen, maar u moet het ontgrendelen voordat de volgende knop wordt ingedrukt.

Timerregeling

Stel de timer in om de verwarmingszone automatisch uit te schakelen nadat de ingestelde tijd is bereikt. De maximale ingestelde tijd is de standaard bedrijfstijd van het huidige niveau. Verwijs naar de standaard werktijd.

Timer instellen

Instellen van één zone:

1. In de stand-bymodus raakt u de schuifregelaar aan om het verwarmingszone-niveau in te stellen.
   - Wanneer de timer is ingesteld, begint deze te tellen nadat deze 3 keer heeft geknipperd.
   - De cijfers tonen de resterende tijd.

2. Stel de timer in met de timerknop.
   - Druk herhaaldelijk op de - of + knop om de timer met 1 minuut te verlagen of te verhogen.
   - Druk op en houd de - of + knop ingedrukt om de timer met 10 minuten te verlagen of te verhogen.
   - Wanneer de timer is bereikt, zal de verwarmingszone automatisch uitschakelen.

Instellen van meerdere zones

De stappen voor het instellen van meerdere zones zijn vergelijkbaar met die voor het instellen van één zone. De timer voor elke verwarmingszone wordt onafhankelijk ingesteld en weergegeven.

De timer annuleren

Methode 1: Het instellen van de timer op 0:00 zal de timerfunctie automatisch binnen 3 seconden annuleren.
Methode 2: Druk op en houd de - en + knoppen 1 seconde ingedrukt en de timerfunctie van de overeenkomstige verwarmingszone wordt geannuleerd.

Standaard werktijd

De standaard werktijd is een beschermingsfunctie voor uw apparaat. Als het apparaat lange tijd niet wordt bediend, schakelt het automatisch uit. De standaard werktijden voor verschillende vermogensniveaus worden in de volgende tabel weergegeven:

Inductiekookplaat

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard ingestelde werktimer (minuten)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Vermogensniveau	10	11	12	13	14	15			
Standaard ingestelde werktimer (minuten)	120	120	120	90	90	90			

Afzuigkap:

Vermogensniveau	1	2	3
Standaard ingestelde werktimer (minuten)	480	240	120

1. De maximaal handmatig ingestelde timer mag de standaard werktijd van de verwarmingszone niet overschrijden. Wanneer de timer groter is dan de standaard werktijd van het huidige niveau, zal de timer automatisch veranderen naar de standaard werktijd van het huidige niveau.
2. In de timerweergavestatus kunt u de schuifregelaar indrukken om het niveau van de huidige verwarmingszone te bekijken. Na het invoeren van de niveauweergave, drukt of schuift u de schuifregelaar om het niveau in te stellen.

Functie voor energiebeheer

- Professionele aftersalesmedewerkers moeten het juiste maximale uitgangsvermogen instellen op basis van de omstandigheden van het huishoudelijke elektriciteitsnet. De fabrieksinstelling is 7,4 kW.
- Het apparaat werkt met een maximaal uitgangsvermogen dat de huidige instelling niet overschrijdt om het risico op overbelasting te vermijden.

Ingangsmodus voor maximaal uitgangsvermogen

Stap 1: Houd de kinderslotknop 3 seconden ingedrukt in de uitgeschakelde toestand om het kinderslot in te schakelen.

Stap 2: Houd de boostknop Ⓑ linksachter gedurende 3 seconden ingedrukt.

Stap 3: Houd de boostknop Ⓑ linksvoor gedurende 3 seconden ingedrukt, en de cijferweergave is als volgt.



Selectie van maximaal uitgangsvermogen

Gebruik de kinderslotknop om verschillende niveaus van maximaal uitgangsvermogen te selecteren, en druk op de Aan/Uit-knop om te bevestigen.
Dit apparaat heeft 5 beschikbare maximale uitgangsvermogens, met een vermogensbereik van 2,8 kW tot 7,4 kW. De vergelijking tussen het maximale uitgangsvermogen en de cijferweergave is als volgt.

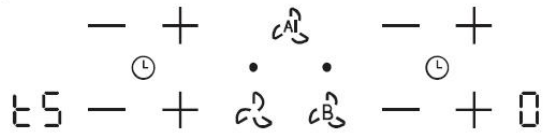
Cijferweergave linksvoor	Cijferweergave rechtsachter	Maximum vermogen (W)
28	00	2800
35	00	3500
45	00	4500
58	00	5800
74	00	7400

Afzuigkap Vertraging Uit-modus

Na het koken en het uitschakelen van het apparaat, kunt u de vertraging instellen om de afzuigkap uit te schakelen om de lucht in de keuken frisser te maken (standaard is dat de afzuigkap onmiddellijk uitschakelt).

1. In de uitgeschakelde toestand, druk op de Aan/Uit-knop om de stand-by-modus in te schakelen. Druk binnen 10 seconden 5 seconden op de auto-knop van de afzuigkap om de vertraging uit-modus in te stellen (zoals weergegeven in afbeelding 1), druk op de kinderslotknop om de vertragingstijd te selecteren (zoals weergegeven in afbeelding 2), en druk op de Aan/Uit-knop om te bevestigen.

2. Cijferweergave-instructies: cijfer rechtsvoor: geeft de ingestelde tijd aan (min), standaard is 0; de opties zijn 0min, 1min, 2min, 5min, 10min en 20min.



Afbeelding 1



Afbeelding 2

Detectie van kleine voorwerpen
Wanneer een pan van ongeschikte grootte of een niet-magnetische pan (bijvoorbeeld van aluminium), of een ander klein voorwerp (zoals een mes, vork of sleutel) op de kookplaat wordt achtergelaten, gaat de kookplaat automatisch na 1 minuut in stand-by.

TIPS VOOR BEREIDINGEN

- Verminder de warmte - instelling zodra het voedsel begint te koken.
- Het gebruik van een deksel zal de bereidingstijd verkorten en energie besparen door te voorkomen dat de warmte kan ontsnappen.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de bereidingstijd te erkorten.
- Sart be reidingen op een hoge instelling en verminder de instelling zodra het voedsel goed is opgewarmd.

Sudderen, rijst koken

- Sudderen gebeurt onder het kookpunt-bij ongeveer 85°C – waarbij slechts af en toe bellen naar de oppervlakte van de kokende vloeistof stijgen. Dit is de sleutel tot heerlijke soepen en malse stoofschotels, omdat aroma's zich ontwikkelen zonder dat het voedsel wordt uitgekookt. Sauzen op basis van eieren en met meel aangedikte sauzen moeten ook onder het kookpunt worden bereid.
- Sommige bereidingen, zoals het koken van rijst volgens de absorptiemethode, vergen een hogere instelling dan de laagste stand om te verzekeren dat het voedsel binnen de aanbevolen tijd voldoende gaarkookt.

Steak schroeien

Om sappige, smakelijke steaks te bereiden:
1. Laat het vlees voor de bereiding ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Verhit een braadpan met verzwaarde bodem.
3. Borstel beide zijden van de steak in met olie. Sprenkel een kleine hoeveelheid olie in de verhitte pan en leg het vlees in de pan.
4. Draai de steak tijdens de bereiding slechts een keer om. De exacte bereidingstijd hangt af van de dikte van de steak en hoe u hem gebakken wilt. De tijd kan variëren tussen 2 – 8 minuten per kant. Druk op de steak om te voelen hoe gaar hij is – hoe vaster hij aanvoelt hoe beter hij 'doorbakken' is.
5. Laat de biefstuk enkele minuten op een warm bord rusten om zachter en malser te worden voor het serveren.

Roerbakken

1. Neem een wok met platte bodem die ge schikt is voor inductie kookplaten of een grote braadpan.
2. Zet alle ingrediënten en kookgerei vooraf klaar. Roerbakken moet snel gaan. Voor het bereiden van grote hoeveelheden verdeelt u het eten in verschillende kleinere porties.

3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eventueel vlees eerst, zet het opzij en houd warm.
5. Roerbak de groenten. Schakel over naar een lagere instelling wanneer deze warm maar nog knapperig zijn, doe het vlees terug in de pan en voeg de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig zodat alles gelijkmatig opwarmt.
7. Serveer meteen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Om uw apparaat efficiënt te laten werken gedurende lange tijd, is het belangrijk om het zorgvuldig schoon te maken en te onderhouden.

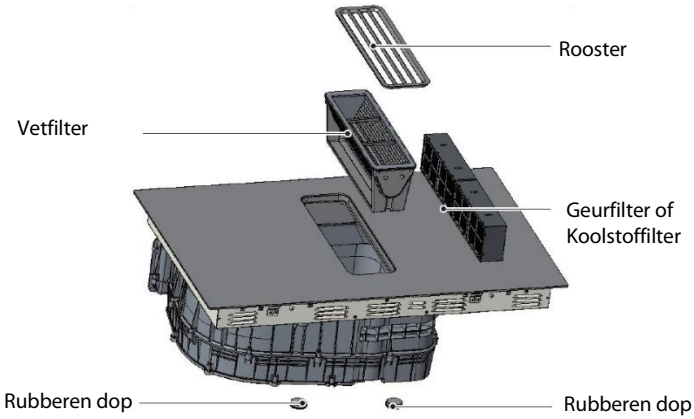
De kookplaat schoonmaken

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijks vuil op het glas (vingerafdrukken, markeringen, vlekken door voedsel of niet-suikerachtig vuil op het glas)	1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Breng een reiniger voor kookplaten aan terwijl het glas nog warm (maar niet heet!) is. 3. Spoel en veeg droog met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.	• Wanneer de stroom naar de kookplaat is uitgeschakeld, zal er geen indicatie voor hete oppervlakken zijn, maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Schuursponsjes, bepaalde nylon sponsen en harde/agressieve schoonmaakmiddelen kunnen het glas bekrassen. Lees altijd het label om na te gaan of uw schoonmaakmiddel of spons geschikt is. • Laat nooit schoonmaakresten op de kookplaat achter: het glas kan worden bevlekt.
Overkoken, smelten en suikerachtig gemors op het glas	Verwijder dit onmiddellijk met een spatel, plat mes of scheermesje dat geschikt is voor inductie-glaskookplaten, maar wees voorzichtig met hete kookzone-oppervlakken: 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Houd het mesje of gereedschap in een hoek van 30° en krab het vuil naar een koude zone op de kookplaat. 3. Verwijder vervolgens met een vaatdoek of keukenpapier.	• Verwijder vlekken door gesmolten of suikerachtige ingrediënten, of overkoken zo snel mogelijk. Als deze op het glas afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak permanent beschadigen. • Gevaar op snijwonden: als de veiligheidskap is ingetrokken, is het mes van een krabber vlijmscherp. Wees zeer voorzichtig tijdens gebruik en berg de krabber veilig en uit de buurt van kinderen op.

	4. Volg stappen 2 tot 4 voor 'Dagelijks vuil op het glas' hierboven.	
Vuil op de bedieningselementen	1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Week de zone waar het vuil aanwezig is. 3. Veeg de zone vervolgens schoon met een schone en vochtige spons of doek. 4. Veeg vervolgens droog met keukenpapier. 5. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.	De kookplaat kan pieptonen produceren en automatisch worden uitgeschakeld, en de bedieningselementen kunnen niet werken wanneer er vloeistof op aanwezig is. Zorg dat u de volledige zone goed droog veegt voordat u de kookplaat opnieuw inschakelt.

Componenten die moeten worden schoongemaakt of vervangen

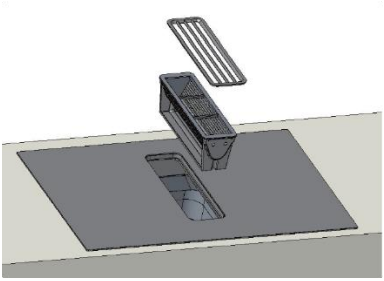
Het volgende overzicht toont de componenten van het apparaat die u ofwel vervangt of schoonmaakt.



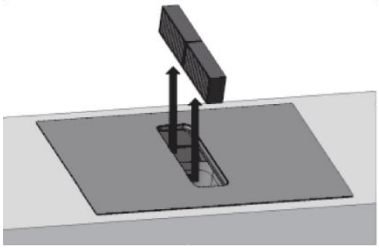
Het vervangen van de geurfilters

U kunt geurfilters verkrijgen bij gespecialiseerde winkels of de klantenservice.

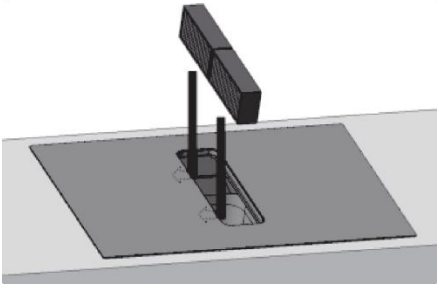
1. Om ze in goede werkende staat te houden, gebruikt u alleen originele vervangfilters.
2. OPGELET!
   Een vallend vetfilter en rooster kunnen de kookplaat eronder beschadigen.
   Verwijder het rooster en het vetfilter en gooi ze op de juiste manier weg.
   Vet kan zich ophopen in de bodem van de container. Houd het vetfilter horizontaal om te voorkomen dat vet eruit druipt.



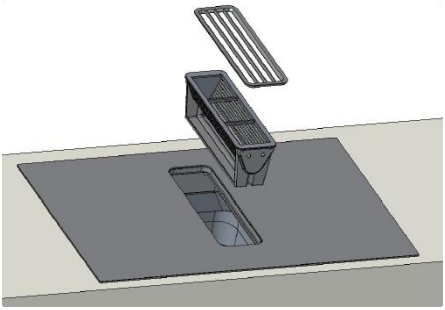
3. Verwijder de twee geurfilters en gooi ze op de juiste manier weg.



4. Plaats twee geurfilters aan de linkerkant van het apparaat.



5. Plaats het vetfilter, de deksel met het rooster.



De herinneringstijd voor het geurfilter resetten

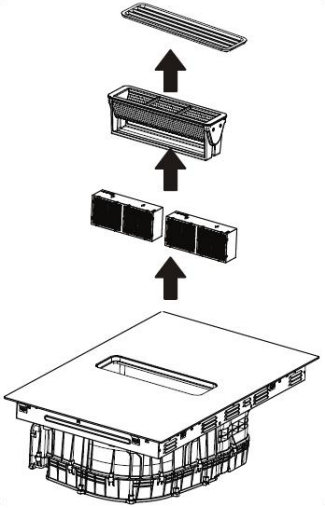
1. Raadpleeg de vervangingsgids voor geurfilters voor de vervanging.
2. In de uitgeschakelde toestand, houd de kinderslotknop 3 seconden ingedrukt om het kinderslot in te schakelen.
3. Druk en houd de niveauknop van de afzuigkap 3 seconden ingedrukt om de herinneringstijd voor het geurfilter te resetten.
   Het display toont "CL", wat aangeeft dat de reset is voltooid.

Schoonmaken of vervangen van het koolstoffilter

Wanneer het kookoppervlak de code "FC" weergeeft, betekent dit dat het koolstoffilter moet worden vervangen. U kunt het koolstoffilter verkrijgen bij een professionele retailer of klantenservice.

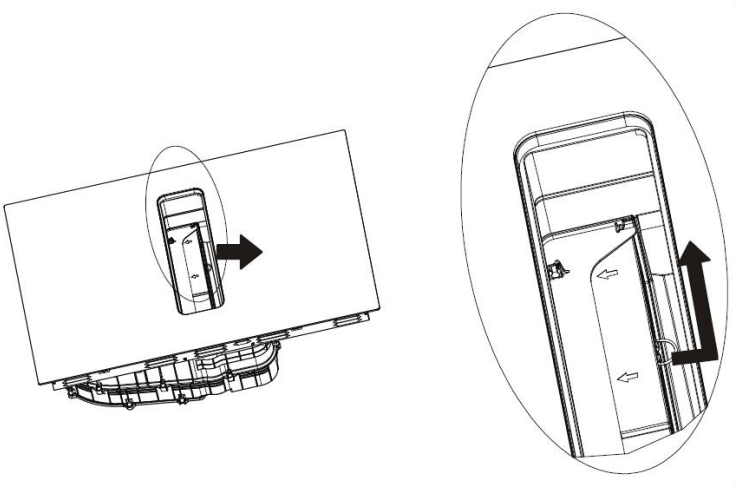
Hoe het koolstoffilter te verwijderen:

Verwijder het rooster, het vetfilter en het koolstoffilter van boven naar beneden.



OPMERKING:

Bij het verwijderen van het koolstoffilter, trek de metalen ring van het filter naar rechts en til het dan omhoog om het filter te verwijderen.



Reinigen van het Koolstoffilter

Om het apparaat efficiënt te laten werken, is het belangrijk om de koolstoffilters elke 2 maanden schoon te maken.

1. Plaats het koolstoffilter in de vaatwasser, voeg afwasmiddel toe en gebruik de standaardmodus (1,5u-3u) om het schoon te maken.
2. Laat het koolstoffilter 1-2 uur in heet water (60°C - 80°C) weken, voeg afwasmiddel toe aan het hete water en spoel het daarna af met schoon water.
3. Om het koolstoffilter in goede werkende staat te houden moet u het regelmatig schoonmaken. Vervang het koolstoffilter na 5 jaar.

Afvoeren van het koolstoffilter

1. Plaats het schoongemaakte koolstoffilter in de oven en verwarm het 3 uur (150°C).
2. Gebruik een föhn om het 30 minuten te drogen.

OPMERKING:

- Gebruik geen sterke alkalische of op olie gebaseerde reinigers (afwasmiddeltabletten/poeder van Finish, Somat of Ecover aanbevolen) omdat ze het koolstoffilter kunnen beschadigen.
- De temperatuur van het hete water mag niet hoger zijn dan 80°C, omdat dit het koolstoffilter kan beschadigen.
- De verwarmingstijd mag niet hoger zijn dan 200°C, omdat dit het koolstoffilter kan beschadigen.
- Gebruik geen externe kracht om het koolstoffilter te schrobben, omdat dit schade kan veroorzaken.

Vervangen van het koolstoffilter

Plaats een nieuw koolstoffilter en installeer vervolgens het vetfilter en het rooster om de beurt.

Resetten van de herinneringstijd

1. Raadpleeg de vervangingsgids voor het geurfilter om de vervanging van het koolstoffilter te voltooien.

2. In de uitgeschakelde toestand, houd de kinderslotknop 3 seconden ingedrukt om het kinderslot in te schakelen.

3. Houd de niveauknop van de afzuigkap 3 seconden ingedrukt om de geurfilter levensduur herinneringstijd te resetten.
   De afzuigkap display toont "CL"", wat aangeeft dat de reset is voltooid.

Reinigen van het rooster en vetfilter

Het vetfilter filtert het vet uit de kookdamp. Om het in goede werkende toestand te houden moet u het vetfilter regelmatig reinigen.

WAARSCHUWING… Risico op brand!

Vettige afzettingen in het vetfilter kunnen ontvlammen.

- Gebruik het apparaat niet zonder een vetfilter.
- Reinig het vetfilter regelmatig.
- Werk nooit met open vlammen in de buurt van het apparaat (bijv. bij het flamberen van gerechten).
- Installeer het apparaat niet in de buurt van een verwarming met vaste brandstof (bijv. een hout- of kolenkachel) tenzij het verwarmingsapparaat een afgesloten, niet-verwijderbare afdekking heeft. Er mogen geen rondvliegende vonken zijn.

1. LET OP!
   Een vallend vetfilter kan de kookplaat beschadigen. (Het wordt aanbevolen om het vetfilter elke 7 dagen te reinigen.)
   Verwijder het rooster en het vetfilter.
   Vet kan zich ophopen in de bodem van de container. Houd de vetfilter horizontaal om te voorkomen dat vet eruit druipt.

2. Reinig het rooster.
   Zie sectie "Reinigen van het vetfilter of rooster".
3. Reinig het vetfilter.
   Zie sectie "Reinigen van het vetfilter of rooster".
   Zie sectie "Het vetfilter in de vaatwasser reinigen".
4. Indien nodig, verwijder de geurfilters en maak het apparaat van binnen schoon.
   Zie sectie "De geurfilters vervangen".
5. Indien er voorwerpen in het apparaat komen, verwijder deze voorwerpen en zorg ervoor dat de toevoer naar de overloopcontainer niet geblokkeerd is.
6. Wis het binnenste van het apparaat af met zeepwater en een vaatdoek.
7. Plaats na het schoonmaken het gedroogde vetfilter weer terug.

Het vetfilter of rooster handmatig schoonmaken

1. Week het vetfilter of rooster in heet zeepwater.
2. Gebruik een borstel om het vetfilter of rooster schoon te maken.
   Gebruik geen schurende, zure of alkalische schoonmaakmiddelen.
   Gebruik speciale vetoplosser voor hardnekkig vuil.
3. Spoel het vetfilter grondig af.
4. Laat de vetfilter uitlekken.

Schoonmaken van het vetfilter in de vaatwasser

1. Plaats het vetfilter losjes in de vaatwasser en duw deze niet vast.
   Voor optimale schoonmaakresultaten, leg het vetfilter met de filterzijde naar beneden in de vaatwasser.
   Maak een sterk vervuild vetfilter niet schoon met bestek.
   Gebruik geen schurende, zure of alkalische schoonmaakmiddelen.
2. Start de vaatwasser.
   Selecteer een temperatuur van maximaal 70°C.
3. Laat de vetfilter uitlekken.

De binnenkant en afvoer reinigen

Laat na het openen van de rubberen dop vloeistoffen uit het apparaat weglopen.
Noodzakelijk: Het apparaat is afgekoeld en de restwarmte-indicator is uit.

1. Trek de rubberen dop met één hand eruit en houd een bak met de andere hand vast. Laat vloeistoffen in de bak lopen.
2. Zorg dat de toevoer naar de rubberen dop niet geblokkeerd is, voordat u deze weer op zijn plaats drukt.
   Verwijder eventuele voorwerpen die in het apparaat zijn gekomen zodra het is afgekoeld. Verwijder hiervoor het vetfilter.

PROBLEEMOPLOSSING

Het apparaat kan tijdens gebruik defect raken. De volgende tabel bevat mogelijke oorzaken en oplossingen voor de storing. Om tijd en geld te besparen bij het bellen van de servicecentrum, wordt aanbevolen de onderstaande tabel zorgvuldig te lezen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.	Staat niet onder stroom.	Zorg dat het apparaat is aangesloten op *de* netspanning en dat het is ingeschakeld bij het stopcontact. Controleer of er geen stroomuitval in uw woning of gemeente is. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem is nog steeds aanwezig, neem contact op met een vakbekwame technicus.
De bedieningselementen reageren niet.	De bedieningselementen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bedieningselementen. Zie sectie "De bediening vergrendelen" voor instructies.
De werking van de bedieningselementen is verstoord.	Er bevindt zich een dun laagje water op de bedieningselementen of u gebruikt de top van uw vinger in plaats van de bal voor het aanraken van de bedieningselementen.	Zorg dat de zone van de bedieningselementen droog zijn en gebruik de bal van uw vinger om de knoppen aan te raken.
Het glazen paneel is bekrast.	Kookgerei met ruwe bodem. U hebt een verkeerd schuursponsje gebruikt.	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Zie Kookgerei. Zie Reiniging en onderhoud.
Bepaalde pannen maken een krakend	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw	Dit is normaal en duidt niet op een defect.

of klikkend geluid.	kookgerei (lagen van verschillende metalen trillen verschillend).	
Het apparaat maakt een laag zoemend geluid wanneer het op een hoge warmtestand wordt gebruikt.	Dit wordt veroorzaakt door de inductietechnologie van inductiekoken.	Dit is normaal, het geluid dient echter af te nemen of volledig te verdwijnen wanneer u de warmtestand verlaagt.
De pannen worden niet warm en het Geen Pan-symbool verschijnt op het display.	De inductiekookplaat kan geen pan detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. De inductiekookplaat kan geen pan detecteren omdat deze te klein is voor het kookveld of zich niet juist in het midden bevindt.	Gebruik kookgerei die voor het inductiekoken geschikt is. Zie sectie 'Kookgerei'. Plaats de pan in het midden van het kookveld en zorg dat de bodem van de pan overeenstemt met de grootte van het kookveld.
U hoort het draaien van een ventilator in de inductiekookplaat.	Er is een koelventilator in uw inductiekookplaat ingebouwd om oververhitting van de elektronica te vermijden. Deze kan na het uitschakelen van de inductiekookplaat nog enige tijd draaien.	Dit is normaal en vereist geen verdere actie. Ontkoppel de inductiekookplaat niet van de voeding terwijl de ventilator draait.
Het apparaat of een kookzone is onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een toon en er verschijnt een foutcode op het display.	Technische fout.	Start het apparaat opnieuw. Als de afwijking aanhoudt, noteer dan de foutcode, schakel het apparaat uit en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.

Het apparaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Deze test stelt de technicus in staat om de functie van verschillende componenten te controleren zonder het apparaat van het werkblad te demonteren of te verwijderen.

Foutcode	**Probleem**	**Oplossing**
E1, E2, E7	Temperatuursensor is defect	Neem contact op met de klantenservice om de temperatuursensor van het apparaatoppervlak te vervangen.
E3, E4	Temperatuursensor van de IGBT is defect	
EU	De communicatie tussen het display en het hoofdcontrolebord is defect.	Het display is defect of het hoofdcontrolebord is defect of de aansluiting tussen het display en het hoofdcontrolebord is defect. Neem contact op met de klantenservice.
EL, EH	Abnormale spanning van de stroomvoorziening	Controleer of de stroomvoorziening normaal werkt. Schakel opnieuw in nadat de stroomvoorziening normaal is.
C1	De temperatuur van het	Start opnieuw nadat het apparaat is afgekoeld.

	glazen paneel is hoog.	
C2	Temperatuursensor van de IGBT is hoog.	
F5	Koelventilator faalt.	Start het apparaat opnieuw. Als de storing zich blijft voordoen, neem dan contact op met de klantenservice om de koelventilator te vervangen.
b3	De temperatuur van de motor IPM-module is hoog.	Start opnieuw nadat de IPM-module is afgekoeld.
b5	Motorstart mislukt.	Controleer of er vreemde voorwerpen in de motor zitten en start opnieuw.
b7	Motorstart mislukt of motorsysteem faalt.	Controleer of er vreemde voorwerpen in de motor zitten en start opnieuw. Als de afwijking blijft optreden, kan het zijn dat de motoraansluiting defect is. Neem contact op met de klantenservice.
bd	Communicatiefout tussen het display en het afzuigkapdrivermodule	Het kan zijn dat het display of de afzuigkapdrivermodule defect is, of dat de aansluiting tussen het display en de afzuigkapdrivermodule defect is. Neem contact op met de klantenservice.
EF	Meerdere functietoetsen worden tegelijkertijd ingedrukt.	Herstart na het reinigen van het bedieningspaneel. Als de afwijking na het herstarten aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice.
FC	Herinnering voor filtervervanging	Herinnering voor filtervervanging in de interne circulatiemodus; raadpleeg de filtervervangingsgids om het filter te vervangen.

Foutcodes tijdens gebruik en oplossingen

Foutcode	Probleem	Oplossing
Automatisch herstel		
EL, EH	De voedingsspanning is niet binnen het nominale spanningsbereik.	Controleer of de stroomvoorziening normaal werkt. Schakel in als de stroomvoorziening weer normaal is.
C1	De oppervlaktetemperatuur van het apparaat is hoog.	Wacht tot de oppervlaktetemperatuur van de kookplaat weer normaal is. Tik op de Aan/Uit knop om het apparaat opnieuw te starten.
C2	Hoge temperatuur van IGBT	Wacht tot de temperatuur van de IGBT weer normaal is. Tik op de AAN/Uit knop om het apparaat opnieuw te starten. Controleer of de ventilator soepel draait; zo niet, vervang de ventilator.
b3	De stroom van de afzuigkapdrivermodule is abnormaal.	Tik op de AAN/Uit knop om het apparaat opnieuw te starten.
b7	De motor start niet.	Controleer of er vreemde voorwerpen in de motor zitten en herstart de afzuigkap. Tik op de Aan/Uit-knop om het apparaat

		opnieuw te starten.
Geen automatisch herstel		
E2	Temperatuursensor van de plaat is defect - kortsluiting.	Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van het apparaat.
E1	Temperatuursensor van de plaat is defect - open circuit.	
E7	Temperatuursensor van de plaat is defect - ongeldig.	
E4	Temperatuursensor van de IGBT is defect - kortsluiting.	Vervang de voedingsmodule.
E3	Temperatuursensor van de IGBT is defect - open circuit.	
b5	Fout in het starten van de afzuigkap of motorsysteemfout	Herstart; als de fout aanhoudt, vervang dan de afzuigkapdrivermodule van de afzuigkap of de motor.
bd	Communicatiefout tussen de displaymodule en de afzuigkapdrivermodule.	Vervang de afzuigkapdrivermodule, de voedingsmodule of de displaymodule, en controleer of de verbindingsdraden beschadigd zijn.

Probleemoplossing

Fout	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De ledindicator gaat niet branden nadat het apparaat is aangesloten.	Er wordt geen stroom geleverd.	Controleer of de stekker correct in het stopcontact is gestoken en of het stopcontact goed werkt.	
	Fout in de verbinding tussen de voedingsmodule en de displaymodule.	Controleer de verbinding.	
	De voedingsmodule is defect.	Vervang de voedingsmodule.	
	De displaymodule is defect.	Vervang de displaymodule.	
Sommige knoppen werken mogelijk niet, of het leddisplay is niet normaal.	De displaymodule is defect.	Vervang de displaymodule.	
De kookmodusindicator gaat branden, maar het verwarmen start niet.	De kooktemperatuur is te hoog.	De omgevingstemperatuur is wellicht te hoog. De luchtinlaat of het uitlaatkanaal kan geblokkeerd zijn.	
	Er is een probleem met de ventilator.	Controleer of de ventilator soepel draait; zo niet, vervang de ventilator.	
	De voedingsmodule is	Vervang de	

	defect.	voedingsmodule.	
De verwarming stopt plotseling tijdens gebruik en U knippert.	Verkeerd pan	Gebruik een geschikte pan.	Het pan-detectiecircuit is defect, vervang de voedingsmodule.
	De diameter van de pan is te klein.		
	Het apparaat is oververhit.	Wacht tot de temperatuur weer normaal is. Raak de Aan/Uit-knop aan om het apparaat opnieuw te starten.	
Het verwarmingsgebied aan dezelfde kant geeft "U" weer.	Fout in de verbinding tussen de voedingsmodule en de displaymodule.	Controleer de verbinding.	
	De displaymodule van het communicatieonderdeel is beschadigd.	Vervang de displaymodule.	
	De voedingsmodule is defect.	Vervang de voedingsmodule.	
De ventilatormotor maakt een abnormaal geluid.	De ventilatormotor is defect.	Vervang de ventilator.	
De afzuigprestaties van de kookplaat zijn afgenomen.	Het vetfilter is extreem vuil.	Reinig of vervang het vetfilter.	
	Het geurfilter / koolfilter is extreem vuil.	Vervang de geurfilters of reinig de koolfilters (zie "Het geurfilter vervangen of het koolblokfilter reinigen").	
	Er is een object / veel water in de luchtgeleidingsbehuizing (bijv. schoonmaakdoek).	Verwijder het object.	Laat het water weglopen. (zie "Reinig de binnenkant en de afvoer".)
Het ventilatiesysteem blijft draaien, ook al zijn de kookzones uitgeschakeld.	De reden is dat het apparaat residuele kookdampen uit de keuken afzuigt.	Wacht tot de motor van de afzuigkap automatisch uitschakelt.	

Het bovenstaande vertegenwoordigt de inschatting en vaststelling van veelvoorkomende fouten. Haal het apparaat niet zelf uit elkaar om gevaren en schade aan het apparaat te voorkomen.

TECHNISCH GEGEVENSBLAD

De volgende productinformatie zijn volgens de verordening (EU) Nr. 65/2014 en (EU) Nr. 66/2014.

Informatie met betrekking tot huishoudelijke afzuigkappen			
	Symbool	**Waarde**	**Eenheid**
Identificatie van het model	THIH80MAT		
Jaarlijks energieverbruik	$AEC_{afzuigkap}$	12,1	kWh/jaar
Tijdstoenamefactor	F	0,9	

Hydrodynamische efficiëntie	$FDE_{afzuigkap}$	30,2	
Energie-efficiëntie-index	$EEI_{afzuigkap}$	34,1	
Gemeten luchtdebiet op het beste-efficiëntiepunt	Q_{BEP}	237,1	m^3/uur
Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntiepunt	P_{BEP}	169	Pa
Maximale luchtstroom	Q_{max}	564,7	m^3/uur
Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt	W_{BEP}	36,8	W
Nominaal vermogen van het verlichtingssysteem	W_L	-	W
Gemiddelde verlichting van het verlichtingssysteem op het kookoppervlak	$E_{gemiddeld}$	-	lux
Gemeten stroomverbruik in de stand-by-stand	P_s	-	W
Gemeten stroomverbruik in de uit-stand	P_o	0,42	W
Geluidsvermogensniveau	L_{WA}	62	dB

Handelsmerk	THOMSON
Energie-efficiëntieklasse	A++
Hydrodynamische-efficiëntieklasse	A
Verlichtingsefficiëntie (LEafzuigkap)	-
Verlichtingsefficiëntieklasse	-
Vetfilteringsefficiëntie	77,1
Vetfilteringsefficiëntieklasse	C
Luchtstroom bij minimumsnelheid bij normaal gebruik	252 m^3/h
Luchtstroom bij maximumsnelheid bij normaal gebruik	565 m^3/h
Luchtstroom in de intensieve of boostmodus	719 m^3/h
Akoestische A-gewogen geluidsemissie in de lucht bij minimumsnelheid bij normaal gebruik	47 dB
Akoestische A-gewogen geluidsemissie in de lucht bij maximumsnelheid bij normaal gebruik	62 dB
Akoestische A-gewogen geluidsemissie in de intensieve of boostmodus	68 dB

De volgende productinformatie zijn volgens de verordening (EU) Nr. 66/2014.
De testmethode is in overeenstemming met de voorschriften van EN 60350-2: 2018+A1:2021.

Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten			
	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	THIH80MAT		
Type kookplaat	Elektrische kookplaat		
Aantal kookzones en/of -gebieden		Twee gebieden	
Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten)	Inductie-kookzones en -kookgebieden		
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm	Ø	-	cm
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -	L	Linkergebied:	cm

gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm	W	L38,0 x W18,0 Rechtergebied: L38,0 x W18,0	
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg	$EC_{elektrisch\ koken}$	Linkergebied: 194,5 Rechtergebied: 194,5	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	$EC_{elektrische\ kookplaat}$	194,5	Wh/kg

Spanning/frequentie V / Hz	220-240V~, 380-415V 3N~ 50Hz of 60Hz
Nominaal – Totaal vermogen (W)	7400W
Vermogen afzuigkap	160W
Afmetingen product (mm)(L*B*H)	800 x 520 x 237
Inbouwafmetingen L x B (mm)	750 x 490
Netto gewicht product (kg)	22.7 kg
Gemaakt in	Volksrepubliek China

Het elektriciteitsverbruik op de uitstand: <0,5W
De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt op de uitstand: <20 minuten

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu.
We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.
Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.
Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre
Dienst naverkoop is bereikbaar op tel.nr. +32 2 334 00 00, van maandag tot zaterdag 8u – 18u.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 20/08/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

PT

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES 2
VISTA PORMENORIZADA DO PRODUTO 8
O PRINCÍPIO DA INDUÇÃO 10
INSTALAÇÃO 10
LIGAÇÃO ELÉTRICA 38
FUNCIONAMENTO 41
DICAS PARA COZINHAR 53
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 54
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 60
FOLHA DE DADOS TÉCNICOS 64
ELIMINAÇÃO 66

Este produto foi fabricado e vendido sob a responsabilidade da Etablissements Darty et Fils (S.A.S). THOMSON e o logótipo da THOMSON são marcas comerciais usadas sob licença pela Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – mais informações em www.thomson-brand.com .
Todos os outros produtos, serviços, empresas, marcas comerciais, nomes comerciais ou do produto e logótipos referenciados pertencem aos respetivos proprietários.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA OS SEGUINTES AVISOS DE SEGURANÇA E AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.

Avisos

- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
  - Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas de campo;
  - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
  - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
  As crianças não deverão brincar com o aparelho.
  A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.
- Deve haver uma ventilação adequada da divisão quando o exaustor for utilizado em simultâneo com aparelhos a gás ou outros combustíveis.
- Existe um risco de incêndio se a limpeza não for efetuada de acordo com as instruções.
- Não flambear sob o exaustor.
- O ar não deve ser descarregado para uma chaminé utilizada para a exaustão de fumos de aparelhos a gás ou outros combustíveis.
- CUIDADO: As peças acessíveis podem ficar quentes quando utilizadas com aparelhos de cozinha.
- Os regulamentos relativos à descarga de ar devem ser cumpridos.

- AVISO: Se a superfície ficar rachada, desligue o aparelho, para evitar qualquer possibilidade de choques elétricos.

- AVISO: O aparelho e as peças tangíveis ficam quentes durante a utilização.
  Deve ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.
  As crianças com idade inferior a 8 anos não devem estar junto do aparelho, exceto se continuamente supervisionadas.
-  Estas superfícies podem ficar quentes.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem esquentar.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa no respetivo controlo e não se baseie no detetor de panelas.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- AVISO: Deixar alimentos a cozinhar sem supervisão numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em fogo. NUNCA tente extinguir um fogo com água. Desligue o aparelho e, de seguida, cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos na superfície de confeção.
- AVISO: Utilize apenas as proteções da placa concebidas pelo fabricante do aparelho de confeção ou conforme indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou as proteções da placa integradas no aparelho.
  A utilização de proteções inadequadas pode provocar acidentes.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está a funcionar.
- Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa em conformidade com as regras de cablagem.
- O aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos de cablagem nacionais NF C 15-100.
- Relativamente às instruções para todos os espaços necessários com dimensões, o método de fixação e o modo como o aparelho tem de ser fixado ao respetivo suporte, consulte a secção "Instalação".
- No que diz respeito ao método de fixação e à ligação dos cabos, consulte a secção "LIGAÇÃO ELÉCTRICA".

- No que diz respeito às instruções detalhadas para a utilização segura do aparelho, às precauções a tomar durante a manutenção pelo utilizador, consulte as secções "FUNCIONAMENTO" e "LIMPEZA E CUIDADOS".
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo tem de ser supervisionado continuamente.
- A ficha tem de permanecer facilmente acessível após a instalação do aparelho.
- CUIDADO: Este aparelho destina-se exclusivamente a cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, como por exemplo o aquecimento de ambientes.

Precauções

- Não coloque, em momento algum, material combustível ou outros produtos na placa.
- Não use a placa no exterior.
- Evite derrames; ao ferver ou aquecer líquidos, reduza o fornecimento de calor.
- Não deixe os elementos de aquecimento ligados com panelas e tachos vazios ou sem recipientes.
- Nunca use papel alumínio para cozinhar e nunca coloque produtos embalados com alumínio diretamente sobre a superfície de cozedura. O alumínio derreteria e danificaria irreparavelmente o seu aparelho.
- Nunca aqueça uma lata ou embalagem metálica contendo alimentos sem a abrir primeiro, pois ela pode explodir!
- Não coloque nem deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o seu aparelho para ambientar ou aquecer a divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e o fogão, conforme descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos táteis). Não confie na função de deteção de panelas para desligar as zonas de cozedura quando retirar as panelas.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho, nem se sentem, fiquem de pé ou subam para ele.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho estiver a ser

utilizado.

- Não repare nem substitua qualquer peça do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todas as outras reparações devem ser realizadas por um técnico qualificado.
- Não coloque nem deixe cair objetos pesados sobre o fogão.
- Não se coloque em pé sobre o fogão.
- Não utilize panelas com bordos recortados, nem arraste as panelas na superfície do vidro de indução, uma vez que pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões nem quaisquer outros agentes de limpeza abrasivos para limpar o fogão, pois estes podem riscar o vidro de indução.
- A divisão deve ser devidamente ventilada quando o exaustor for utilizado em simultâneo com aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis.
- O exaustor deve ser limpo regularmente, tanto por dentro como por fora (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), seguindo rigorosamente as instruções de manutenção. O não cumprimento das regras de limpeza do exaustor e substituição e limpeza do filtro pode resultar em risco de incêndio.
- No que diz respeito às medidas técnicas e de segurança que devem ser adotadas para a extração de fumos, os regulamentos emitidos pelas autoridades locais devem ser cumpridos rigorosamente.
- O ar extraído não deve ser conduzido através das mesmas condutas utilizadas para extrair os fumos gerados pela combustão de gás ou outros tipos de aparelhos de combustão. Nunca utilize o exaustor sem a grelha estar corretamente montada!
- Utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos com o produto para a sua instalação ou, caso não sejam fornecidos, adquira o tipo correto de parafusos. Utilize parafusos com o comprimento correto, conforme indicado na seção de instalação.

- Quando o exaustor for utilizado em conjunto com outros dispositivos alimentados com energia não elétrica, a pressão negativa da divisão não deve exceder 4 Pa. (4 x 10-5 bar). É possível conseguir isto sempre que o ar necessário para a combustão puder entrar através de aberturas que não possam ser vedadas, por exemplo, em portas, janelas, caixas de parede de entrada/saída de ar ou por outros meios técnicos. Uma caixa de parede de entrada/saída de ar por si só não garante o cumprimento do limite.

- Recomendações para uma utilização correta, a fim de reduzir o impacto no ambiente: Ao começar a cozinhar, ligue o exaustor na velocidade mínima e deixe-o ligado por alguns minutos, mesmo depois de terminar a cozedura. Aumente a velocidade apenas se houver uma grande quantidade de fumo e vapor, utilizando a função de impulso apenas em casos extremos. Para manter o sistema de recirculação do ar a funcionar eficientemente, substitua os filtros de odores ou os filtros de bloco de carbono quando necessário.

- Para garantir o bom funcionamento do filtro de gordura, limpe-o sempre que necessário.
- Nunca utilize o aparelho sem o filtro de gordura.
- Nunca trabalhe com chamas livres perto do aparelho (por exemplo, flambear) ao redor dos filtros de gordura.
- Não instale o aparelho perto de um aparelho de aquecimento a combustível sólido (por exemplo, a lenha ou carvão), a menos que o aparelho de aquecimento tenha uma tampa selada e não amovível. Não deve haver faíscas a voar.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.
- Se líquidos quentes penetrarem no aparelho, só remova o filtro de gordura ou o recipiente de transbordamento depois de o aparelho arrefecer.

- Os exaustores e outros extratores de fumos de cozinha podem afetar negativamente o funcionamento seguro de aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis (incluindo os que se encontram noutras divisões) devido ao refluxo dos gases de combustão. Estes gases podem potencialmente causar intoxicação por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor ou outro extrator de fumos de cozinha, o funcionamento dos aparelhos a gás com conduta de exaustão deve ser testado por uma pessoa competente para garantir que não ocorre refluxo dos gases de combustão.

- Existe um risco de incêndio se a limpeza não for efetuada de acordo com as instruções.
- Os regulamentos relativos à descarga de ar devem ser cumpridos.
- CUIDADO: Este aparelho não se destina a ser utilizado com placas de fogão a gás.

Perigo de choque elétrico

- Desligue o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção no mesmo.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstico só devem ser feitas por um eletricista qualificado. O não cumprimento desta recomendação pode resultar em choque elétrico ou morte.
- A instalação ou manutenção deve ser realizada por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho, a menos que esteja especificamente indicado no manual de instruções.
- A ligação do aparelho à terra é obrigatória.
- Para garantir que a instalação cumpre as normas de segurança vigentes, é necessário um interruptor omnipolar normal que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de sobretensão da categoria III, de acordo com as regras de instalação.
- Não utilize tomadas múltiplas ou fios de extensão.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que permita a desconexão total da fonte de alimentação.
- Não cozinhe num fogão partido ou rachado. Se a superfície do fogão se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue o fogão da tomada antes de proceder à limpeza ou à manutenção. O não cumprimento desta recomendação pode resultar em choque elétrico ou morte.

Risco para a saúde

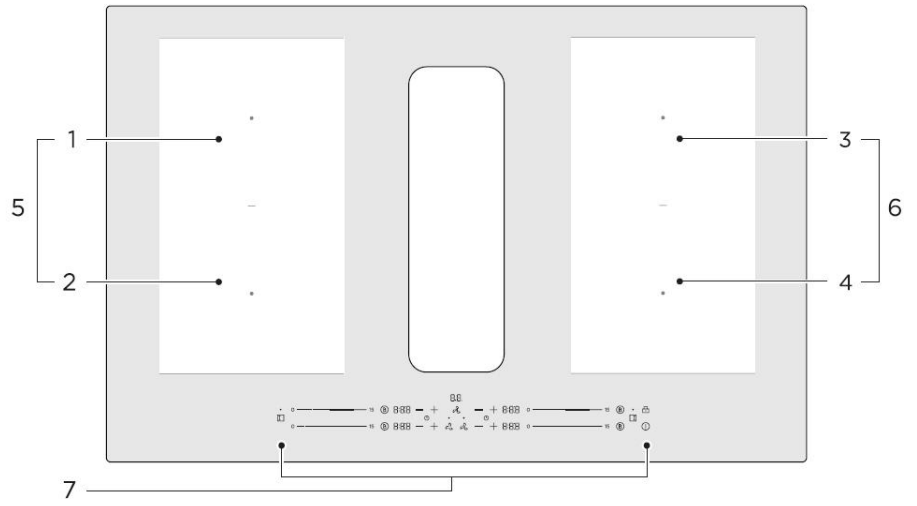
- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.
- No entanto, pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de utilizar este aparelho, para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético. O não cumprimento desta recomendação pode resultar em morte.

Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficam suficientemente quentes para causar queimaduras.
- Não deixe o seu corpo, roupa ou qualquer outro objeto que não seja um utensílio de cozinha adequado entrar em contacto com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das panelas não ficam sobre outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças. O não cumprimento desta recomendação pode causar queimaduras e escaldões.

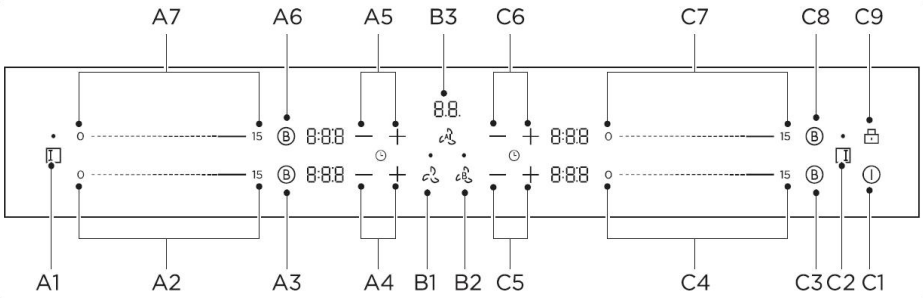
VISTA PORMENORIZADA DO PRODUTO

Vista superior



1. Máx. Zona de 1800W / 2000W
2. Máx. Zona de 1800W / 2000W
3. Máx. Zona de 1800W / 2000W
4. Máx. Zona de 1800W / 2000W
5. Máx. Zona de 3000W / 3700W
6. Máx. Zona de 3000W / 3700W
7. Painel de controlo

Painel de controlo



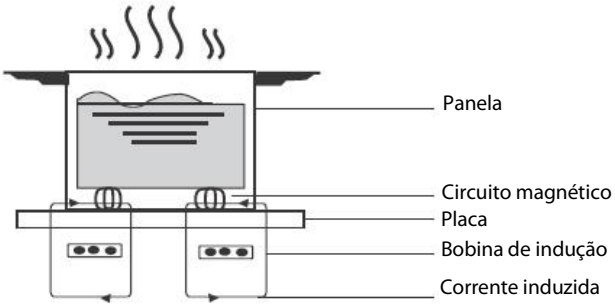
A1. Botão de controlo da área da ponte
A2. e A7. Controlo deslizante de regulação da potência
A3. e A6. Botões de impulso
A4. e A5. Botões de controlo de regulação do tempo

B1. Botão de controlo de regulação do exaustor
B2. Botão de impulso
B3. Botão automático da placa e do exaustor

C1. Botão de ligar/desligar
C2. Botão de controlo da área da ponte
C3 e C8: Botões de impulso
C4 e C7: Controlo deslizante de regulação da potência
C5 e C6: Botões de controlo de regulação do tempo
C9: Botão de bloqueio para crianças

O PRINCÍPIO DA INDUÇÃO

Por baixo de cada zona de cozedura encontra-se uma bobina de indução. Quando uma zona de cozedura é ligada, esta bobina cria um campomagnéticoque incide diretamente sobre a base do utensílio de cozinha adequado, o que provoca uma acumulação instantânea de calor para cozinhar os alimentos.



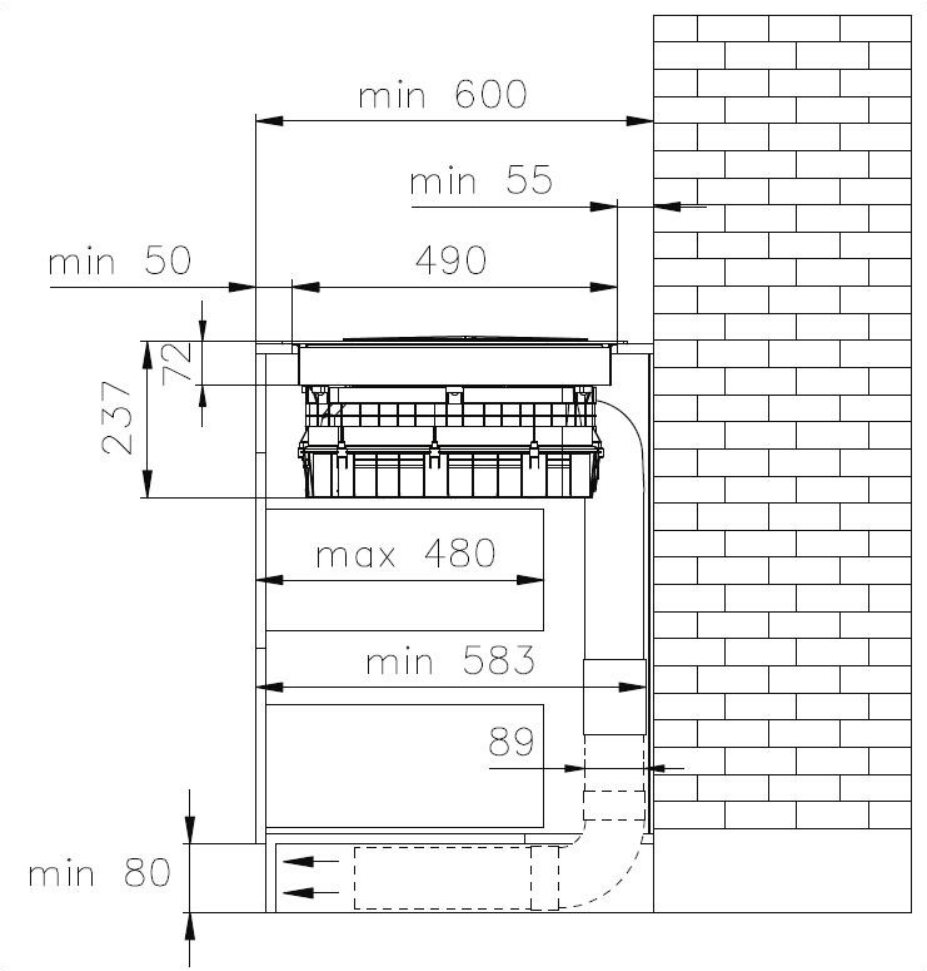
INSTALAÇÃO

Notas de instalação

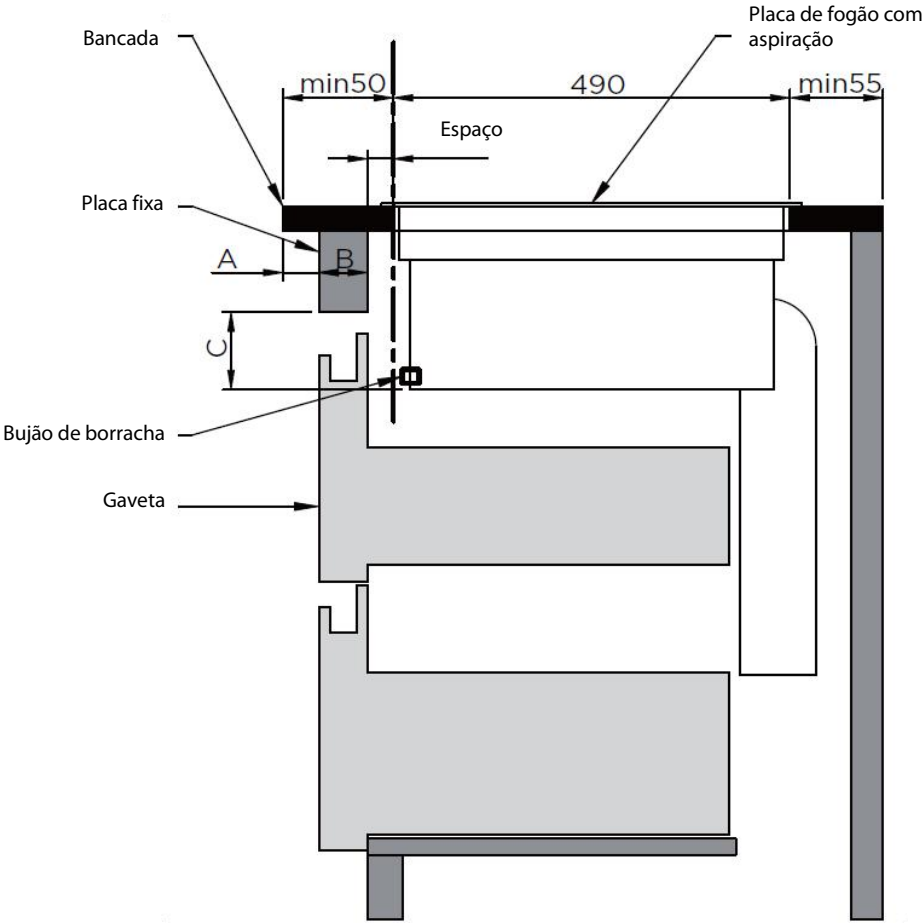
- O aparelho requer 2 instaladores profissionais para a instalação.
- A instalação ou a manutenção deve ser realizada por técnicos qualificados, em conformidade com as instruções do fabricante e os regulamentos de segurança locais. Nenhuma parte do aparelho pode ser reparada ou substituída, a menos que esteja especificamente indicado no manual de instruções.
- Após a conclusão da instalação, os componentes elétricos não devem mais ser tocados pelo utilizador..
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica: verifique a placa de identificação (na parte inferior do aparelho) para garantir que a tensão e a potência correspondem aos valores da rede e que a tomada ligada é adequada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que contenha um interruptor de isolamento para desligar completamente a fonte da alimentação.
- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- O material incluído deve ser utilizado para obter o melhor desempenho. Se os canais de ar forem ampliados, o desempenho do exaustor será diferente.
- Em caso de reparação do aparelho, é necessário garantir que o exaustor e o duto estão livremente acessíveis.

Requisitos das dimensões da instalação

Unidade: mm



Para drenar líquidos de forma conveniente, recomenda-se manter uma distância mínima de 40 mm entre o defletor e a parte inferior do fogão. Siga os requisitos apresentados abaixo.
Pedido 1: Espaço= 50-A-B ≥ 5 mm
Pedido 2: C ≥ 40 mm fácil de desaparafusar o bujão de borracha

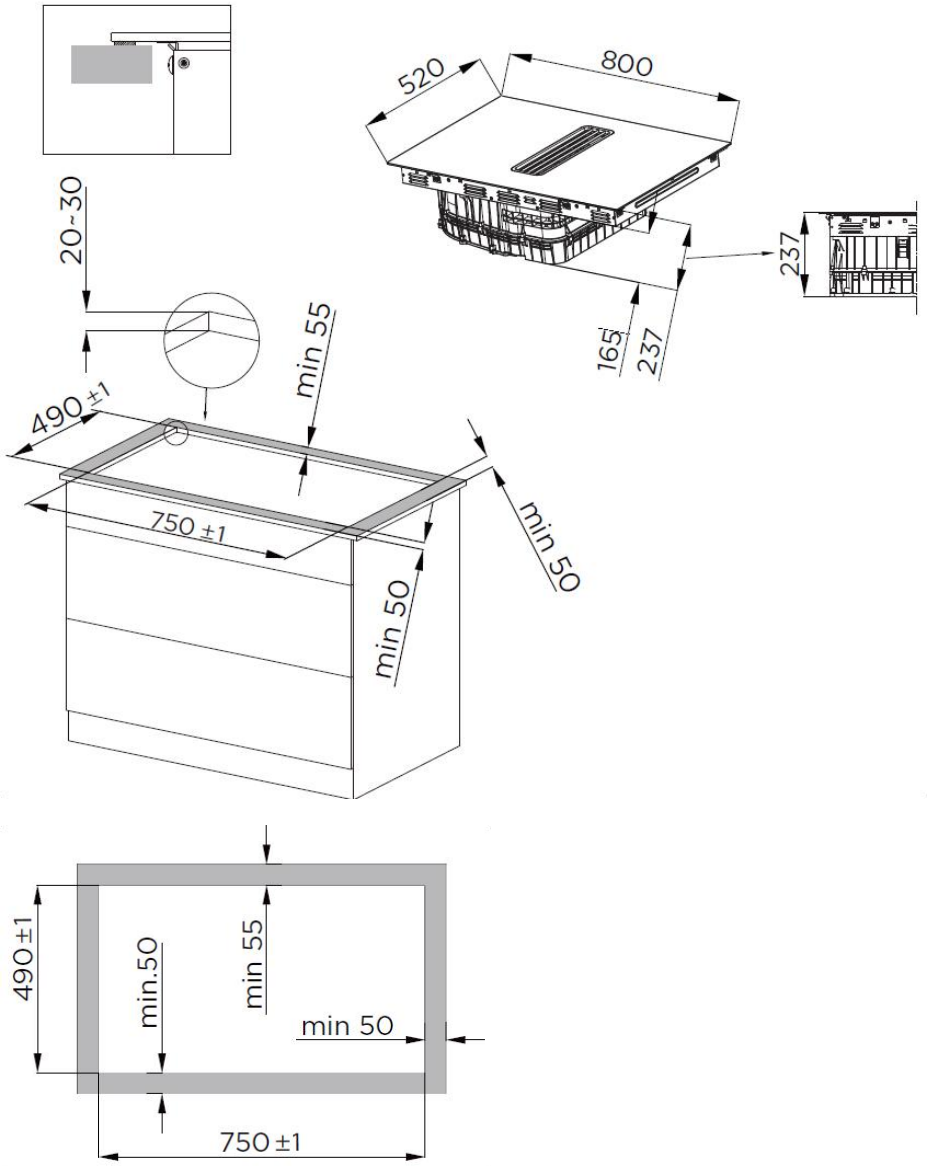


Existem orifícios de ventilação em redor da parte exterior da placa. Tem de garantir que estes orifícios não ficam bloqueados pela bancada de trabalho quando monta a placa na respetiva posição.

Esteja ciente de que a cola que une o material plástico ou de madeira ao móvel deve resistir a temperaturas não inferiores a 150°C, para evitar que o revestimento se descole.
A parede traseira, superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, ser capazes de suportar uma temperatura de 90°C.

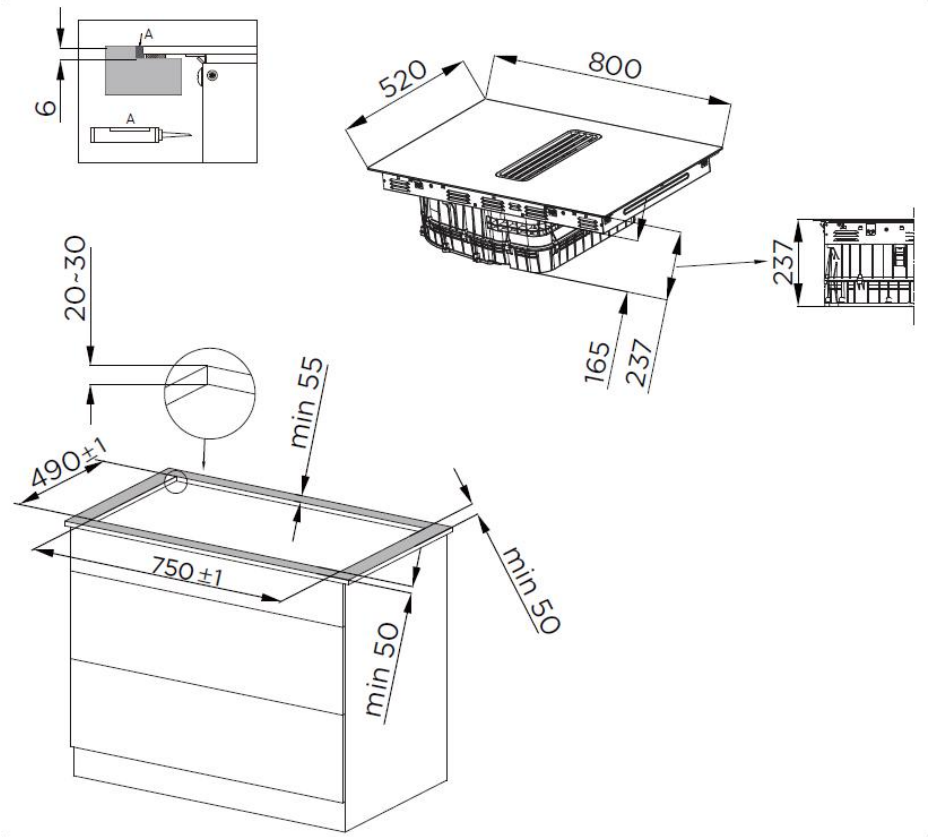
Montagem da superfície

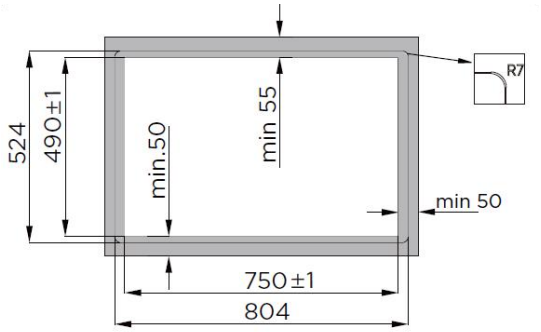
Unidade: mm



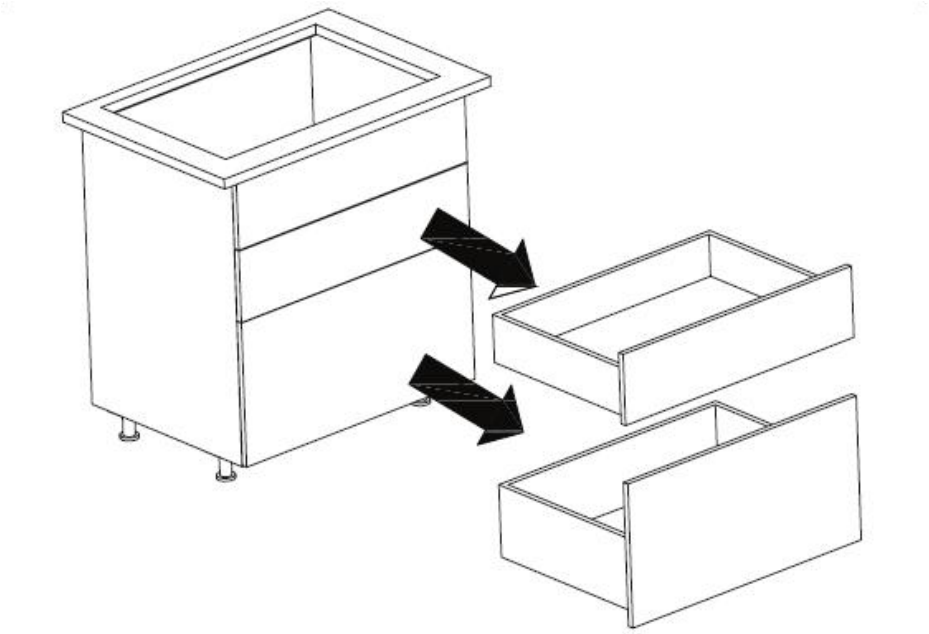
Instruções de instalação para encaixe embutido

Unidade: mm

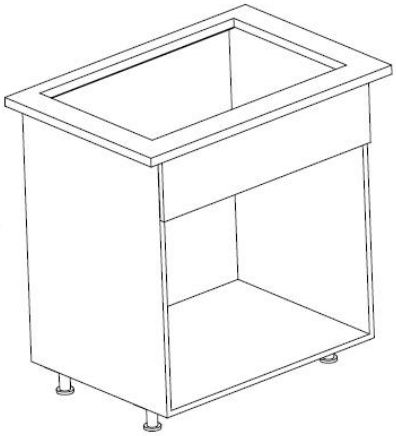


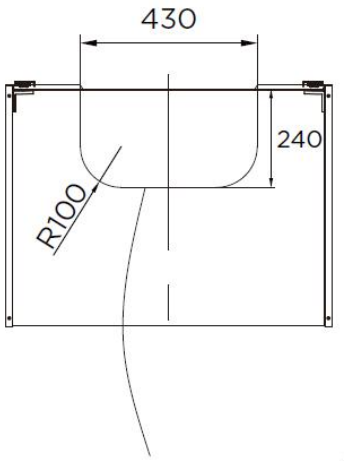


Preparação para a instalação



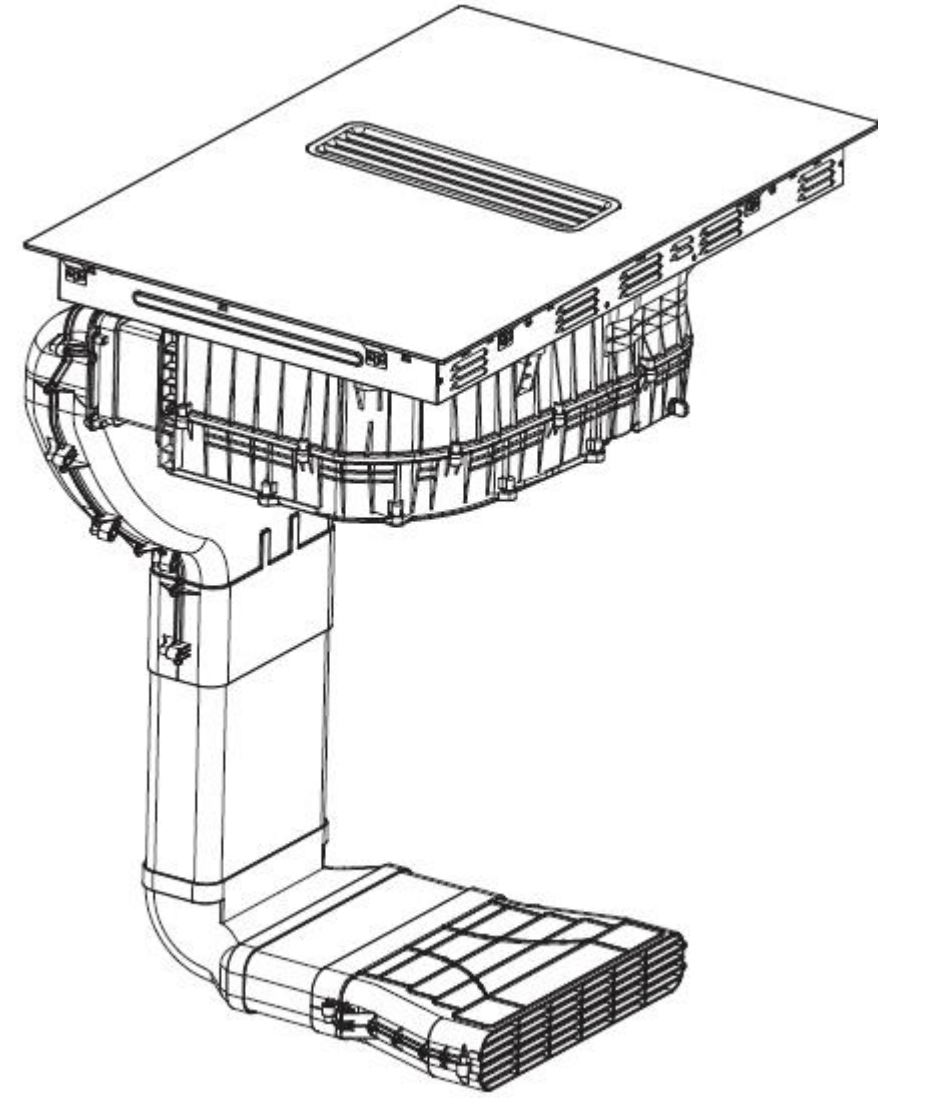
OK √





É necessário cortar um orifício no painel inferior do armário.

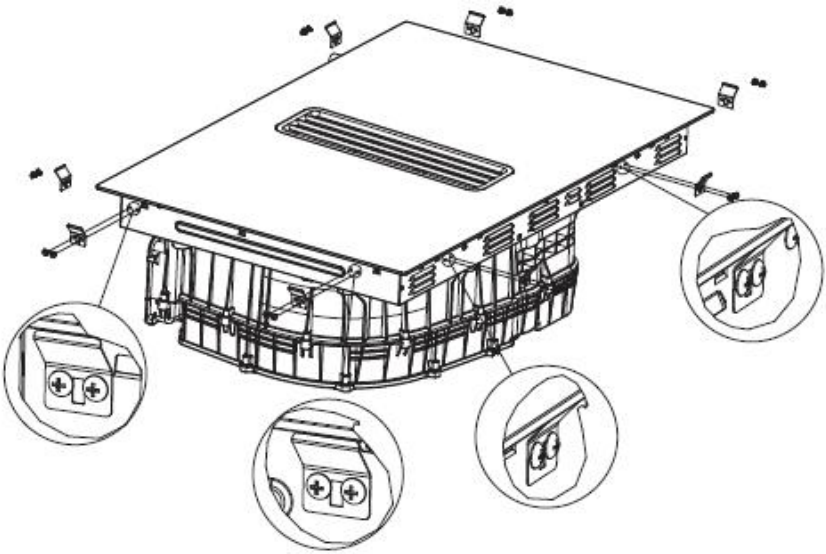
Vista pormenorizada: Exaustão dianteira

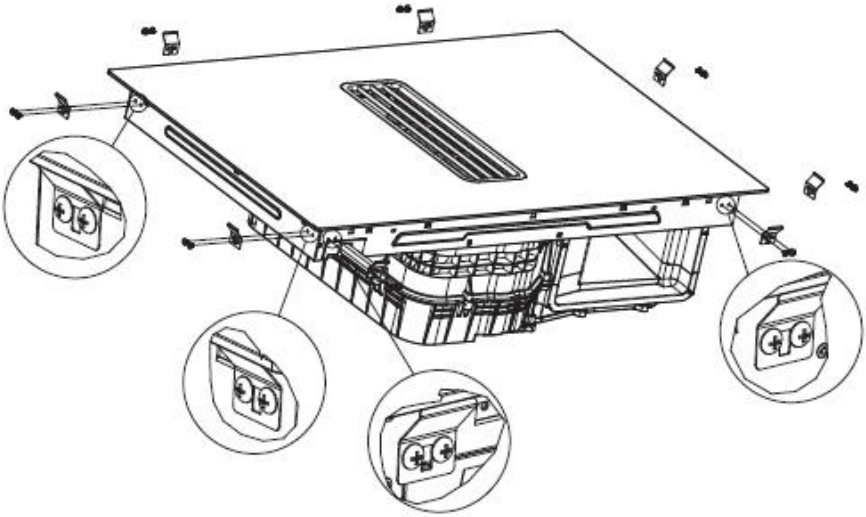


Instruções de instalação

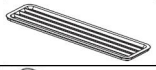
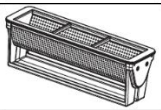
Passo 1

Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
A		Suporte	8
B		Parafuso de 3.9 * 6	16

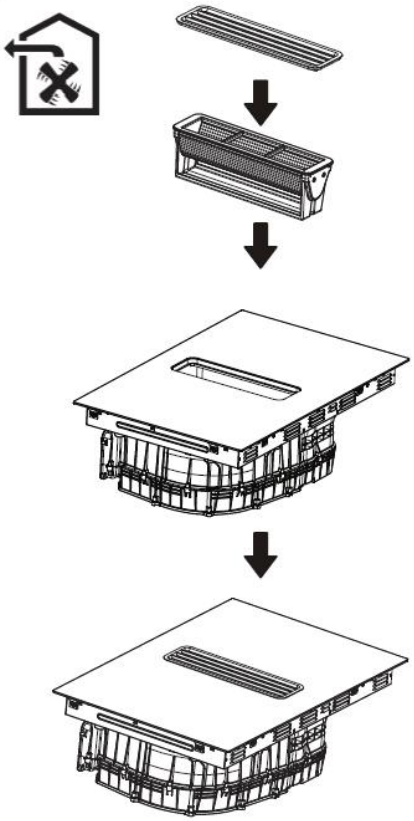




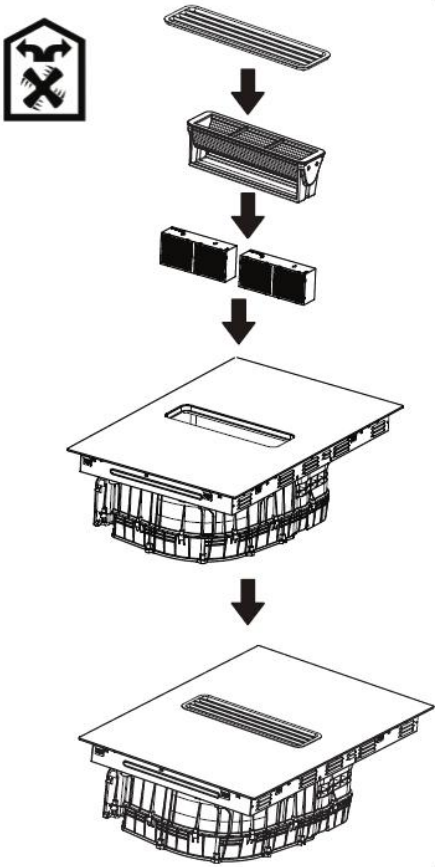
Passo 2

Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
A		Grelha	1
B		Filtro de gordura	1
C		Filtro de bloco de carbono Utilizado no modo de recirculação do ar	2

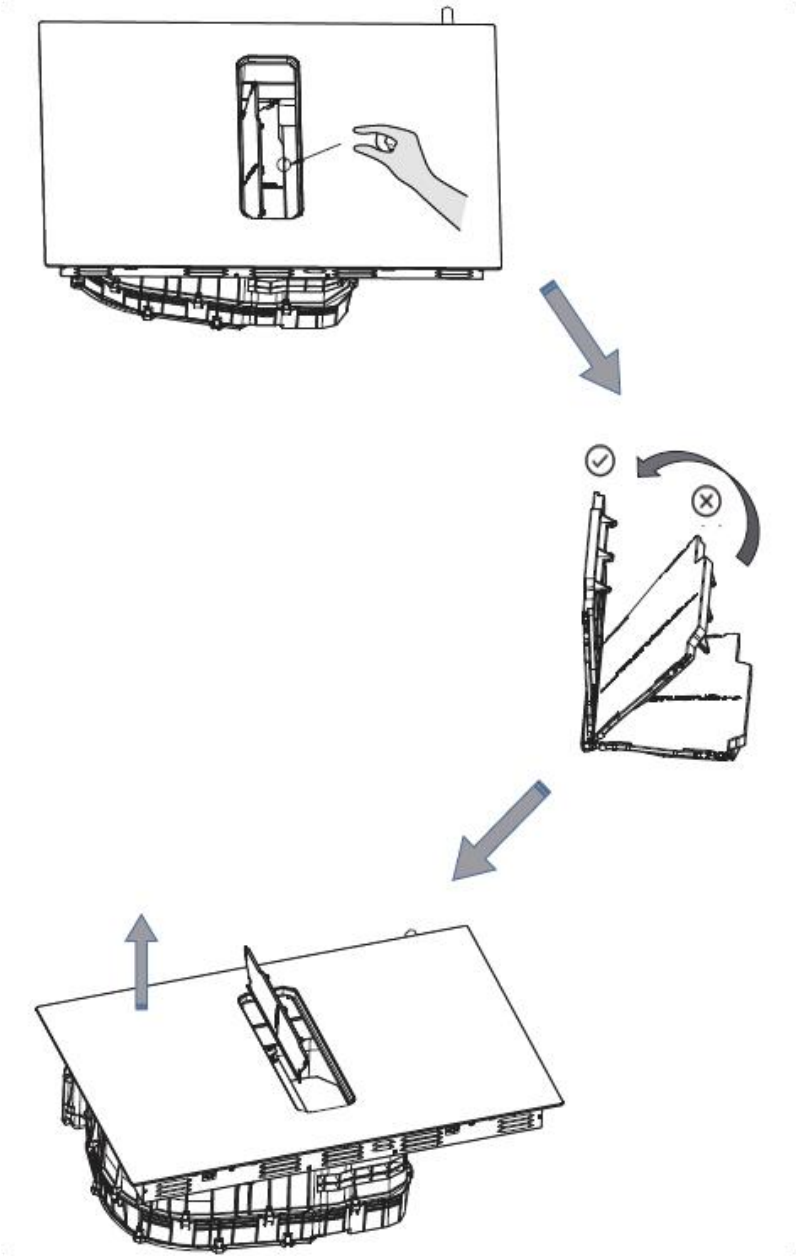
Modo de extração do ar

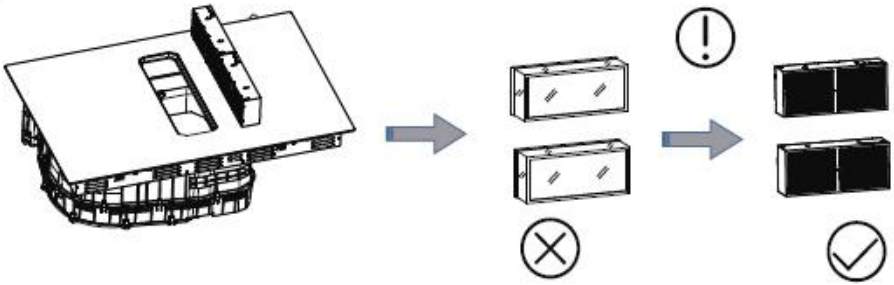


Modo de recirculação do ar

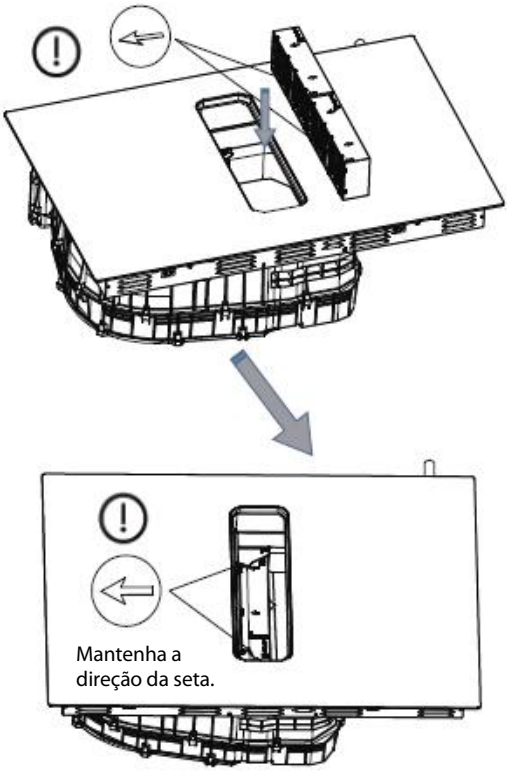


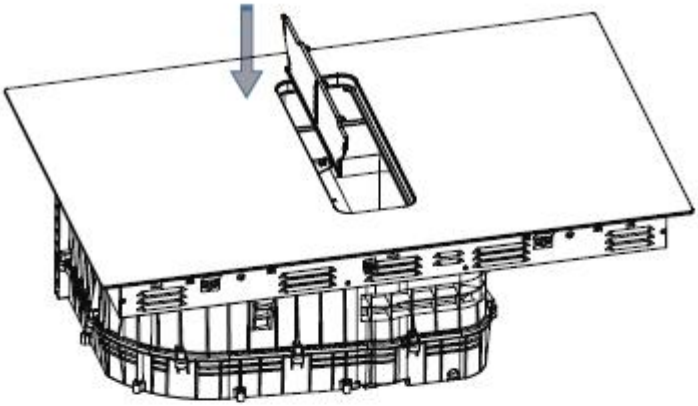
Precauções para a instalação do filtro de bloco de carbono

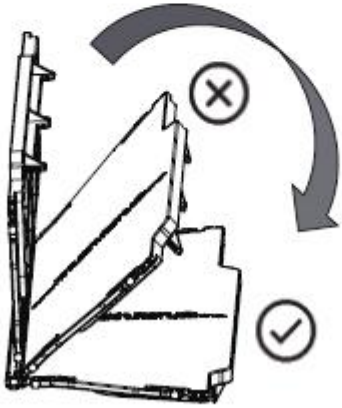




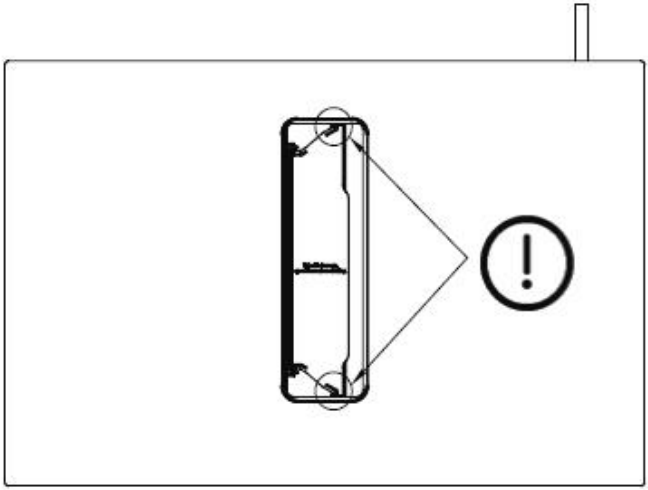
Antes de utilizar os filtros de bloco de carbono, retire a película transparente exterior.

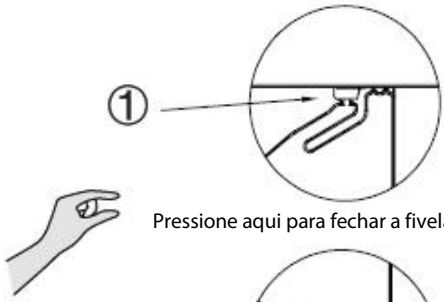




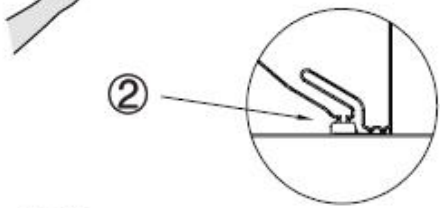


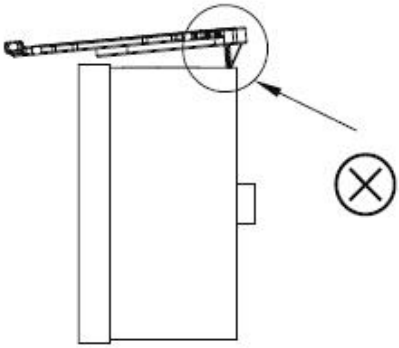


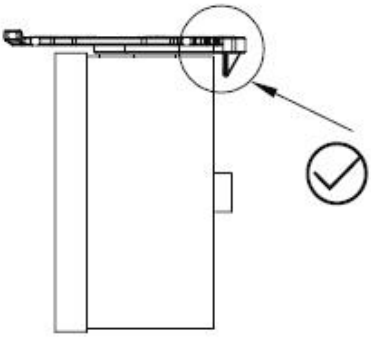


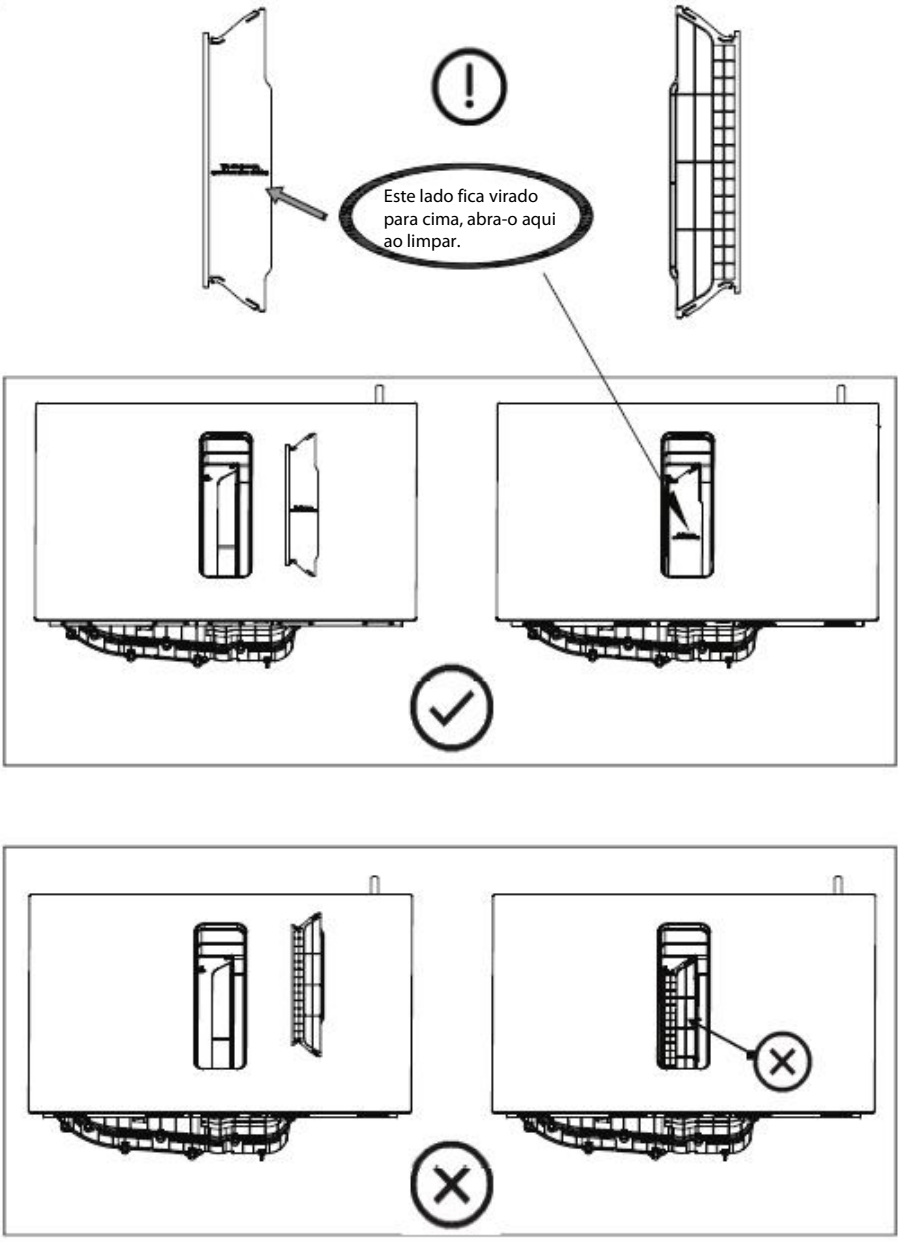


Pressione aqui para fechar a fivela.

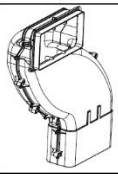


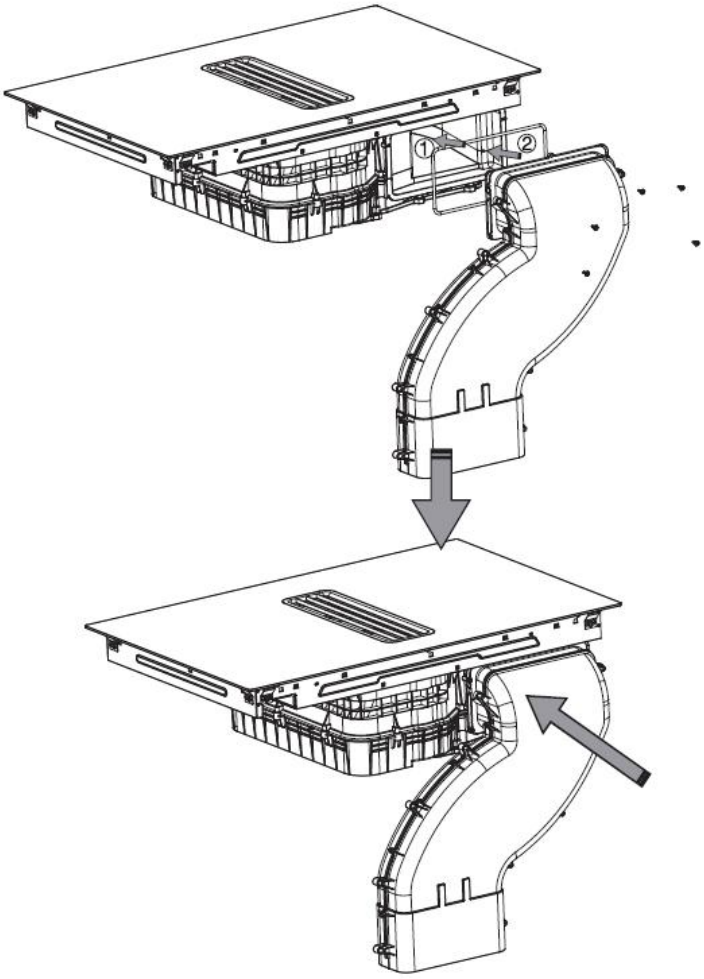




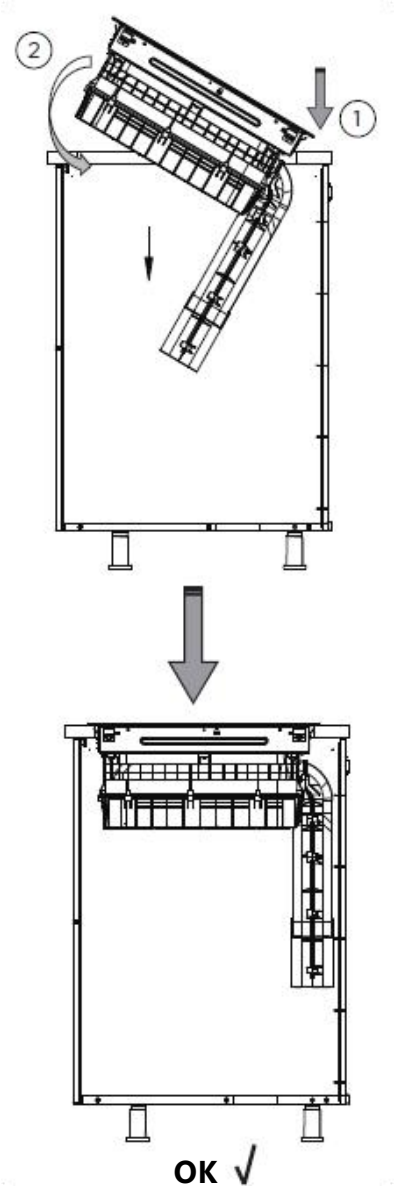

Este lado fica virado para cima, abra-o aqui ao limpar.

Passo 3

Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
E		Parafuso de 3.5 * 14	5
F		Tubo de saída de fumo	1



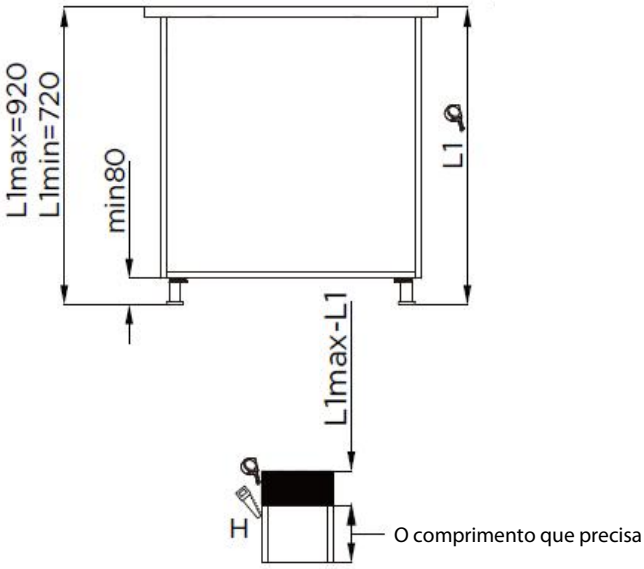
Passo 4

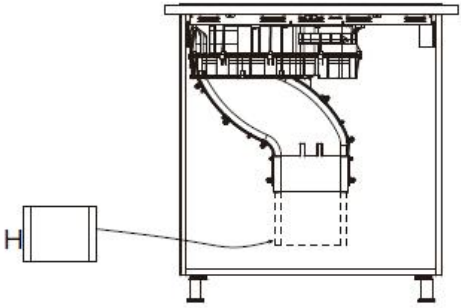


Passo 5

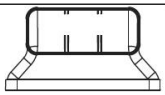
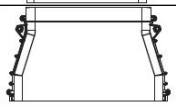
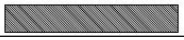
Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
H		Tubo reto de 280 mm	1

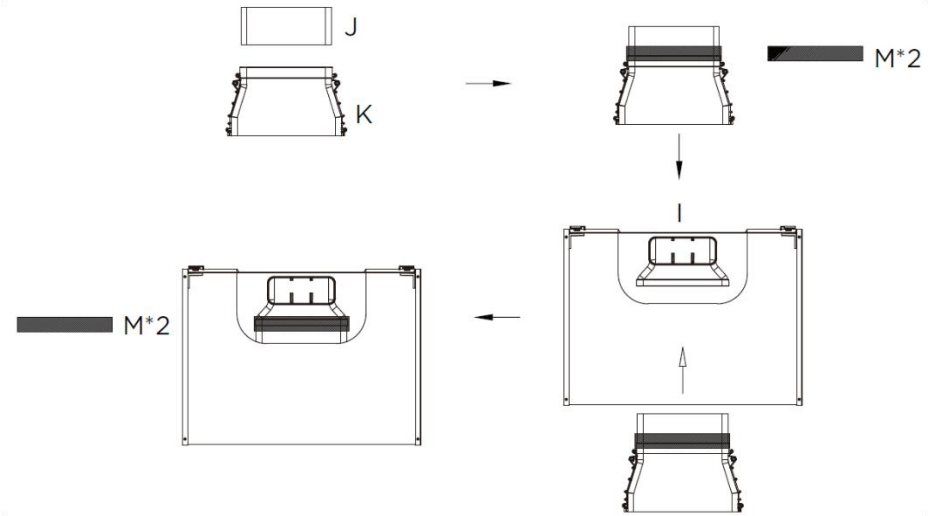
Unidade: mm





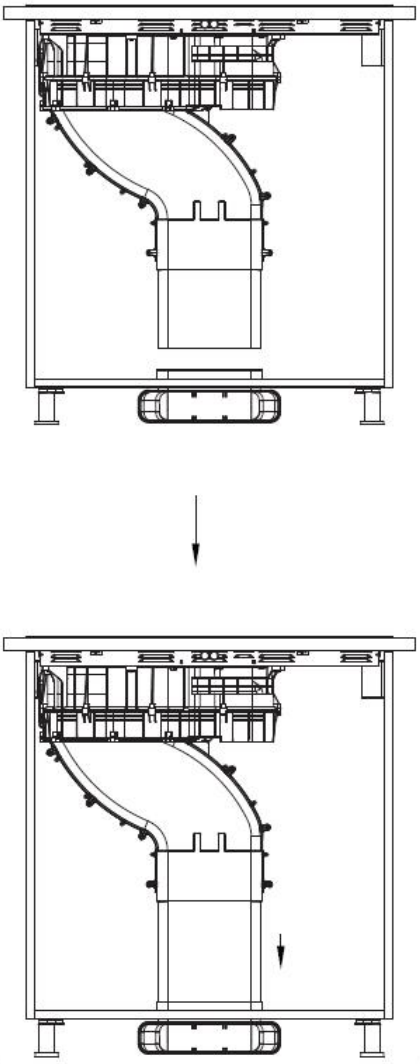
Passo 6

Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
I		Tubo curvo	1
J		Tubo reto de 126 mm	1
K		Tubo final	1
M		Fita	4



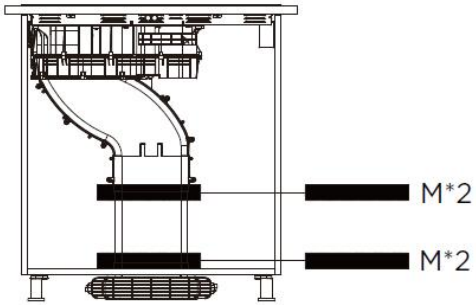
NOTA: Certifique-se de que todas as juntas dos tubos de fumo estão devidamente vedadas para evitar fugas de vapor e fumos de cozinha..

Passo 7

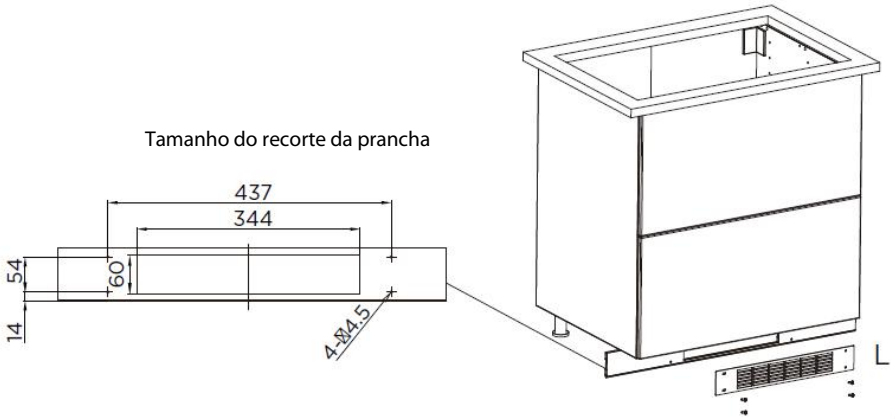


Passo 8

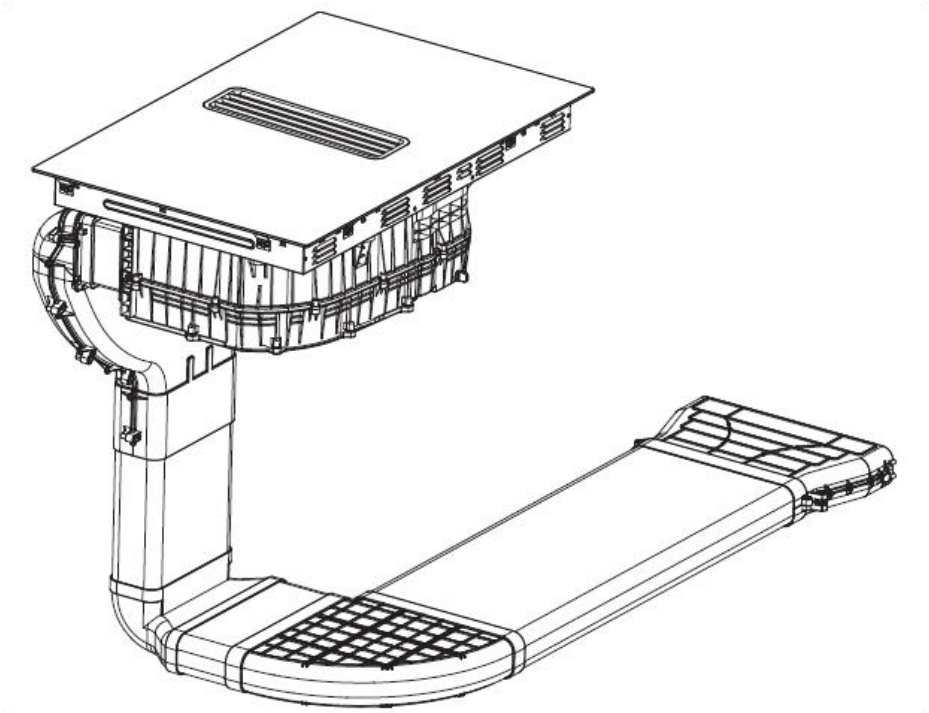
Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
L		Grelha	1
M		Fita	4



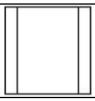
Tamanho do recorte da prancha



Vista pormenorizada: Exaustão esquerda/direita

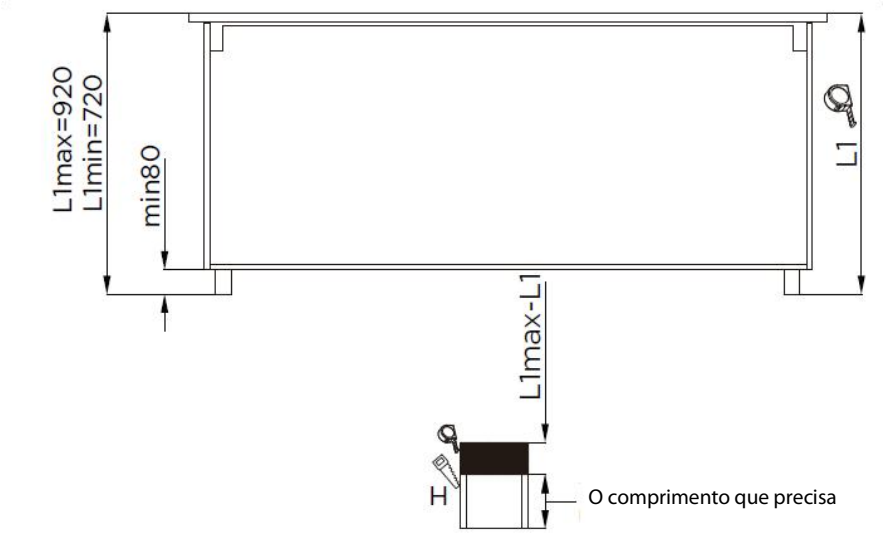


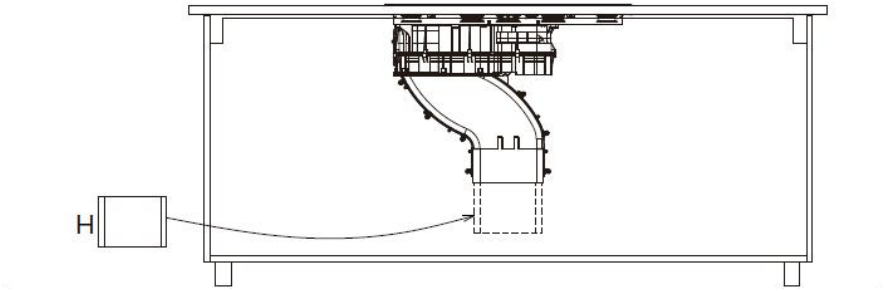
Instruções de instalação

Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
H		Tubo reto de 280 mm	1

Passo 1

Unidade: mm

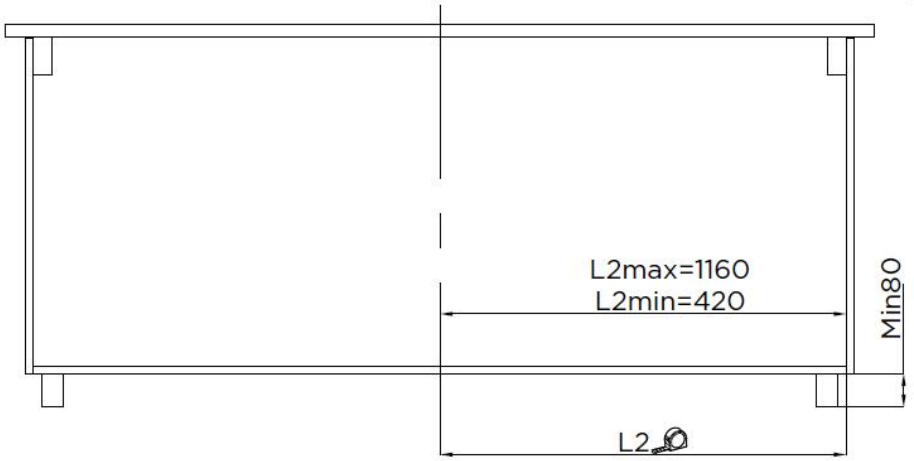


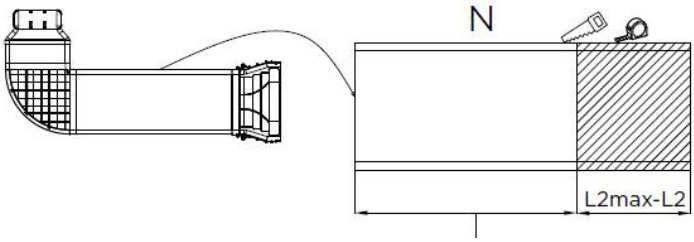


Passo 2

Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
N		Tubo reto de 800 mm	1

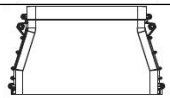
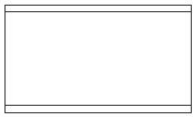
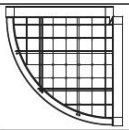
Unidade: mm

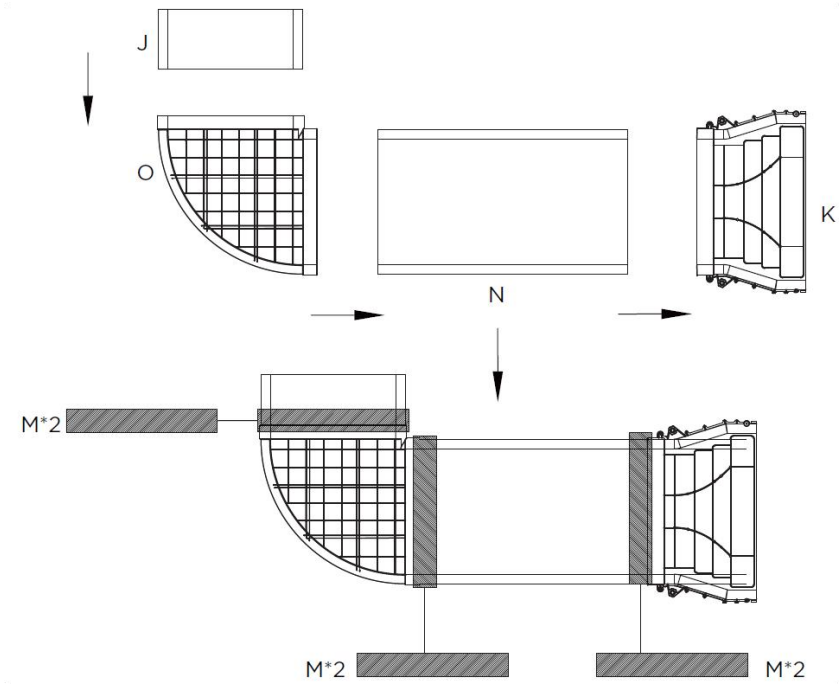




O comprimento que precisa

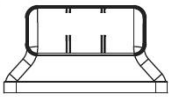
Passo 3

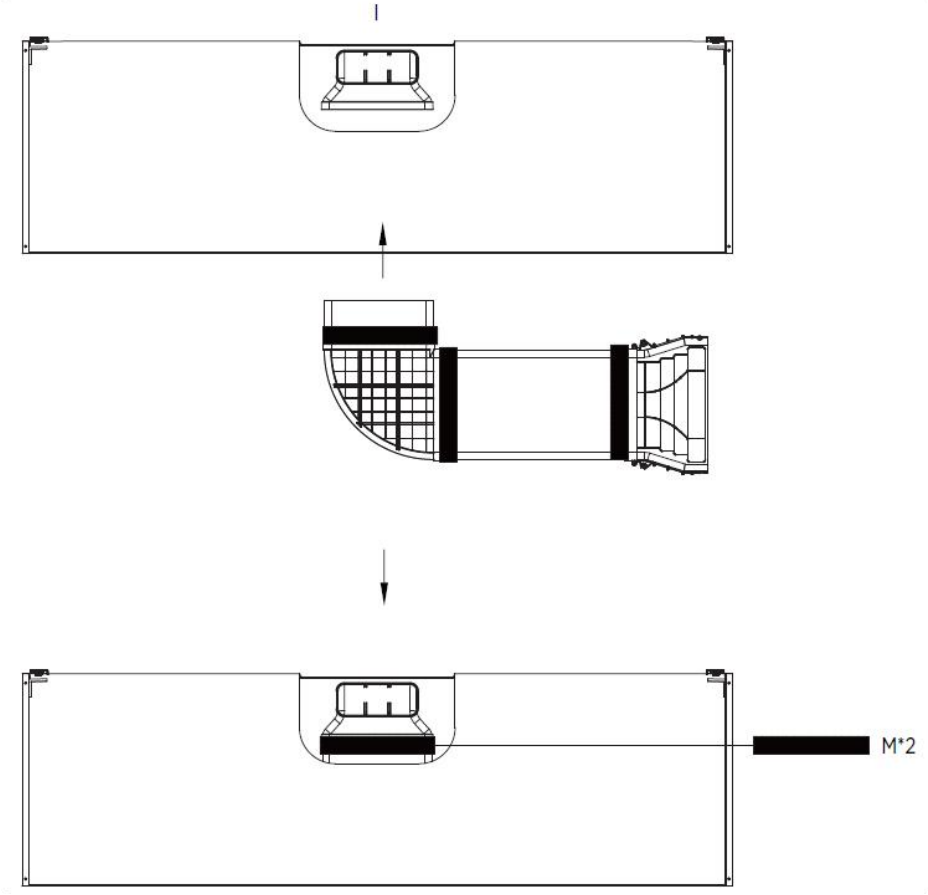
Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
J		Tubo reto de 126 mm	1
K		Tubo final	1
N		Tubo reto de 800 mm	1
O		Cotovelo horizontal	1
M		Fita	6



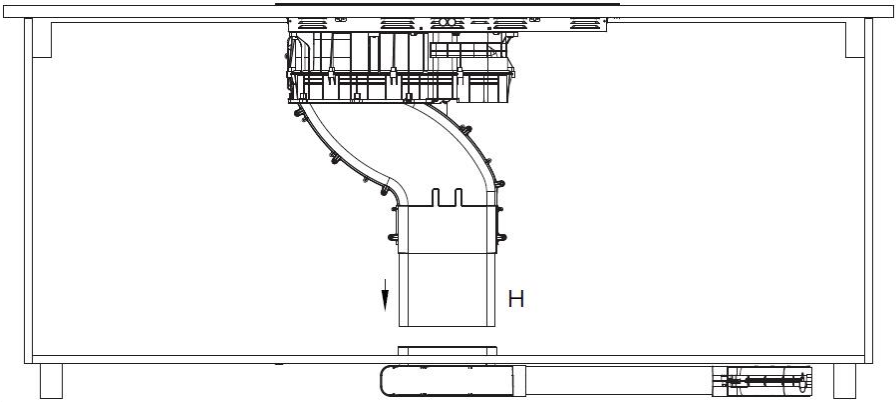
NOTA: Certifique-se de que todas as juntas dos tubos de fumo estão devidamente vedadas para evitar fugas de vapor e fumos de cozinha..

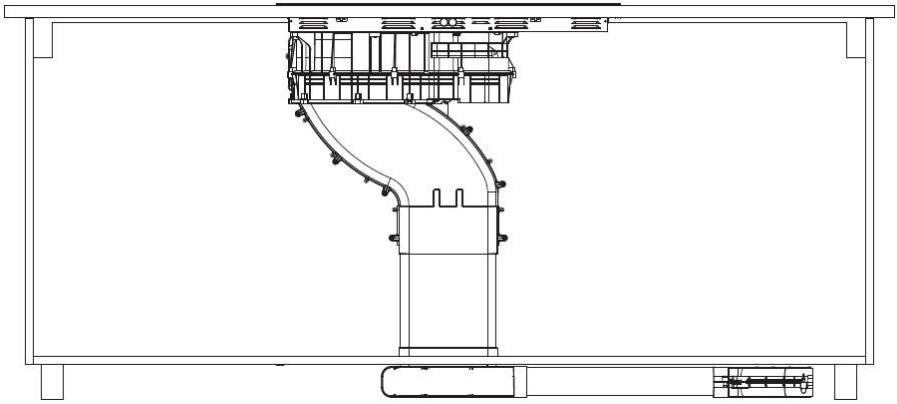
Passo 4

Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
I		Tubo curvo	1
M		Fita	2



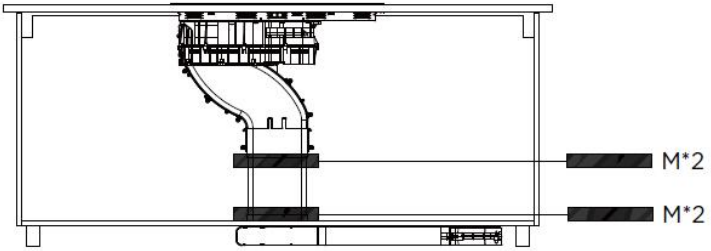
Passo 5

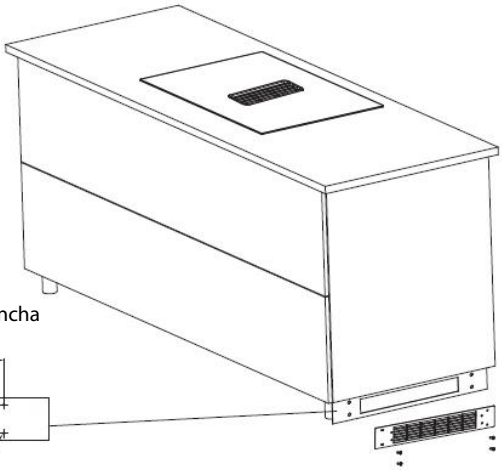




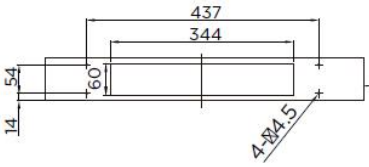
Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
L		Grelha	1
M		Fita	4

Passo 6

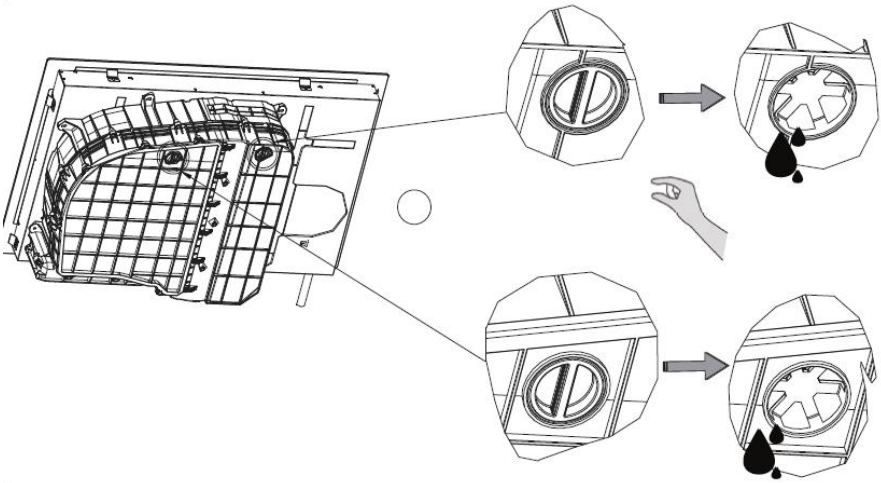




Tamanho do recorte da prancha

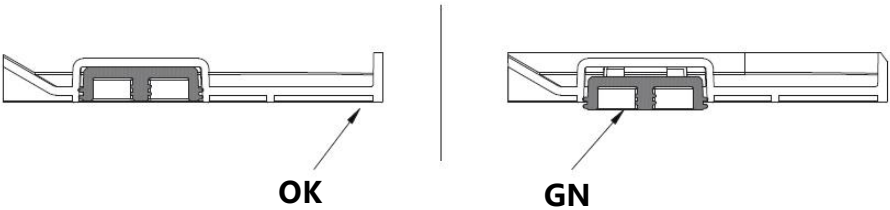


Quando é necessário drenar a água.



Depois de drenar a água ou instalar o aparelho, aperte bem o bujão de borracha.





PRECAUÇÕES

- A placa tem de ser instalada por pessoal qualificado ou técnicos.
- A placa não pode ser instalada diretamente por cima de um lavatório, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou de secar roupa, pois a humidade pode danificar a eletrónica da placa.
- A placa deverá ser instalada de modo a garantir a melhor radiação do calor, para garantir a sua fiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento por indução acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada em sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não use um aparelho de limpeza a vapor.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

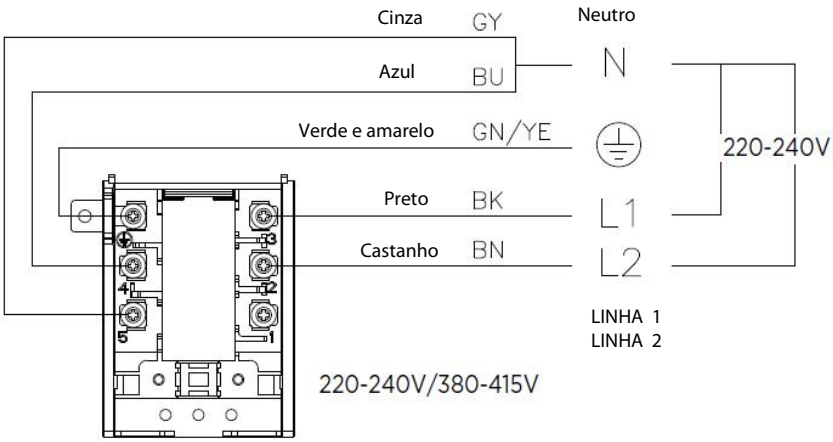
Atenção!

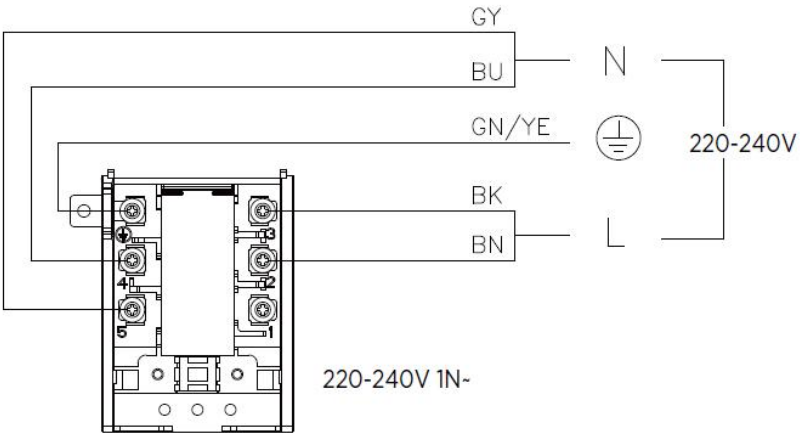
- A instalação da placa deve ser realizada por um eletricista qualificado, respeitando todas as normas e os regulamentos locais relativos à instalação elétrica.
- Antes de qualquer intervenção na parte elétrica do aparelho, este deve ser desligado da rede.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é absolutamente essencial.
- Todos os condutores de corrente de alimentação e de terra devem ser capazes de suportar uma temperatura ambiente de 75°C.
- Após a instalação da placa, o interrutor deve estar sempre numa posição acessível.

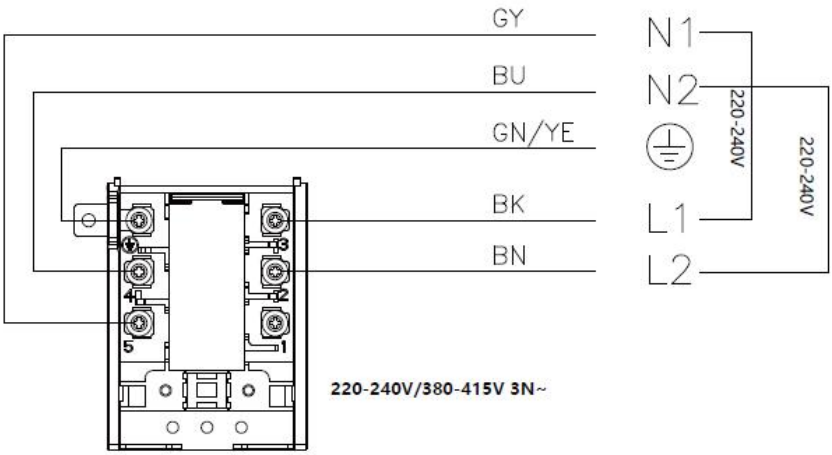
Os fios do cabo de alimentação são coloridos de acordo com os códigos seguintes:
Verde e amarelo = Terra Azul e cinza = Neutro
Castanho e preto = LINHA

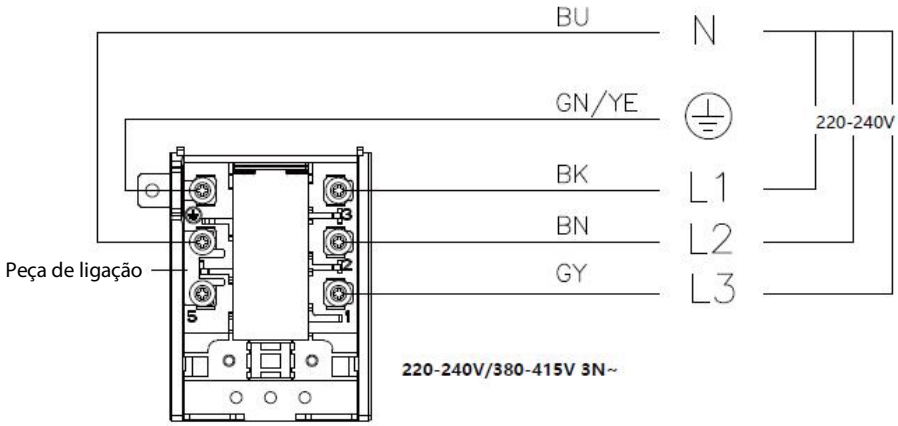
O aparelho está equipado com um cabo de alimentação elétrica pré-conectado sem ficha.
Separe os fios do cabo de alimentação e ligue-os de acordo com as instruções dadas no diagrama abaixo.

1 O fio verde e amarelo deve ser ligado ao terminal marcado com a letra E (terra) ou com o símbolo de terra ⏚ ou de cor verde e amarela.
2 O fio azul / cinze deve ser ligado ao terminal que se encontra marcado com a letra N (Neutro).
3 Os fios castanho / preto devem ser ligados ao terminal marcado com L (linha).
    - Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado entre o aparelho e a alimentação elétrica um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3mm entre os contactos, em conformidade com as normas de carga e corrente.
    - O instalador deve certificar-se de que foi feita a ligação elétrica correta e que esta está totalmente em conformidade com os regulamentos de segurança.


Cinza
GY
Neutro
Azul
BU
N
Verde e amarelo
GN/YE
220-240V
Preto
BK
L1
Castanho
BN
L2
LINHA 1
LINHA 2
220-240V/380-415V


GY
BU
N
GN/YE
220-240V
BK
BN
L
220-240V 1N~





AVISOS:

- Antes de ligar o aparelho à alimentação elétrica, certifique-se de que:
  - O aparelho está ligado à terra e a ficha está em conformidade com a lei.
  - A tomada pode suportar a tensão e a potência máxima do aparelho, que estão indicadas na placa de características situada na parte inferior do aparelho.
- Após a instalação do aparelho, o cabo de alimentação e a tomada elétrica devem estar facilmente acessíveis.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.

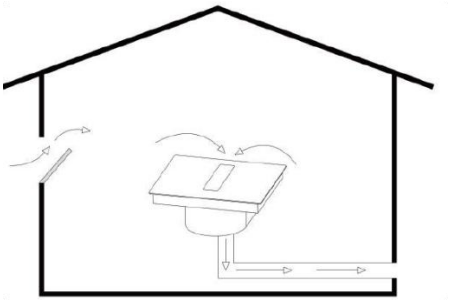
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

FUNCIONAMENTO

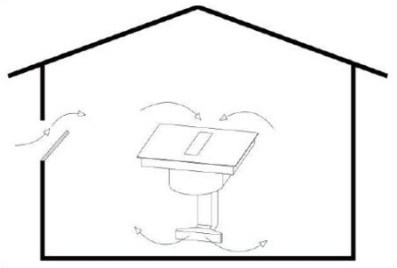
Modo de funcionamento

Pode operar o seu aparelho no modo de extração do ar ou no modo de recirculação do ar.

Modo de extração do ar
O ar é limpo por um filtro de gordura e transportado para o exterior através de um sistema de condutas. Com o modo de extração do ar, é necessário um fornecimento adequado de ar fresco. O aparelho só pode extrair para o exterior a quantidade de ar que está presente na divisão ou que é aspirado para dentro da divisão. O ar não deve ser descarregado em chaminés utilizadas para expelir fumos de aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis (não aplicável a aparelhos que apenas voltam a expelir o ar para a divisão). Se o ar de exaustão tiver de ser conduzido para uma conduta ou chaminé de exaustão que não esteja em funcionamento, é necessário obter o consentimento do técnico de aquecimento responsável.
Se o ar de exaustão for conduzido através de uma parede externa, deve ser utilizado um duto telescópico.



Modo de recirculação do ar
O ar é limpo por um filtro de gordura e dois filtros de odores antes de ser devolvido à sala. Ao introduzir ar fresco, a humidade na sala pode ser reduzida.
Para eliminar os odores no modo de recirculação do ar, é necessário instalar dois filtros de odores.



Antes de utilizar o seu aparelho novo

- Leia este manual, prestando especial atenção à secção "Instruções de segurança importantes".
- Remova qualquer película de proteção que ainda possa estar no seu aparelho.
- Defina o modo de funcionamento.

O aparelho está configurado para o modo de extração do ar por predefinição.
Se quiser mudar do modo de extração do ar para o modo de recirculação do ar, siga estes passos:

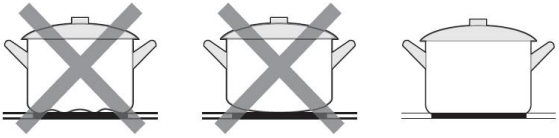
1. No estado desligado, mantenha premido o botão de bloqueio de segurança para crianças durante 3 segundos para entrar no estado de bloqueio de segurança para crianças.
2. Prima e mantenha premido o botão durante 3 segundos (bipe), o visor indicará "Ou" ou "In 1" ou "In2", prima o botão de bloqueio de segurança para crianças para mudar o modo de exaustão do exaustor e prima o botão ligar/desligar para confirmar.

Visor	Modo de exaustão do exaustor	Descrição do cenário
Ou	Modo de extração do ar	Exaustão para o exterior
In 1	Modo de recirculação do ar 1	Modo de circulação interna e utilização do filtro de odores
In 2	Modo de recirculação do ar 2	Circulação interna e instalação do filtro de bloco de carbono

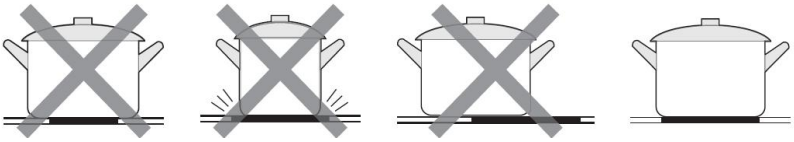
Utilização da placa

Acessórios de cozinha

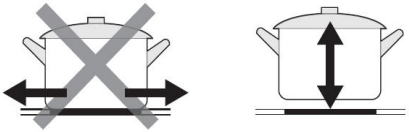
Não utilize panelas com rebordos dentados ou uma base curva.



Certifique-se de que a base da panela é suave, assenta de forma estável no vidro e que tem o mesmo tamanho da zona de cozedura. Utilize panelas com o mesmo diâmetro que o indicado na ilustração da zona selecionada. Utilizar uma panela ligeiramente mais larga permitirá usar a energia na sua eficiência máxima. Se utilizar uma panela mais pequena a eficiência pode ser inferior à esperada.
Centre sempre a sua panela sobre a zona de cozedura.



Levante sempre as panelas da placa de indução – não as deslize, uma vez que pode riscar o vidro.



Qualidade da panela

- Utilize apenas panelas com uma base adequada para cozinhar a indução.
- Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste com um íman. Aproxime um íman da base da panela. Se for atraída, a panela é adequada para indução.

Se não tiver um íman:

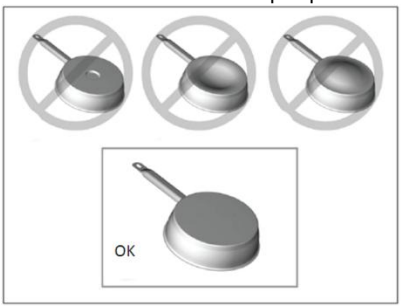
1. Coloque alguma água na panela que deseja verificar.
2. Se $\underline{U}$ não piscar no visor e a água aquecer, a panela é adequada.



- Os utensílios de cozinha feitos dos seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.
- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da frigideira, só a área ferromagnética aquecerá, podendo o resto da base não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar.
- Se a área ferromagnética não for homogénea, mas apresentar outros materiais, como o alumínio, isso pode afetar o aquecimento e a deteção da panela.
- Se a base da panela for semelhante à das imagens abaixo, a panela pode não ser detetada.



Determinadas panelas podem fazer ruído quando são colocadas numa zona de cozedura por indução. Este ruído não é sinónimo de qualquer falha no aparelho e não influencia a cozedura.



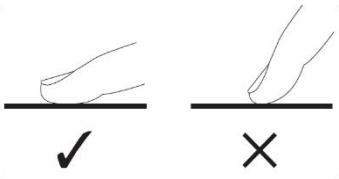
Dimensão da panela

As zonas de cozedura estão, dentro do limite, automaticamente adaptadas ao diâmetro da panela. Contudo, o fundo desta panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a respetiva zona de cozedura. Para obter a melhor eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura. As zonas de cozedura estão, dentro do limite, automaticamente adaptadas ao diâmetro da panela.

O diâmetro da base das panelas para indução		
Zona de confeção	**Mínimo**	**Máximo**
1 & 2 & 3 & 4	140 mm	200 mm
Zona da ponte	250 mm	190 * 390 mm

Usar o painel de controlo

- Os botões são sensíveis ao toque. Assim, não precisa de fazer pressão.
- Use a base do dedo e não a ponta.
- Ouvirá um som sempre que um toque for registado.
- Certifique-se de que os botões estão sempre limpos, secos e que não há objetos (utensílio ou pano) a cobri-los.



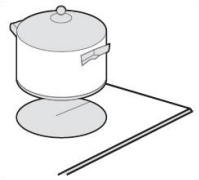
Começar a cozinhar

Prima e mantenha premido o botão de controlo Ligar/Desligar durante 1 segundo, o alarme soa uma vez e todos os dígitos apresentam "-", indicando que o aparelho entrou no modo inativo.



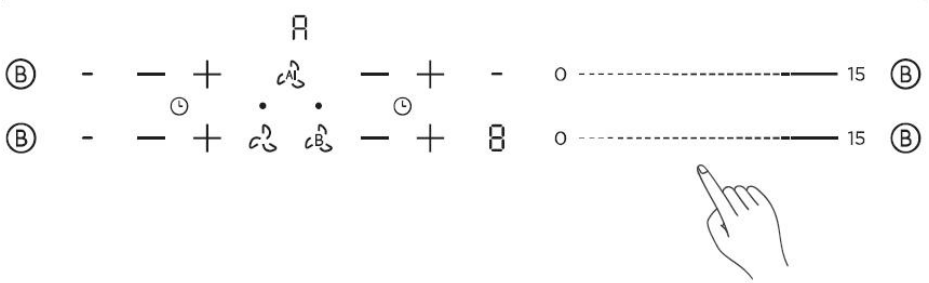
Coloque as panelas adequadas na zona de cozedura que pretende utilizar.

- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpas e secas.

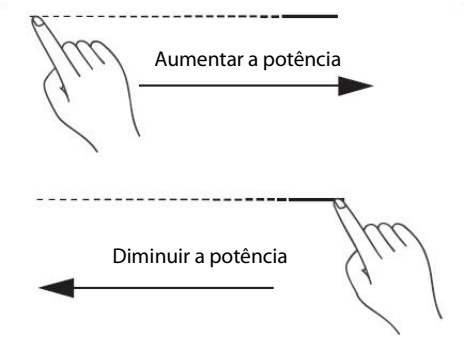


NOTA:
- É necessário usar um testo quando cozinhar.
- Nunca coloque acessórios de cozinha vazios sobre o aparelho quando este estiver ligado.
- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpas e secas.

Utilize o controlo deslizante para definir o nível da zona de aquecimento.
Após a ativação da zona de aquecimento, o exaustor irá iniciar automaticamente e entrar no modo automático.
A é apresentado.



- Durante a cozedura, pode utilizar o controlo deslizante para modificar o nível de aquecimento.



Se for exibido ou piscar alternadamente com o nível de aquecimento
Pode ser causado pelas seguintes situações:
- Não colocou a panela na zona de cozedura correta.
- A panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução. Consulte a secção "Qualidade das panelas".
- A panela utilizada é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

Definições de calor
As definições abaixo são apenas orientações. A definição exata dependerá de vários fatores, incluindo o seu acessório de cozinha e a quantidade de alimentos que está a cozinhar. Experimente a placa para encontrar as definições que melhor se adequam a si.

Definições de calor	Adequado para
1 ~ 2	• Aquecimento delicado de pequenas quantidades de alimentos • Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • Ebulição suave • Aquecimento lento
3 ~ 5	• Reaquecer • Ebulição rápida • Cozer arroz
6 ~ 11	• Panquecas
12 ~ 13	• Frito • Cozinhar massa
15/ P	• Fritar enquanto mexe • Alourar • Fazer com que a sopa ferva • Ferver água

Para terminar a cozedura

Método 1: Defina o nível de aquecimento da zona de aquecimento para 0 para desligar a zona de aquecimento.
Defina o nível de funcionamento do exaustor para 0 para o desligar.
Método 2: Prima o botão de controlo de ligar/desligar para desligar o aparelho.

Visor de calor residual

Os dígitos da zona de aquecimento exibem H/h, indicando que a temperatura da superfície da zona de aquecimento está alta. Não toque diretamente no painel da zona de aquecimento com as mãos para evitar queimaduras. Se quiser continuar a aquecer outras panelas, pode usar a zona de aquecimento quente para continuar a cozinhar, o que pode economizar energia.
Quando a superfície arrefecer até uma temperatura segura, o visor H/h desaparecerá automaticamente..

Controlo do exaustor

Ligar o exaustor

1. No modo inativo, prima o botão de nível  do exaustor para ligar o sistema de extração do fumo.
2. Prima repetidamente o botão de nível  do exaustor para ajustar o nível para 0 – 3.
3. No modo inativo, prima o botão de impulso  do exaustor para entrar no modo de impulso.

Desligar o exaustor

Método 1: Prima o botão de ligar/desligar.

Método 2: Prima o botão de nível  do exaustor para ajustar o nível para 0 e mantenha o botão de

nível premido durante 3 segundos para definir o nível para 0.

Método 3: No modo automático do exaustor, prima o botão automático do exaustor para sair do modo automático do exaustor e o nível será alterado para 0.

Modo manual do exaustor

Use o botão de nível ou o botão de impulso do exaustor para que este funcione a um nível fixo e ajuste manualmente o volume do ar de acordo com as suas necessidades culinárias.

Modo automático do exaustor

1. Altere automaticamente o estado de funcionamento do exaustor de acordo com o estado da zona de aquecimento, e A é exibido.
2. No modo inativo, ligue a zona de aquecimento para entrar no estado de funcionamento e o exaustor entra automaticamente no modo automático.
3. No estado de aquecimento da zona de aquecimento, quando o exaustor estiver desligado ou no modo manual, prima o botão automático do exaustor para entrar no modo automático do exaustor.

NOTA:
A utilização de panelas altas fará com que o sistema de exaustão não funcione com a melhor eficiência.
Ao colocar a tampa da panela num ângulo, pode melhorar a eficiência da exaustão.
No modo automático do exaustor, este desliga-se 2 minutos após todas as zonas de aquecimento deixarem de funcionar.

Função de impulso da zona de aquecimento

A função de impulso permite aquecer mais rapidamente do que o nível 15.

Usar a função de impulso

No modo de espera ou quando a zona de aquecimento estiver a funcionar, prima o botão de impulso para ativar a função de impulso. O dígito muda da seguinte forma.



Sair da função de impulso:

Método 1: Defina a zona de aquecimento com a função de impulso ativada para outros níveis.
Método 2: A duração do impulso terminou.
Método 3: Prima o botão de controlo ligar/desligar.

A função de impulso pode funcionar em qualquer zona de aquecimento. A duração da função de impulso de uma única zona de aquecimento é de 5 minutos, e a duração da função de impulso da zona da ponte é de 5 minutos.

- Após o impulso terminar, volta automaticamente para a configuração de nível anterior ao impulso. Se o nível estiver em 0 antes de entrar na função de impulso, volta automaticamente

para a configuração de nível máximo após o impulso terminar.

NOTA:
Para proteger a segurança do fornecimento de energia doméstica, este aparelho possui uma função de gestão de energia. Esta função limitará a potência total da zona de aquecimento do mesmo lado a 3,7 kW. Se alguma zona de aquecimento estiver na função de impulso, outra zona de aquecimento começa a funcionar e a potência total das duas zonas de aquecimento do mesmo lado pode exceder 3,7 kW, saindo automaticamente da função de impulso e voltando ao nível de potência máxima.

Função de impulso do exaustor

Utilização da função de impulso do exaustor:
- No modo inativo ou no modo de aquecimento da zona de aquecimento, prima o botão de impulso 

do exaustor para iniciar a função de impulso do exaustor e o dígito exibe "b".

Desligar a função de impulso do exaustor:
Método 1: Sair automaticamente após 5 minutos

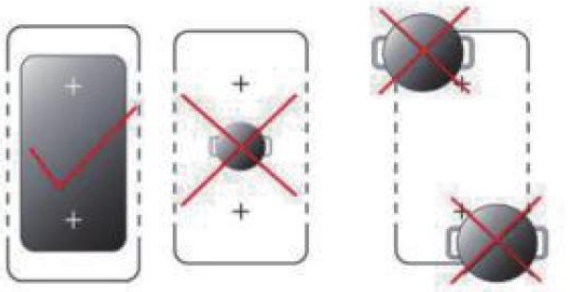
Método 2: Use o botão de nível  do exaustor para ajustar o nível do exaustor e sair da função de impulso.

Método 3: Use o botão automático do exaustor 

para definir o exaustor para o modo automático e sair da função de impulso.

NOTA:
Após a função de impulso funcionar continuamente durante 20 minutos, a função de impulso será automaticamente desativada na próxima vez que ativar a função de impulso e o exaustor funcionará na velocidade máxima.

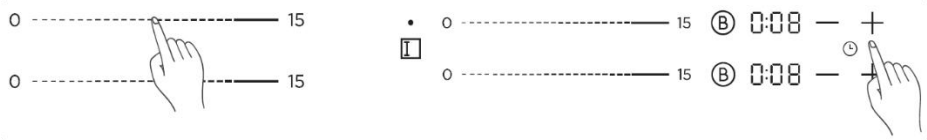
Zona da ponte
- Esta função combina as duas zonas de aquecimento do mesmo lado numa única zona de aquecimento grande, para que possam ser utilizadas panelas com bases maiores para cozinhar.
- Para garantir uma deteção correta da panela e uma distribuição uniforme do calor, a panela deverá ser colocado corretamente: Ao cozinhar com panelas pequenas, o modo de ponte será desativado automaticamente.



Utilizar a zona da ponte

No modo inativa, prima o botão da ponte para ativar a função de ponte. O indicador luminoso da zona da ponte acende.

Quando o lado comprido da frigideira tem menos de 21 cm, não é recomendável ativar o modo de ponte.
- Acione qualquer controlo deslizante que compõe a zona de aquecimento da zona da ponte para definir o nível.
- Acione o botão do temporizador que compõe a zona de aquecimento da ponte para definir o temporizador.



Sair da zona da ponte
- Opere o controlo deslizante que compõe a zona de aquecimento da zona da ponte para definir o nível. Definir o nível da ponte para 0 desativa automaticamente o modo de ponte em 3 segundos.
- Quando a zona da ponte estiver a funcionar, prima o botão de ponte para sair do modo de ponte, o indicador luminoso da ponte desliga e o nível das zonas de aquecimento dianteira e traseira permanece inalterado e continua a aquecer.
- Prima o botão de ligar/desligar para desligar o aparelho.

Bloqueio para crianças

Bloqueie a área de controlo para evitar o funcionamento acidental (por exemplo, crianças ligando acidentalmente a área de cozedura).

Controlo de bloqueio	
Prima e mantenha premido o botão de bloqueio de segurança para crianças durante 3 segundos.	O visor apresenta “Lo”.
Controlo de desbloqueio	
Prima e mantenha premido o botão de bloqueio de segurança para crianças durante 3 segundos.	

Quando o aparelho está no estado de bloqueio de segurança para crianças, exceto para as operações de desligar e desbloquear, os outros controlos ficam desativados. Em caso de emergência, pode sempre utilizar o botão ligar/desligar para desligar o aparelho, mas deve desbloqueá-lo antes de iniciar a próxima operação.

Controlo do temporizador

Defina o temporizador para desligar automaticamente a zona de aquecimento após o tempo definido no temporizador ter sido atingido.
O tempo máximo definido é o tempo de funcionamento predefinido do nível atual. Consulte o tempo de funcionamento predefinido.

Definir o temporizador

Definir uma zona:

1. No modo inativo, toque no controlo deslizante para definir o nível da zona de aquecimento e colocar a zona de aquecimento no modo de aquecimento.
   - Quando o temporizador estiver definido, ele começa a contagem decrescente após piscar três vezes.
   - Os dígitos mostram o tempo restante.

2. Defina o temporizador premindo o botão do temporizador.
   - Prima repetidamente o botão "-" ou "+" para reduzir ou aumentar o temporizador em 1 minuto.
   - Prima e mantenha premido o botão "-" ou "+" para reduzir ou aumentar o temporizador em 10 minutos.
   - Quando o temporizador chegar ao fim, a zona de aquecimento desliga automaticamente.

Definir várias zonas

Os passos para definir várias zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona. O temporizador para cada zona de aquecimento é definido e apresentado de forma independente.

Cancelar o temporizador

Método 1: Definir o temporizador para 0:00 cancelará automaticamente a função do temporizador em 3 segundos.
Método 2: Prima e mantenha premidos os botões "-" e "+" durante 1 segundo e a função do temporizador da zona de aquecimento correspondente será cancelada.

Tempo de funcionamento predefinido

O tempo de funcionamento predefinido é uma função de proteção de segurança para o seu aparelho. Se o aparelho não for utilizado durante um longo período de tempo, desliga automaticamente. O tempo de funcionamento predefinido para diferentes níveis de potência é apresentado na tabela seguinte:

Placa de indução

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de funcionamento predefinido (minutos)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Nível de potência	10	11	12	13	14	15			
Tempo de funcionamento predefinido (minutos)	120	120	120	90	90	90			

Exaustor:

Nível de potência	1	2	3
Tempo de funcionamento predefinido (minutos)	480	240	120

1. O temporizador máximo definido manualmente não deve exceder o tempo de funcionamento

predefinido da zona de aquecimento. Quando o temporizador for superior ao tempo de funcionamento predefinido do nível atual, o temporizador mudará automaticamente para o tempo de funcionamento predefinido do nível atual.

2. No estado de exibição do temporizador, pode premir o controlo deslizante para visualizar o nível da zona de aquecimento atual. Após entrar no visor do nível, prima ou deslize o controlo deslizante para definir o nível.

Função de gestão de energia

- O pessoal profissional de pós-venda precisa definir a potência máxima de saída adequada de acordo com as condições da rede elétrica doméstica. A configuração padrão de fábrica é 7,4 kW.
- O aparelho funcionará com uma potência máxima de saída que não exceda a configuração atual para evitar o risco de sobrecarga.

Entrar no modo de potência máxima de saída

Passo 1: Prima e mantenha pressionado o botão de bloqueio de segurança para crianças , por 3 segundos, quando o aparelho estiver desligado, para entrar no modo de bloqueio de segurança para crianças.

Passo 2: Prima e mantenha premido o botão de impulso (B), localizado na parte traseira esquerda, durante 3 segundos.

Passo 3: Prima e mantenha premido o botão de impulso (B), localizado na parte dianteira esquerda, durante 3 segundos, e os dígitos serão exibidos da seguinte forma.



Seleção da potência máxima de saída

Use o botão de bloqueio de segurança para crianças , para selecionar diferentes níveis máximos de potência de saída e prima o botão ligar/desligar para confirmar.
Este aparelho tem 5 potências máximas disponíveis, com uma faixa de potência de 2,8 kW a 7,4 kW. A comparação entre a potência máxima de saída e a exibição dos dígitos é a seguinte.

Visor digital dianteiro esquerdo	Visor digital dianteiro direito	Potência máxima (W)
28	00	2800
35	00	3500
45	00	4500
58	00	5800
74	00	7400

Modo de desligamento retardado do exaustor

Depois de terminar de cozinhar e desligar o aparelho, pode definir o atraso para desligar o exaustor, a fim de tornar o ar da cozinha mais fresco (por predefinição, o exaustor desliga imediatamente).

1. No estado desligado, prima o botão de ligar/desligar para entrar no estado inativo. Em 10 segundos, prima e mantenha premido o botão automático  do exaustor por 5 segundos para definir o modo de desligamento retardado (conforme indicado na Imagem 1), prima o botão de bloqueio de segurança para crianças  para selecionar o tempo de retardamento (conforme indicado na Imagem 2) e prima o botão de ligar/desligar para confirmar.

2. Instruções para a exibição dos dígitos: dígito dianteiro direito: indica o tempo definido (min), o predefinido é 0; as opções incluem 0 min, 1 min, 2 min, 5 min, 10 min e 20 min.

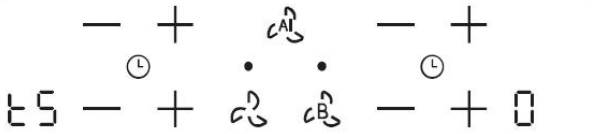


Imagem 1

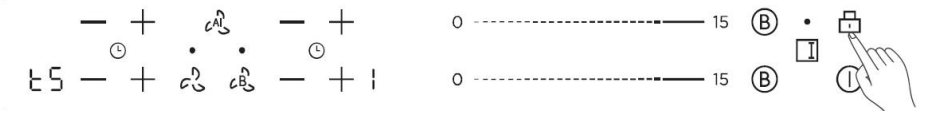


Imagem 2

Deteção de artigos pequenos
Quando uma panela com um tamanho inadequado ou não magnética (por ex., alumínio), ou outro artigo pequeno (por ex., uma faca, garfo, chave) for deixado em cima da placa, esta entra automaticamente no modo inativo passado 1 minuto.

DICAS PARA COZINHAR

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a definição da temperatura.
- A utilização de uma tampa permite reduzir os tempos de confeção e economizar energia através da retenção de calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de confeção.
- Comece a cozinhar num nível de potência elevado e depois num nível de potência mais baixo quando os alimentos estiverem bem aquecidos.

Cozinhar em lume brando, cozer arroz

- O fervilhar ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85°C, quando as bolhas começam a surgir à superfície do líquido de confeção. É importante fazer uma sopa deliciosa e um guisado de carne tenro, porque os sabores desenvolvem-se sem cozer demasiado os alimentos. Também deverá cozinhar molhos engrossados à base de ovo e farinha abaixo do ponto de ebulição
- Algumas tarefas, incluindo a cozedura de arroz pelo método de absorção, podem exigir um nível de potência mais elevado para garantir que os alimentos são cozinhados corretamente no tempo recomendado.

Alourar bife

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar..
2. Aqueça uma frigideira com uma base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo. Regue a panela quente com uma pequena quantidade de óleo e, de seguida, deite a carne na frigideira.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a confeção. O tempo exato de cozedura dependerá da espessura do bife e da forma como gosta de o cozinhar. Os tempos podem variar entre 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para avaliar o ponto de cozedura – quanto mais firme estiver, mais "bem passado" estará.
5. Coloque o bife repousar num prato quente durante alguns minutos para repousar e ficar mais tenro antes de servir.

Para fritar

1. Escolha uma frigideira de fundo plano compatível com a indução.
2. Prepare todos os ingredientes e o equipamento. A fritura deverá ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes mais pequenos.
3. Pré-aqueça rapidamente a panela e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe qualquer carne primeiro, coloque-a de lado e mantenha quente.
5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda estaladiços, reduza a definição da zona de cozedura, volte a colocar a carne na panela e adicione o seu molho.
6. Mexa os ingredientes suavemente para garantir que são aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

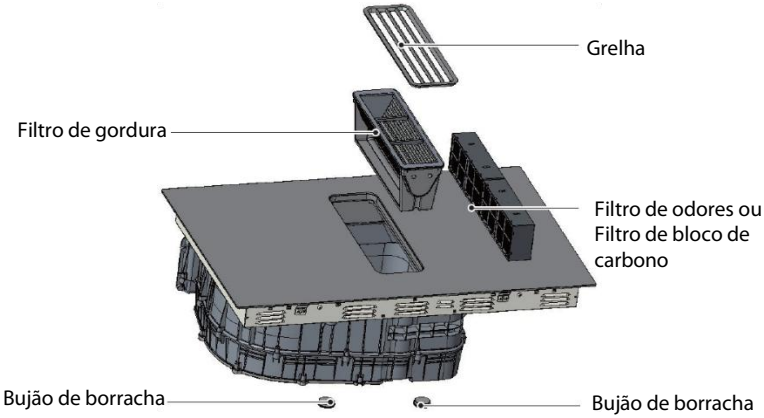
Para manter o seu aparelho a funcionar eficientemente durante muito tempo, é importante que o limpe e mantenha cuidadosamente.

Limpeza da placa de fogão

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrames não açucarados no vidro)	1. Desligue a energia da placa de fogão. 2. Aplique um produto de limpeza para placas de fogão enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!). 3. Limpe e seque com um pano limpo, ou com uma toalha de papel. 4. Ligue novamente a energia da placa de fogão.	• Quando a energia da placa de fogão estiver desligada, não haverá qualquer indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Os esfregões pesados, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos de limpeza na placa de fogão: o vidro pode ficar manchado.
Derramamentos, derretimentos e respingos quentes de açúcar no vidro	Remova-os imediatamente com uma espátula, uma faca plana ou um raspador de lâmina adequado para fogões de vidro de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura: 1. Desligue a energia da placa de fogão. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa de fogão. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou uma toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 para “Sujidade diária no vidro” acima.	• Remova o mais rapidamente possível as manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou por derrames. Se deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança está recolhida, a lâmina de um raspador é afiada como uma navalha. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames sobre o os controlos tácteis	1. Desligue a energia da placa de fogão. 2. Absorva o derrame. 3. Limpe a área de controlo tátil com uma esponja ou um pano limpo e húmido. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Ligue novamente a energia da placa de fogão.	A placa de fogão pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os comandos tácteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Antes de voltar a ligar a placa de fogão, certifique-se de que limpa bem a zona dos controlos tácteis.

Componentes a serem limpos ou substituídos

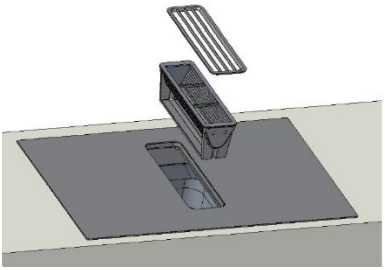
A seguinte visão pormenorizada mostra os componentes do aparelho que deve substituir ou limpar.



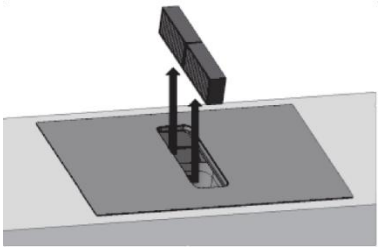
Substituir os filtros de odores

Pode adquirir filtros de odores em lojas especializadas ou através do serviço de apoio ao cliente.

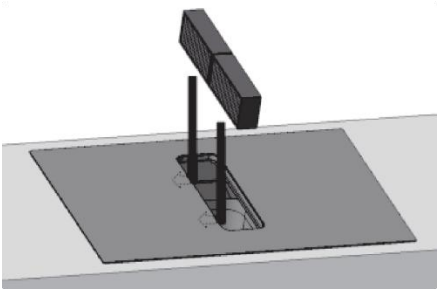
1. Para os manter em boas condições de funcionamento, utilize apenas filtros de substituição genuínos.
2. ATENÇÃO!
   A queda do filtro de gordura e da grelha pode danificar a placa de fogão abaixo.
   Remova a grelha e o filtro de gordura e elimine-os adequadamente.
   Pode acumular-se gordura no fundo do recipiente. Mantenha o filtro de gordura nivelado para evitar que a gordura pingue.



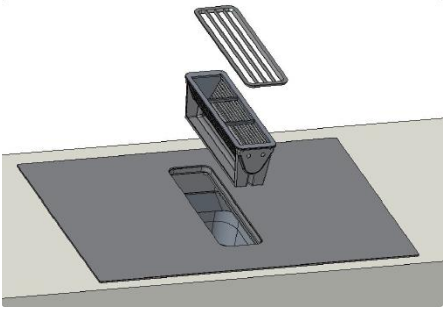
3. Remova os dois filtros de odores e elimine-os adequadamente.



4. Insira dois filtros de odores na parte esquerda do aparelho.



5. Insira o filtro de gordura e a tampa com a grelha.



Redefinir o tempo de lembrete do filtro de odores

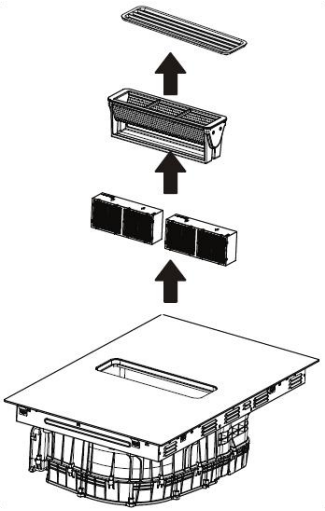
1. Consulte o guia de substituição do filtro de odores para concluir a substituição do filtro de odores.
2. No estado desligado, prima e mantenha premido o botão de bloqueio de segurança para crianças , durante 3 segundos para entrar no estado de bloqueio de segurança para crianças.
3. Prima e mantenha premido o botão de nível do exaustor por 3 segundos para redefinir o tempo do lembrete de vida útil do filtro de odores.
   O visor apresentará "CL", indicando que a redefinição foi concluída.

Limpeza ou substituição do filtro de bloco de carbono

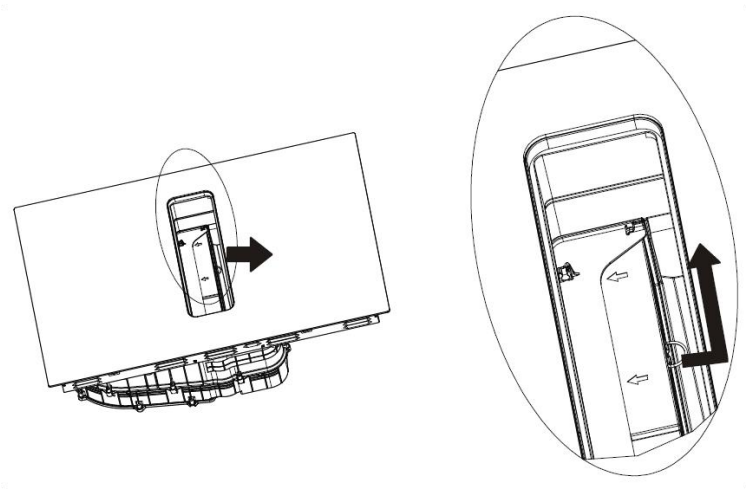
Quando a superfície da placa de fogão exibe o código "FC", significa que o filtro de bloco de carbono precisa de ser substituído. Pode adquirir o filtro de bloco de carbono num revendedor profissional ou através do serviço de apoio ao cliente.

Como remover o filtro de bloco de carbono:

Remova a grelha, o filtro de gordura e o filtro de bloco de carbono de cima a baixo.



NOTA:
Ao remover o filtro de bloco de carbono, puxe o aro metálico do filtro para a direita e, em seguida, levante-o para remover o filtro.



Limpar o filtro de bloco de carbono

Para manter o seu aparelho a funcionar eficientemente, é importante limpar os filtros de bloco de carbono de 2 em 2 meses.

1. Coloque o filtro de bloco de carbono na máquina de lavar louça, adicione detergente e use o modo padrão (1,5h-3h) para o limpar.
2. Mergulhe o filtro de bloco de carbono em água quente (60°C - 80°C) durante 1-2 horas, adicione detergente à água quente e, em seguida, lave com água limpa.

3. Para manter o filtro de bloco de carbono em boas condições de funcionamento, limpe-o regularmente; após atingir a vida útil de 5 anos, substitua-o atempadamente.

Drenar o filtro de bloco de carbono

1. Coloque o bloco de filtro de bloco de carbono limpo no forno e coza durante 3 horas (150°C).
2. Use um secador de ar quente para o secar durante meia hora.

NOTA:

- Não utilize produtos de limpeza alcalinos fortes ou à base de óleo pesado (recomenda-se o uso de pastilhas/pó para lavar louça das marcas Finish, Somat ou Ecover), pois podem danificar o filtro de bloco de carbono.
- A temperatura da água quente não deve exceder 80°C, uma vez que pode danificar o filtro de bloco de carbono.
- A temperatura da água quente não deve exceder 200°C, uma vez que pode danificar o filtro de bloco de carbono.
- Não utilize força externa para esfregar o filtro de bloco de carbono, uma vez que pode causar danos.

Substituir o filtro de bloco de carbono

Insira um novo filtro de bloco de carbono e, em seguida, instale o filtro de gordura e a grelha, nessa ordem.

Redefinir o tempo do lembrete da vida útil

1. Consulte o guia de substituição do filtro de odores para concluir a substituição do filtro de bloco de carbono.
2. No estado desligado, prima e mantenha premido o botão de bloqueio de segurança para crianças , durante 3 segundos para entrar no estado de bloqueio de segurança para crianças.
3. Prima e mantenha premido o botão de nível  do exaustor durante 3 segundos para redefinir o tempo do lembrete de vida útil do filtro de odores.
   O visor do exaustor apresentará "CL", indicando que a redefinição foi concluída.

Limpeza da grelha e do filtro de gordura

O filtro de gordura filtra a gordura do vapor da cozinha. Para o manter em boas condições de funcionamento, deve limpar regularmente o filtro de gordura.

 **AVISO… Risco de incêndio!**

Os depósitos de gordura no filtro de gordura podem incendiar-se.

- Nunca utilize o aparelho sem um filtro de gordura.
- Limpe o filtro de gordura regularmente.
- Nunca trabalhe com chamas livres perto do aparelho (por exemplo, flambear).
- Não instale o aparelho perto de um aparelho de aquecimento a combustível sólido (por exemplo, a lenha ou carvão), a menos que o aparelho de aquecimento tenha uma tampa selada e não amovível. Não deve haver faíscas a voar.

1. ATENÇÃO!
   A queda do filtro de gordura pode danificar a placa de fogão abaixo. (Recomenda-se a limpeza do filtro de gordura de 7 em 7 dias.)
   Remova a grelha e o filtro de gordura e elimine-os adequadamente.
   Pode acumular-se gordura no fundo do recipiente. Mantenha o filtro de gordura nivelado para evitar que a gordura pingue.

2. Limpe a grelha.
   Consulte a secção “Limpar o filtro de gordura ou a grelha manualmente”.
3. Limpe o filtro de gordura.
   Consulte a secção “Limpar o filtro de gordura ou a grelha manualmente”.
   Consulte a secção “Limpar o filtro de gordura na máquina de lavar louça”.
4. Se necessário, remova os filtros de odores e limpe o interior do aparelho.
   Consulte a secção “ Substituir os filtros de odores”.
5. Se algum objeto entrar no aparelho, remova-o e certifique-se de que o abastecimento do recipiente de transbordamento não está bloqueado.
6. Limpe o interior do aparelho com água e sabão e um pano de cozinha.
7. Após a limpeza, volte inserir o filtro de gordura seco.

Limpar o filtro de gordura ou a grelha manualmente

1. Mergulhe o filtro de gordura ou a grelha em água quente com sabão.
2. Use uma escova para limpar o filtro de gordura ou a grelha.
   Não utilize produtos de limpeza abrasivos, ácidos ou alcalinos.
   Use um solvente especial para gordura para a sujidade difícil.
3. Lave bem o filtro de gordura.
4. Deixe o filtro de gordura escorrer.

Limpar o filtro de gordura na máquina de lavar louça

1. Coloque o filtro de gordura solto na máquina de lavar louça e não o coloque com força.
   Para obter melhores resultados de limpeza, coloque o filtro de gordura com o lado do filtro voltado para a máquina de lavar louça.
   Não limpe o filtro de gordura muito sujo com utensílios.
   Não utilize produtos de limpeza abrasivos, ácidos ou alcalinos.
2. Ligue a máquina de lavar louça.
   Selecione uma temperatura não superior a 70°C.
3. Deixe o filtro de gordura escorrer.

Limpar a cavidade e o esgoto

A partir do bujão de borracha, drene os líquidos ou objetos que entrem no aparelho pela parte superior.
Requisito: O aparelho arrefeceu e o indicador de calor residual apagou-se.

1. Retire o bujão de borracha com uma mão e segure o recipiente com a outra mão, esvazie os líquidos ou objetos do bujão de borracha.
2. Certifique-se de que o fornecimento ao bujão de borracha não está bloqueado antes de o voltar a colocar no lugar.
   Remova todos os objetos que tenham entrado no aparelho depois de este ter arrefecido. Para o fazer, remova o filtro de gordura.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O aparelho pode apresentar mau funcionamento durante a utilização. A tabela seguinte contém as possíveis causas e soluções para o mau funcionamento. Para poupar tempo e dinheiro que poderia gastar a ligar para o centro de assistência, recomendamos que leia atentamente a tabela abaixo.

Problema	**Possível causa**	**Possível solução**
Não é possível ligar o aparelho.	Não há energia.	Certifique-se de que o aparelho está ligado *à* alimentação e que está ligado à tomada elétrica. Verifique se há um corte de energia na sua casa ou na área. Se verificou tudo e o problema persiste, contacte um técnico qualificado.
Os controlos tácteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte a secção "Bloquear/desbloquear a placa" para instruções.
Os controlos tácteis não funcionam devidamente.	É possível que exista uma ligeira película de água nos controlos ou pode estar a usar a ponta do seu dedo para tocar os controlos.	Certifique-se de que a área de controlo táctil está seca e utilize a parte mais carnuda do dedo para tocar nos controlos.
O painel de vidro está a ser riscado.	Panelas com rebordos ásperos. Está a utilizar um esfregão inadequado e abrasivo.	Utilize panelas com bases planas e suaves. Ver "Acessórios de cozinha". Consulte "Limpeza e manutenção".
Algumas panelas emitem estalidos ou cliques.	Isto ocorre devido à construção das suas panelas (camadas de metais diferentes que vibram de forma distinta).	È normal nas panelas e não indica um problema.
O aparelho emite um ligeiro zumbido quando utilizado na definição de alta temperatura.	Isto é provocado pela tecnologia de indução da confeção a indução.	Isto é normal, mas o barulho deve diminuir ou desaparecer completamente quando diminui a definição de calor.
As panelas não aquecem e o símbolo Sem panela surge no visor.	A placa de indução não deteta a panela porque não é adequada para cozinhar a indução. A placa de indução não deteta a panela porque é demasiado pequena para a área de confeção ou não está devidamente centrada.	Utilize panelas adequadas para cozinhar a indução. Consulte a secção “Utensílios de cozinha”. Centre a panela na zona de cozedura e certifique-se de que a sua base corresponde ao tamanho da área de confeção.
Ruído da ventoinha proveniente da placa de indução.	Uma ventoinha de confeção integrada na sua placa de indução evita o sobreaquecimento da parte eletrónica. Pode continuar a ocorrer mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	É normal e não requer nenhum tipo de ação. Não desligue a placa de indução da tomada elétrica enquanto o ventilador estiver a funcionar.
O aparelho ou a área de confeção	Falha técnica.	Reiniciar o aparelho. Se a anomalia persistir, anote o código de erro, desligue o aparelho e

desligou inesperadamente, emite um som e exibe um código de erro.		contacte um técnico qualificado.

O aparelho vem equipado com uma função de diagnóstico automático. Este teste permite que o técnico verifique a função de vários componentes sem desmontar ou remover o aparelho da superfície de trabalho.

Código de erro	**Problema**	**Solução**
E1, E2, E7	Falha do sensor da temperatura	Contacte o serviço pós-venda para substituir o sensor de temperatura da superfície do aparelho.
E3, E4	Falha do sensor da temperatura do IGBT	
EU	A comunicação entre o quadro do visor e o quadro de controlo principal está anormal.	O quadro do visor está com defeito, o quadro de controlo principal está com defeito ou a linha de ligação entre o quadro do visor e o quadro de controlo principal está com defeito. Contacte o serviço pós-venda.
EL, EH	Voltagem da alimentação anormal.	Verifique se a alimentação está normal. Reinicie após a fonte de alimentação estar normal.
C1	A temperatura do painel de vidro está elevada.	Reinicie após o aparelho arrefecer.
C2	O sensor da temperatura do IGBT está elevado.	
F5	A ventoinha de arrefecimento não funciona.	Reiniciar o aparelho. Se a falha persistir, contacte o serviço pós-venda para substituir a ventoinha de arrefecimento.
b3	A temperatura do módulo IPM do motor está elevada.	Reinicie após o IPM arrefecer.
b5	Falha no arranque do motor.	Verifique se há algum corpo estranho dentro do motor e reinicie.
b7	Falha no arranque do motor ou falha no sistema do motor.	Verifique se há algum corpo estranho dentro do motor e reinicie. Se a anomalia continuar a ocorrer, é possível que a linha de ligação do motor esteja com defeito. Contacte o serviço pós-venda.
bd	Falha de comunicação entre o quadro do visor e o quadro do motor do exaustor.	Pode ser que o quadro do visor ou o quadro do motor do exaustor estejam com defeito, ou que a linha de ligação entre o quadro do visor e o quadro do motor do exaustor esteja com defeito. Contacte o serviço pós-venda.
EF	Vários botões de função são premidos ao mesmo tempo.	Reinicie após limpar o painel de operação. Se a anomalia persistir após reiniciar, entre em contacto com o serviço pós-venda.
FC	Lembrete de substituição do filtro	Lembrete de substituição do filtro no modo de circulação interna; consulte o guia de substituição do filtro para substituir o filtro.

Códigos de erro durante a utilização e soluções

Código de erro	Problema	Solução
Recuperação automática		
EL, EH	A voltagem da alimentação não está dentro da faixa de tensão nominal.	Verifique se a alimentação está normal. Ligue e trabalhe após a fonte de alimentação estar normal.
C1	A temperatura da superfície do aparelho está elevada.	Aguarde que a temperatura da superfície do fogão volte ao normal. Toque no botão ligar/desligar para reiniciar o aparelho.
C2	Temperatura alta do IGBT	Aguarde que a temperatura do IGBT volte ao normal. Toque no botão ligar/desligar para reiniciar o aparelho. Verifique se a ventoinha funciona corretamente; se não funcionar, substitua a ventoinha.
b3	A corrente do quadro do motor do exaustor está anormal.	Toque no botão ligar/desligar para reiniciar o aparelho.
b7	O motor não arranca.	Verifique se há algum corpo estranho dentro do motor e reinicie o exaustor. Toque no botão ligar/desligar para reiniciar o aparelho.
Sem recuperação automática		
E2	Falha do sensor da temperatura da placa do aparelho - curto-circuito.	Verifique a ligação ou substitua o sensor da temperatura do aparelho.
E1	Falha do sensor da temperatura da placa do aparelho - circuito aberto.	
E7	Falha do sensor da temperatura da placa do aparelho - inválido.	
E4	Falha do sensor da temperatura do IGBT - curto-circuito.	Substitua o quadro da alimentação.
E3	Falha do sensor da temperatura do IGBT - circuito aberto.	
b5	Falha ao ligar o exaustor ou erro no sistema do motor	Reinicie; se a falha persistir, substitua o quadro do motor do exaustor ou o motor.
bd	Falha de comunicação entre o quadro do visor e o quadro do motor do exaustor.	Substitua o quadro do motor do exaustor, o quadro da alimentação ou o quadro do visor e verifique se os fios de ligação estão danificados.

Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O indicador LED não acende depois de o aparelho ser ligado à tomada.	Sem fornecimento de energia.	Verifique se a ficha está bem inserida na tomada e se a tomada está a funcionar corretamente.	
	Falha na ligação do quadro da alimentação e do quadro do visor.	Verifique a ligação.	
	O quadro da alimentação está danificado.	Substitua o quadro da alimentação.	
	O quadro do visor está danificado.	Substitua o quadro do visor.	
Alguns botões não funcionam ou o ecrã LED não está normal.	O quadro do visor está danificado.	Substitua o quadro do visor.	
O indicador do modo de confeção acende, mas o aquecimento não inicia.	A temperatura de cozedura é demasiado alta.	A temperatura ambiente pode ser demasiado alta. A entrada de ar ou a porta de exaustão podem estar bloqueadas.	
	Há um problema com a ventoinha.	Verifique se a ventoinha funciona corretamente; se não funcionar, substitua a ventoinha.	
	O quadro da alimentação está danificado.	Substitua o quadro da alimentação.	
O aquecimento para subitamente durante o funcionamento e o visor pisca "U" .	Tipo de panela errado	Use uma panela adequada.	O circuito de deteção da panela está danificado, substitua o quadro da alimentação.
	O diâmetro da panela é demasiado pequeno.		
	O aparelho está em sobreaquecimento.	Aguarde até a temperatura voltar ao normal. Toque no botão "Ligar/desligar" para reiniciar o aparelho.	
A área de aquecimento no mesmo lado exibe "U".	Falha na ligação do quadro da alimentação e do quadro do visor.	Verifique a ligação.	
	O quadro do visor da peça de comunicação está danificado.	Substitua o quadro do visor.	
	O quadro principal está danificado.	Substitua o quadro da alimentação.	
O motor da ventoinha emite um ruído anormal.	O motor da ventoinha está danificado.	Substitua a ventoinha.	
O desempenho de extração do exaustor	O filtro de gordura está extremamente	Limpe ou substitua o filtro de gordura.	

da placa de fogão diminuiu.	sujo.		
	O filtro de odores/filtro de bloco de carbono está extremamente sujo.	Troque os novos filtros de odores ou limpe os filtros de cubo de carbono (consulte "Trocar o filtro de odores ou limpar o filtro de cubo de carbono").	
	Existe um objeto/muita água no ar a entrar na estrutura de orientação (por exemplo, um pano de limpeza).	Remova o objeto.	Esvazie a água. Consulte "Limpar a cavidade e o esgoto".)
O sistema de ventilação continua a funcionar mesmo que as zonas de cozedura tenham sido desligadas.	A razão é que o aparelho extrai os vapores residuais da cozinha.	Aguarde até o motor do exaustor desligar automaticamente .	

Os pontos acima constituem a avaliação e a inspeção de falhas comuns.
Não desmonte o aparelho sozinho para evitar perigos e danos no aparelho.

FOLHA DE DADOS TÉCNICOS

Abaixo, pode encontrar a folha da placa de exaustores doméstica de acordo com o Regulamento UE n.º 65/2014 e UE n.º 66/2014.

Informações relativas a exaustores domésticos			
	Símbolo	**Valor**	**Unidade**
Identificação do modelo	THIH80MAT		
Consumo anual de energia	$CAE_{exaustor}$	12,1	kWh/a
Fator de aumento de tempo	f	0,9	
Eficiência fluidodinâmica	$EFD_{exaustor}$	30,2	
Índice de eficiência energética	$IEE_{exaustor}$	34,1	
Débito de ar medido no ponto de maior eficiência	Q_{BEP}	237,1	m^3/h
Débito de ar medido no ponto de maior eficiência	P_{BEP}	169	Pa
Débito de ar máximo	Q_{max}	564,7	m^3/h
Potência elétrica medida no ponto de maior eficiência	W_{BEP}	36,8	W
Potência nominal do sistema de iluminação	W_l	-	W
Iluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura	$E_{média}$	-	lux
Consumo energético medido no estado de vigília	P_s	-	W
Consumo energético medido no estado de desativação	P_o	0,42	W
Nível de potência sonora	L_{WA}	62	dB

Marca comercial	THOMSON
Classe de eficiência energética	A++
Classe de eficiência dinâmica dos fluidos	A
Eficiência de iluminação ($IE_{exaustor}$)	-
Classe de eficiência de iluminação	-
Eficiência de filtragem de gorduras	77,1
Classe de eficiência de filtragem de gorduras	C
Valor do fluxo de ar na regulação de velocidade mínima em utilização normal	252 m^3/h
Valor do fluxo de ar na regulação de velocidade máxima em utilização normal	565 m^3/h
Valor do fluxo de ar no modo intensivo ou boost	719 m^3/h
Nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima disponível em utilização normal	47 dB
Nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima disponível em utilização normal	62 dB
Nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de modo intensivo ou boost	68 dB

Abaixo, pode encontrar a folha da placa de indução doméstica de acordo com o Regulamento UE n.º 66/2014.
O método de teste está em conformidade com os requisitos da EN 60350-2: 2018+A1:2021.

Informações relativas a placas elétricas domésticas			
	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	THIH80MAT		
Tipo de placa	Fogão elétrico		
Número de zonas e/ou áreas de cozedura		Duas áreas	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)	Zonas e áreas de cozedura por indução		
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos	Ø	-	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos	L W	Área esquerda: L38,0 x W18,0 Área direita: L38,0 x W18,0	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg	$CE_{cozedura\ elétrica}$	Área esquerda: 194,5 Área direita: 194,5	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg	$CE_{placa\ elétrica}$	194,5	Wh/kg

Tensão/frequência V / Hz	220-240V~, 380-415V 3N~ 50Hz ou 60Hz
Potência nominal - Potência total (W)	7400W
Potência de alcance do exaustor	160W
Dimensão do produto CxLxA (mm)	800 x 520 x 237
Tamanho incorporado C x L (mm)	750 x 490
Peso líquido do produto (Kg)	22.7 kg
Fabricado na	RPC

O consumo energético o modo de desligado: <0,5W
O período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de desligado: <20 minutos

ELIMINAÇÃO



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o ambiente.
Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivosmateriais de embalamento. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que protege a saúde e o ambiente.

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais. Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.

Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem.
O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitamos aparelhos semencargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado domelhoramento e desenvolvimento do produto.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 20/08/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

IT

INDICE

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA 2
PANORAMICA DELL'APPARECCHIO 8
IL FUNZIONAMENTO AD INDUZIONE 10
INSTALLAZIONE 10
COLLEGAMENTI ELETTRICI 38
FUNZIONAMENTO 41
CONSIGLI PER CUCINARE 53
PULIZIA E MANUTENZIONE 54
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 61
DATI TECNICI 65
SMALTIMENTO 67

Questo prodotto è stato fabbricato e venduto sotto la responsabilità di
Etablissements Darty et Fils (S.A.S).
THOMSON e il logo THOMSON sono marchi utilizzati su licenza di Etablissements Darty et Fils (S.A.S). Per ulteriori informazioni visitare il sito: www.thomson-brand.com .
Tutti gli altri prodotti, servizi, aziende, marchi, nomi commerciali o di prodotto e loghi citati nel presente documento appartengono ai rispettivi proprietari.

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.

Avvertenze

- L'elettrodomestico è stato progettato per essere usato esclusivamente in ambienti domestici e situazioni simili come ad esempio:
  - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - agriturismi;
  - camere di hotel, motel e altre strutture alberghiere;
  - bed and breakfast e ambienti similari.
- Per evitare ogni rischio, se il cavo di alimentazione è difettoso deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti su come usare l'apparecchio in sicurezza e se comprendono i pericoli connessi.
  I bambini non devono giocare con il prodotto.
  Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Quando la cappa viene utilizzata contemporaneamente ad apparecchi che bruciano gas o altri combustibili, la stanza deve essere adeguatamente ventilata.
- Se la pulizia non viene eseguita conformemente alle istruzioni, sussiste il rischio di incendio.
- Non cuocere "alla fiamma" sotto la cappa.
- L'aria non deve essere scaricata in una canna fumaria già utilizzata per lo scarico dei fumi di apparecchi che bruciano gas o altri combustibili.
- ATTENZIONE! Le parti accessibili possono diventare calde se utilizzate con apparecchi di cottura in funzione.
- Devono essere rispettate le norme relative allo scarico dell'aria.

- AVVERTENZA Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- AVVERTENZA L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante

l'uso.
Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
Tenere lontani dall'apparecchio i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

-  Queste superfici possono diventare molto calde.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi perché potrebbero diventare molto caldi.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite l'apposito comando, senza fidarsi completamente del sistema rilevamento pentole.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato con timer esterni o telecomandi.
- AVVERTENZA Non lasciare il piano cottura incustodito quando si cucina utilizzando grassi o olio, in quanto può essere pericoloso e provocare incendi. NON cercare MAI di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- AVVERTENZA Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulla superficie di cottura.
- AVVERTENZA Utilizzare solo protezioni per piano cottura progettate o consigliate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o incorporate nell'apparecchio.
  L'uso di protezioni inadeguate può causare infortuni.
- La temperatura delle superfici accessibili può diventare molto alta durante il funzionamento.
- L'impianto elettrico deve prevedere un sistema di disconnessione incorporato nel cablaggio fisso, in conformità alle normative.
- L'apparecchio deve essere installato conformemente alle norme di cablaggio nazionali NF C 15-100.
- Per informazioni dettagliate relative agli spazi necessari con le relative dimensioni e al metodo di fissaggio dell'apparecchio al suo supporto, fare riferimento alla sezione "INSTALLAZIONE".
- Per quanto riguarda il montaggio e il collegamento dei cavi, fare riferimento alla sezione "COLLEGAMENTI ELETTRICI".

- Per dettagli sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e le precauzioni da adottare per la manutenzione, fare riferimento alle sezioni "FUNZIONAMENTO" e "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- ATTENZIONE! Controllare sempre la cottura e non abbandonare l'elettrodomestico quando è acceso. Una cottura di breve durata deve essere costantemente sorvegliata.
- Dopo aver completato l'installazione dell'apparecchio, la spina di collegamento alla rete elettrica deve rimanere accessibile.
- ATTENZIONE! Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per il riscaldamento degli ambienti.

Precauzioni

- Non appoggiare mai materiali o prodotti infiammabili sul piano cottura.
- Non utilizzare il piano cottura all'aperto.
- Evitare fuoriuscite; quando si fanno bollire o riscaldare liquidi, ridurre la potenza del calore.
- Non lasciare accesi gli elementi riscaldanti con pentole e padelle vuote o senza contenitore.
- Non utilizzare mai pellicola di alluminio per cucinare e non appoggiare mai prodotti confezionati in alluminio direttamente sulla superficie di cottura. L'alluminio si scioglierebbe, danneggiando irreparabilmente l'elettrodomestico.
- Non riscaldare mai una lattina o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima aprirli, potrebbero esplodere!
- Non posizionare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) nelle vicinanze dell'apparecchio, poiché potrebbero essere danneggiati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i comandi a sfioramento). Per spegnere le zone di cottura quando si rimuovono le pentole, non affidarsi solamente alla funzione di rilevamento della pentola.

- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o arrampicarcisi sopra.
- Non lasciare i bambini da soli o incustoditi nell'area in cui si utilizza l'apparecchio.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio, a meno che non sia specificamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non appoggiare o far cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati e non trascinarle sulla superficie in vetro a induzione, altrimenti si potrebbe graffiare il vetro.
- Non utilizzare pagliette o altri prodotti di pulizia abrasivi per pulire il piano cottura, poiché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- La stanza deve essere adeguatamente ventilata quando la cappa viene utilizzata contemporaneamente ad apparecchi che bruciano gas o altri combustibili.
- La cappa deve essere pulita regolarmente sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), seguendo scrupolosamente le istruzioni di manutenzione. La mancata osservanza delle norme relative alla pulizia della cappa, alla sostituzione e alla pulizia del filtro può comportare un rischio di incendio.
- Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per l'aspirazione dei fumi, è necessario attenersi scrupolosamente alle normative stabilite dalle autorità locali.
- L'aria aspirata non deve essere convogliata attraverso gli stessi condotti utilizzati per l'estrazione dei fumi generati dalla combustione di gas o di altri tipi di apparecchi a combustione. Non utilizzare mai la cappa se la griglia non è stata montata correttamente!
- Per l'installazione utilizzare solo le viti di fissaggio fornite con il prodotto oppure, se non fornite, acquistarne di tipo corretto. Utilizzare viti della lunghezza corretta, come indicato nella sezione di installazione.

- Quando la cappa viene utilizzata insieme ad altri apparecchi alimentati con energia non elettrica, la pressione negativa della stanza non deve superare i 4 Pa (4 x 10-5 bar). A tal fine, l'aria necessaria per la combustione deve poter entrare attraverso aperture che non possono essere sigillate, ad esempio attraverso porte,

finestre, fori nel muro per l'entrata/uscita dell'aria o tramite altri mezzi tecnici. Un foro nel muro per l'entrata/uscita dell'aria non garantisce da solo il rispetto del limite.

- Consigli per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale. Quando si inizia a cucinare, accendere la cappa alla minima velocità e lasciarla accesa per qualche minuto anche dopo aver terminato la cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumi e vapore, utilizzando la funzione Booster solo in casi estremi. Per mantenere efficiente l'impianto di ricircolo dell'aria, sostituire i filtri antiodore o i filtri ai carboni attivi quando necessario.

- Per garantire le elevate prestazioni del filtro antigrasso, pulirlo quando necessario.
- Non far funzionare mai l'apparecchio senza filtro antigrasso.
- Non lavorare mai con fiamme libere in prossimità dell'apparecchio (ad esempio flambé) nelle vicinanze dei filtri antigrasso.
- Non installare l'apparecchio vicino a una stufa a combustibile solido (ad esempio a legna o a carbone), a meno che la stufa non sia dotata di un coperchio sigillato e non rimovibile. Non devono esserci scintille nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Se qualche liquido caldo dovesse penetrare nell'apparecchio, prima di rimuovere il filtro antigrasso o il contenitore di troppo pieno, attendere che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.

- Le cappe aspiranti e altri dispositivi di aspirazione dei fumi di cottura possono compromettere la sicurezza di funzionamento degli apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (compresi quelli presenti in altre stanze) a causa del riflusso dei gas di combustione. Questi gas possono potenzialmente provocare avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa aspirante o di un altro dispositivo di aspirazione dei fumi di cottura, il funzionamento degli apparecchi a gas combusti deve essere testato da una persona competente per garantire che non si verifichi un riflusso dei gas di combustione.

- Se la pulizia non viene eseguita conformemente alle istruzioni, sussiste il rischio di incendio.
- Devono essere rispettate le norme relative allo scarico dell'aria.

- ATTENZIONE! Questo apparecchio non è destinato all'uso con fornelli a gas.

Pericolo di scossa elettrica

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di qualsiasi intervento o di effettuare la manutenzione.
- Il collegamento a un buon impianto di messa a terra è essenziale e obbligatorio.
- Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato. La mancata osservanza di questa raccomandazione può provocare scosse elettriche o persino la morte.
- L'installazione o la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico qualificato, nel rispetto delle istruzioni del produttore e delle normative di sicurezza locali. Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio, salvo quanto espressamente indicato nel manuale operativo.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Per garantire che l'impianto sia conforme alle vigenti norme di sicurezza, è obbligatorio che sia presente un interruttore onnipolare standard che assicuri la completa disconnessione della rete in condizioni di sovratensione di categoria lll, in conformità con le normative di installazione.
- Non utilizzare prese elettriche multiple, né prolunghe.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito dotato di un interruttore di isolamento che garantisca la completa disconnessione dall'alimentazione elettrica.
- Non cucinare su un piano cottura rotto o crepato. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o incrinarsi, staccare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica (tramite l'interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Prima di effettuare la pulizia o la manutenzione, staccare il piano cottura dalla corrente elettrica. La mancata osservanza di questa raccomandazione può provocare scosse elettriche o persino la morte.

Rischio per la salute

- Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, le persone con pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (come le pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio, per assicurarsi che i loro impianti non siano

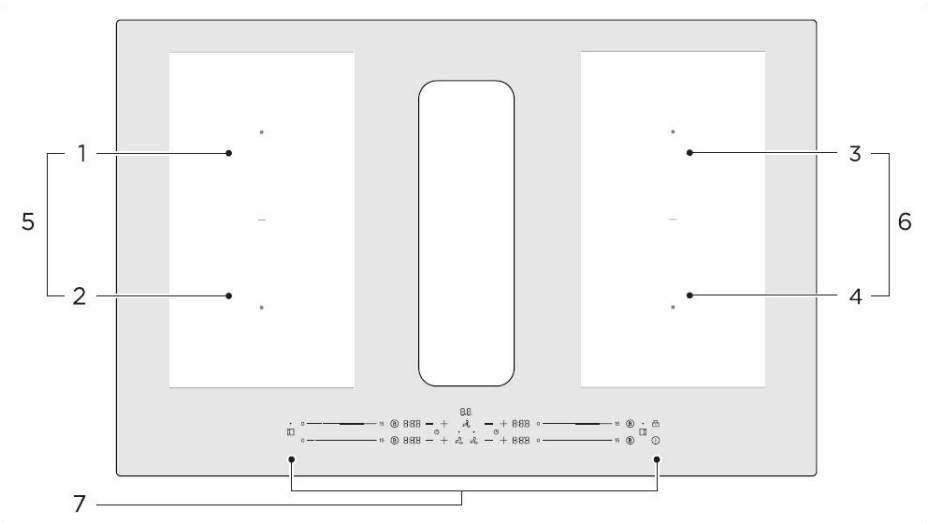
influenzati dal campo elettromagnetico. Il mancato rispetto di questa avvertenza può causare la morte.

Pericolo superfici calde

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventano sufficientemente calde da provocare ustioni.
- Evitare che corpo, vestiti o qualsiasi altro oggetto (che non sia una pentola adatta) vengano a contatto con il vetro a induzione finché la superficie non si è raffreddata.
- Tenere a distanza i bambini.
- I manici delle pentole potrebbero diventare molto caldi. Controllare che i manici delle pentole non sporgano sopra altre zone di cottura accese. Tenere le maniglie fuori dalla portata dei bambini. La mancata osservanza di questa avvertenza potrebbe causare ustioni e scottature.

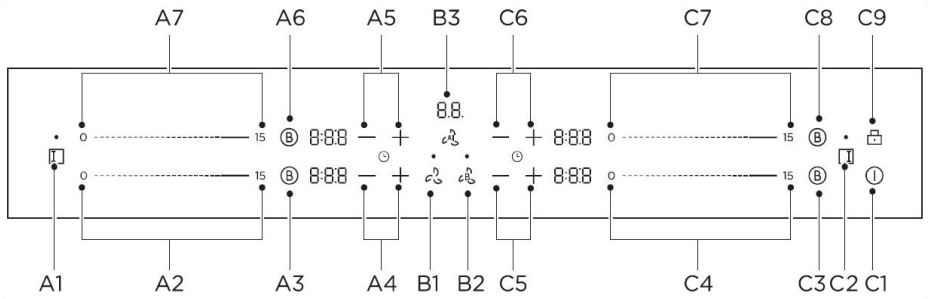
PANORAMICA DELL'APPARECCHIO

Vista dall'alto



1. Zona max. 1800W / 2000W
2. Zona max. 1800W / 2000W
3. Zona max. 1800W / 2000W
4. Zona max. 1800W / 2000W
5. Zona max. 3000W / 3700W
6. Zona max. 3000W / 3700W
7. Pannello comandi

Pannello comandi



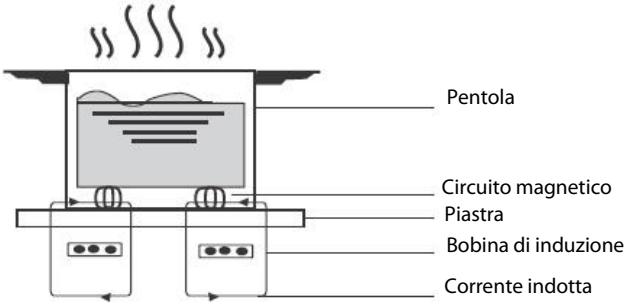
A1. Pulsante di comando area ponte
A2. e A7. Comando a cursore per la regolazione della potenza
A3. e A6. Pulsanti di potenziamento
A4. e A5. Pulsanti di comando per la regolazione del tempo

B1. Pulsante di comando per la regolazione della cappa
B2. Pulsante di potenziamento
B3. Pulsante funzionamento automatico piano cottura e cappa

C1. Pulsante ON/OFF
C2. Pulsante di comando area ponte
C3 e C8: Pulsanti di potenziamento
C4 e C7: Comando a cursore per la regolazione della potenza
C5 e C6: Pulsanti di comando per la regolazione del tempo
C9: Pulsante di blocco di sicurezza bambini

IL FUNZIONAMENTO AD INDUZIONE

Sotto ogni zona di cottura è posizionata una bobina di induzione. Quando si accende una zona di cottura, la relativa bobina crea un campo magnetico che colpisce direttamente il fondo della pentola adatta, provocando un accumulo immediato di calore che permette di cuocere gli alimenti.



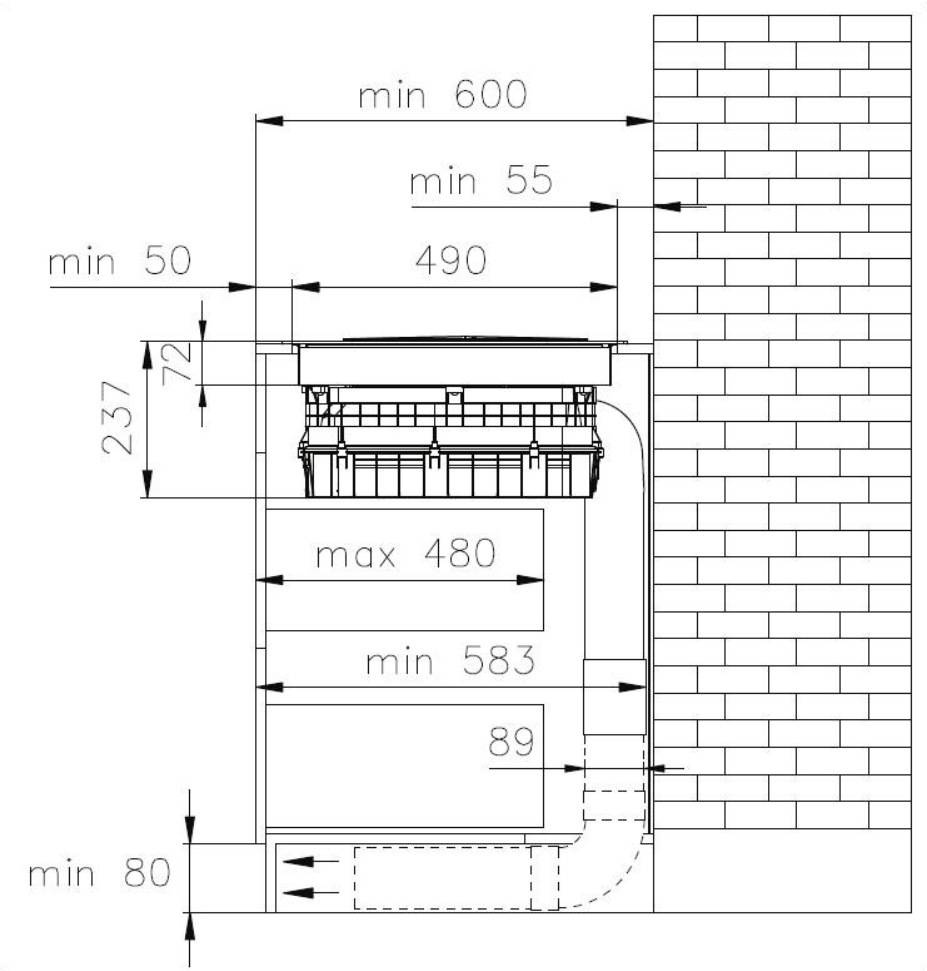
INSTALLAZIONE

Note per l'installazione

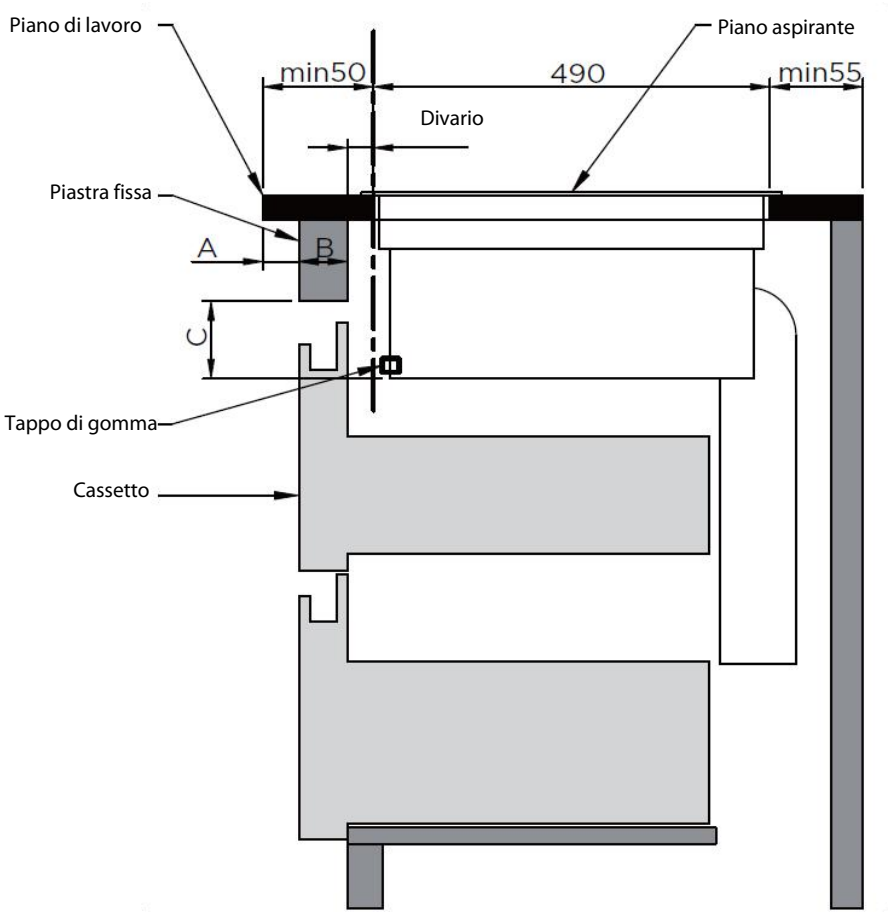
- L'installazione dell'apparecchio richiede l'intervento di 2 installatori professionisti.
- L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da tecnici qualificati, nel rispetto delle istruzioni del produttore e delle normative di sicurezza locali. Nessuna parte dell'apparecchio può essere riparata o sostituita se non espressamente indicato nel manuale d'uso.
- Una volta completata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere toccati dall'utente.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, controllare la targhetta (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per assicurarsi che la tensione e la potenza corrispondano ai valori di rete e che la presa di collegamento sia idonea.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito dotato di un interruttore di isolamento che permetta di staccare completamente l'alimentazione elettrica.
- Un'installazione dell'apparecchio non corretta può invalidare qualsiasi garanzia o richiesta di responsabilità.
- Per ottenere le migliori prestazioni, utilizzare solo il materiale in dotazione. Se i canali di circolazione dell'aria vengono ingranditi, le prestazioni della cappa sarannodiverse.
- In caso di riparazione dell'apparecchio, è necessario assicurarsi che la cappa e il condotto siano liberamente accessibili.

Requisiti in quanto a dimensioni per l'installazione

Unità di misura: mm



Per drenare comodamente i liquidi, si consiglia di mantenere una distanza minima di 40 mm tra il deflettore e la parte inferiore del piano cottura. Rispettare le indicazioni che seguono.
Richiesta 1: Divario = 50-A-B ≥ 5 mm
Richiesta 2: C ≥ 40 mm tappo in gomma facile da svitare

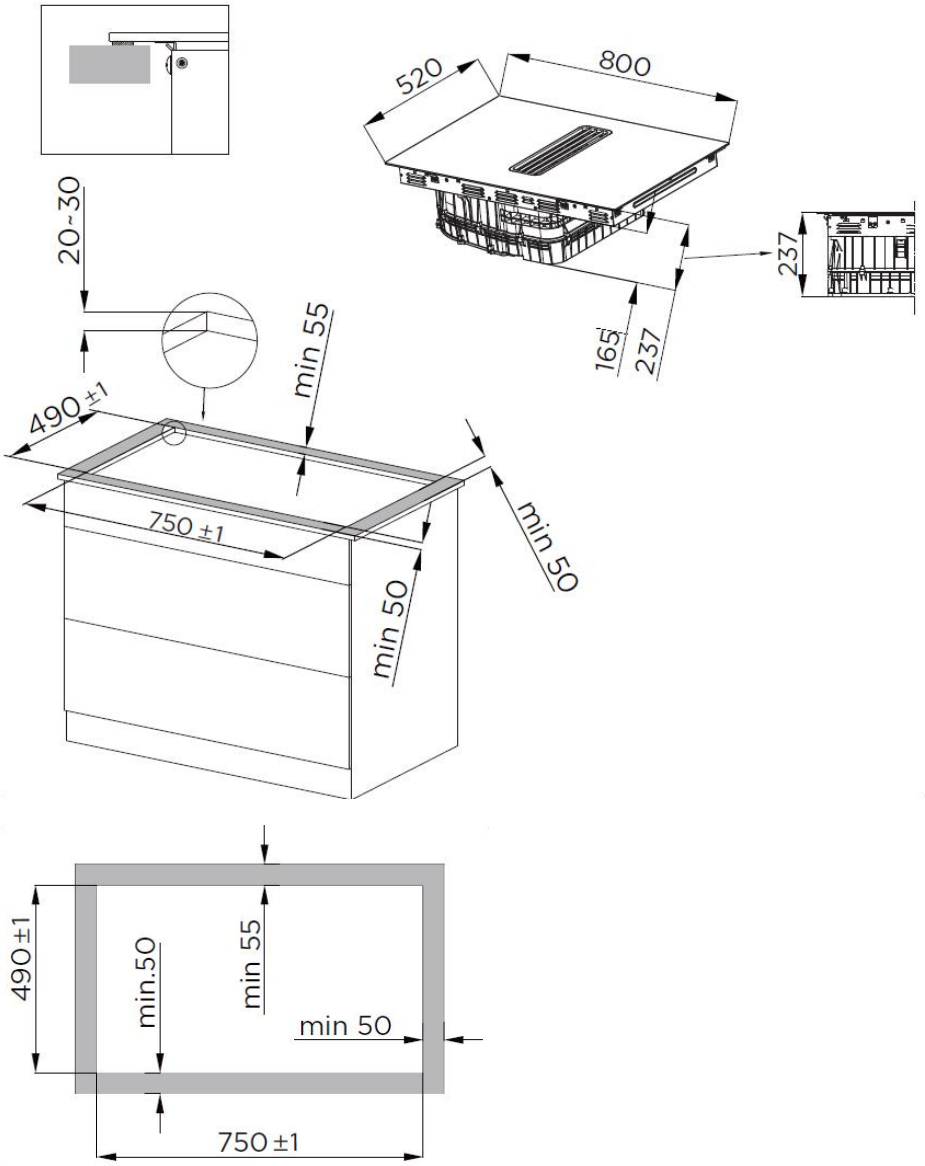


⚠ Ci sono fori di ventilazione nella parte esterna del piano cottura. Quando si posiziona il piano cottura, è NECESSARIO assicurarsi che questi fori non siano ostruiti dal piano di lavoro.

⚠ Si tenga presente che la colla che unisce il materiale plastico o legnoso al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150°C, per evitare lo scollamento del rivestimento.
La parete posteriore, le superfici adiacenti e circostanti devono quindi essere in grado di resistere a una temperatura di 90°C.

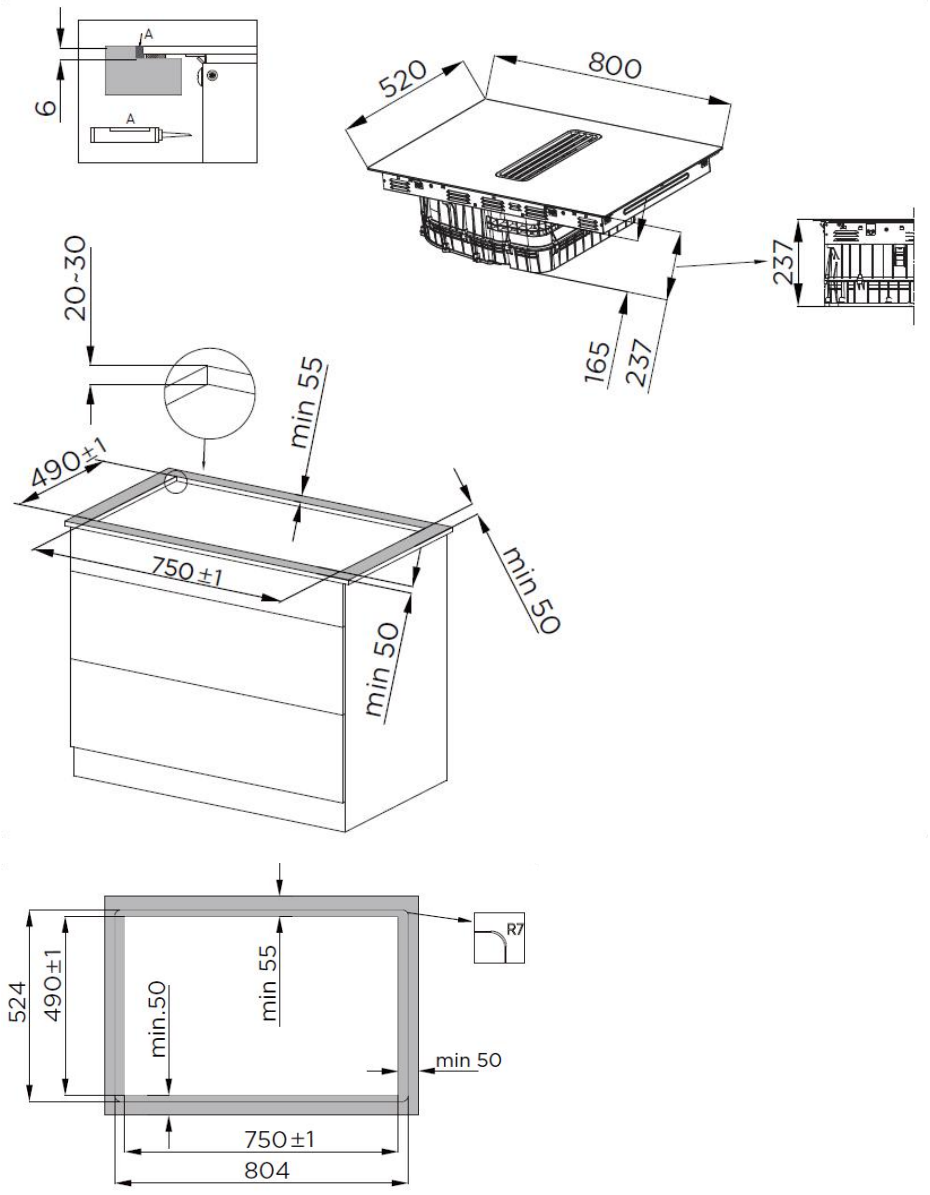
Montaggio superficiale

Unità di misura: mm

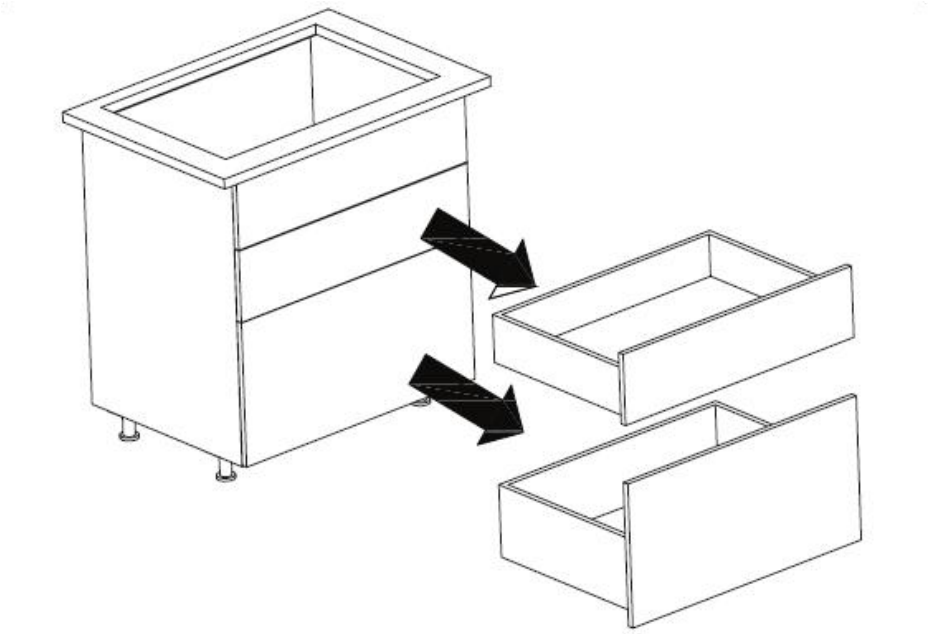


Istruzioni per l'installazione a filo

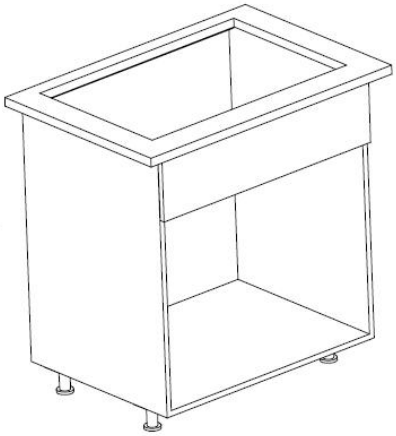
Unità di misura: mm

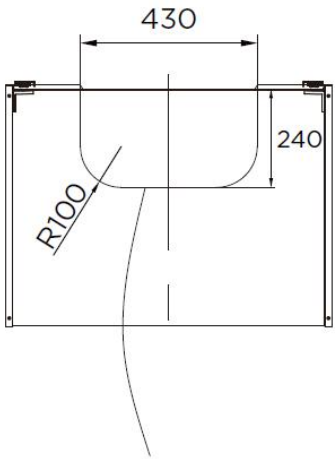


Preparazione all'installazione



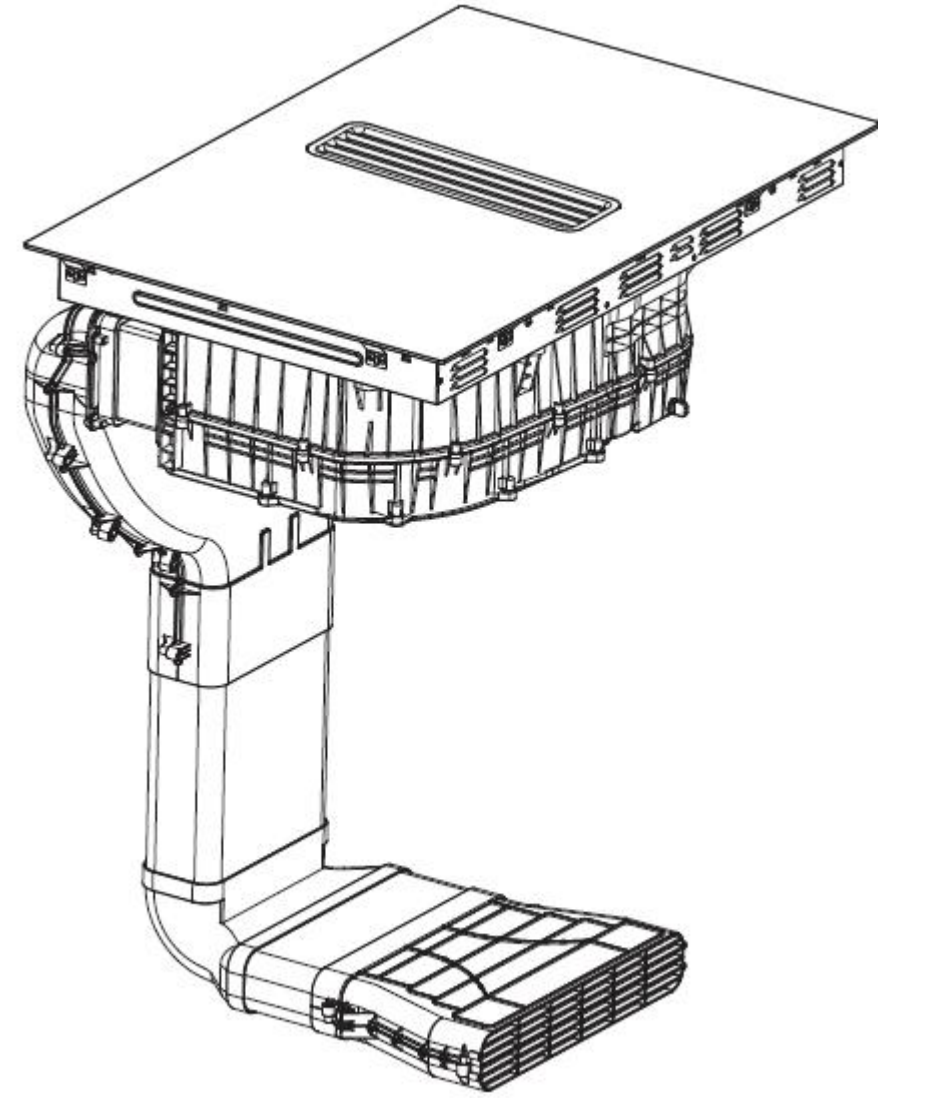
OK √





È necessario praticare un foro sul pannello inferiore del mobile.

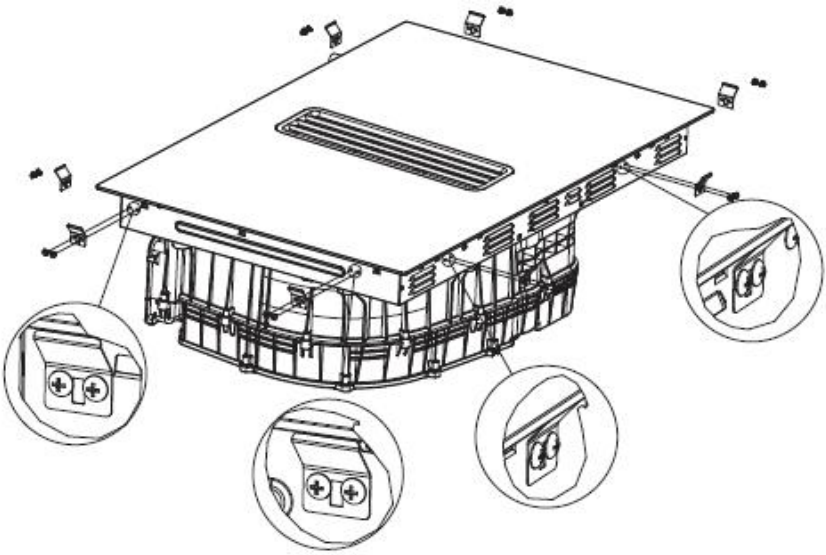
Panoramica Scarico anteriore

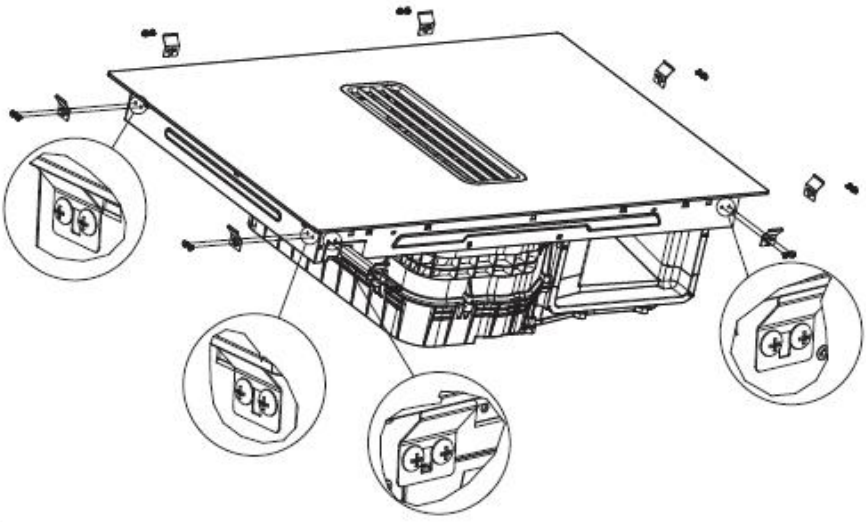


Istruzioni per l'installazione

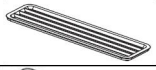
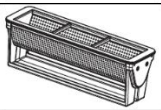
Fase 1

Codice	Accessori	Descrizione	Quantità
A		Staffa	8
B		3,9 * 6 viti	16

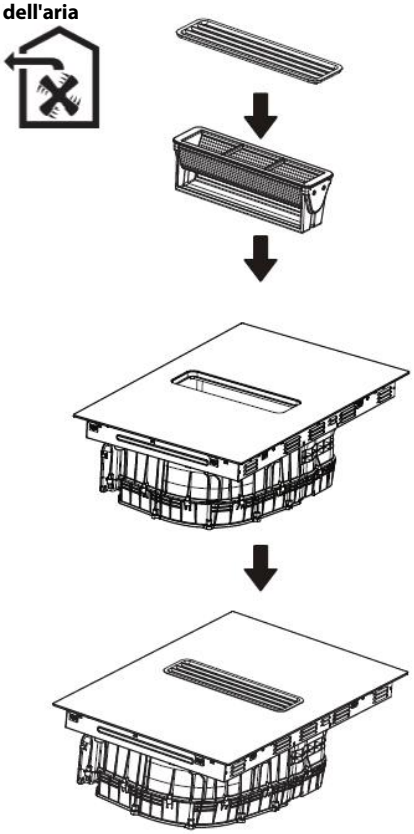




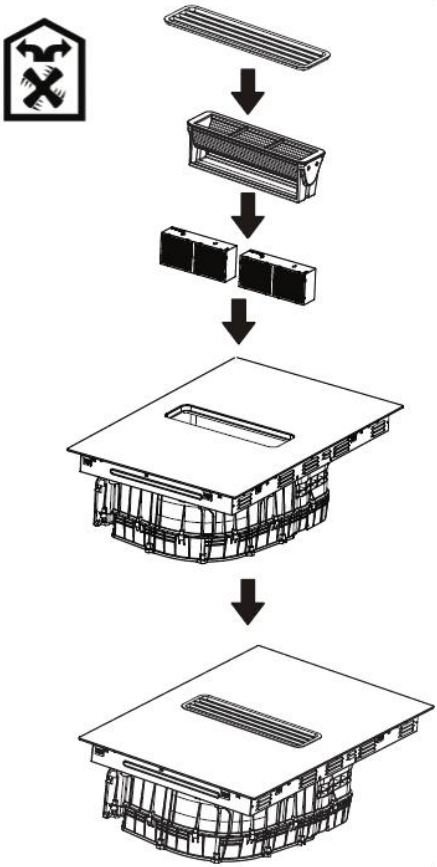
Fase 2

Codice	Accessori	Descrizione	Quantità
A		Griglia	1
B		Filtro antigrasso	1
C		Filtro a cubetti di carbone Utilizzato in modalità di ricircolo dell'aria	2

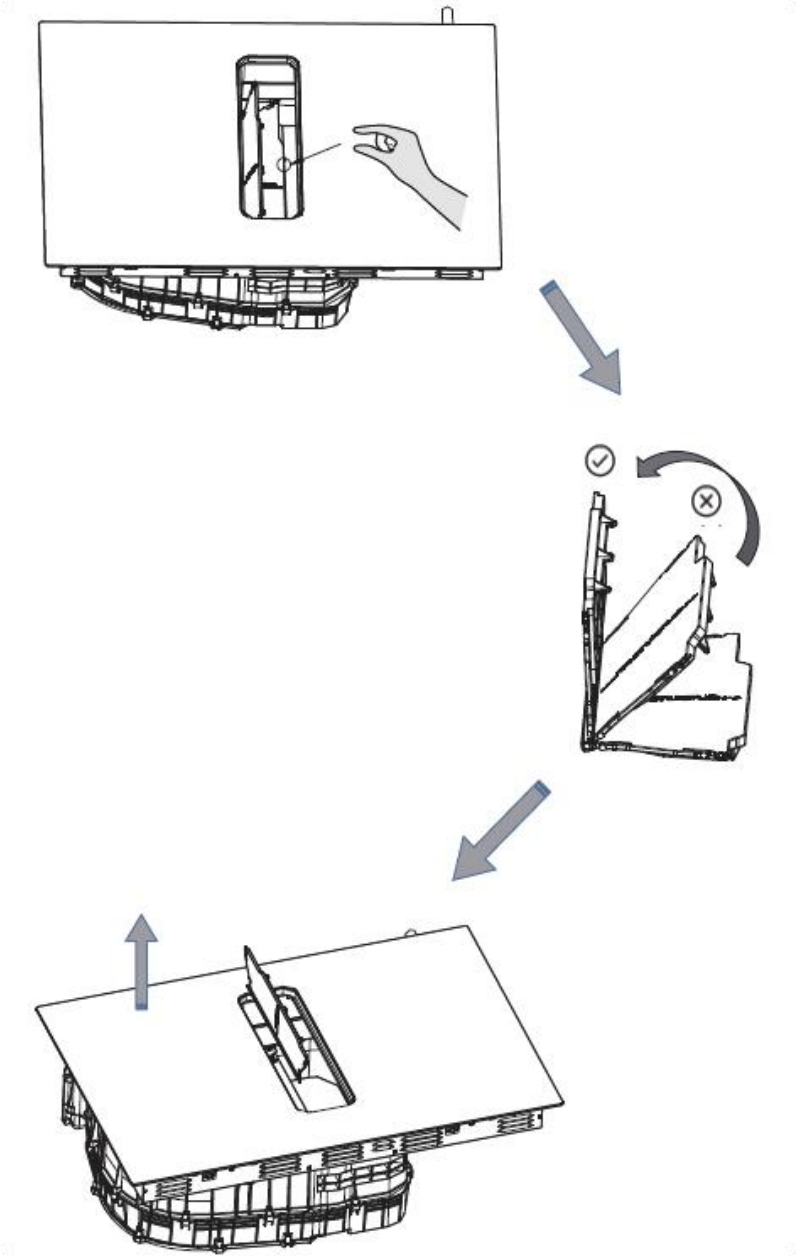
Modalità di estrazione dell'aria

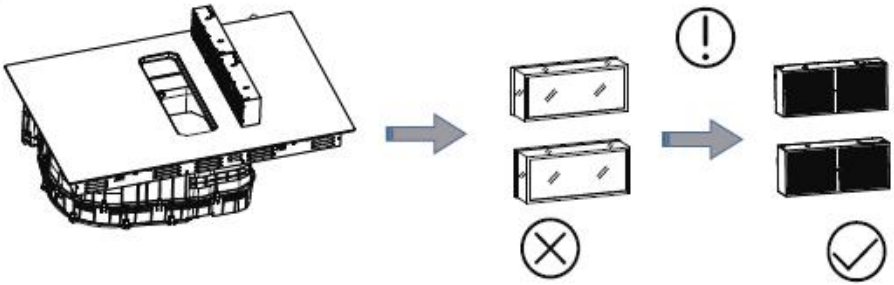


Modalità di ricircolo dell'aria

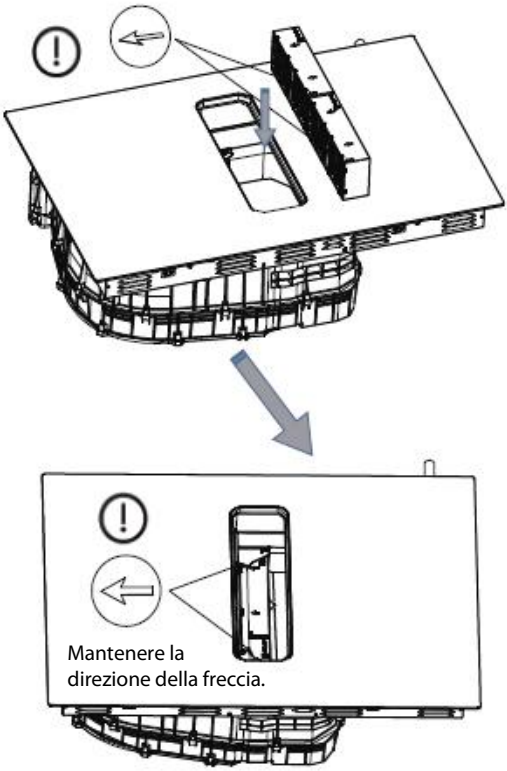


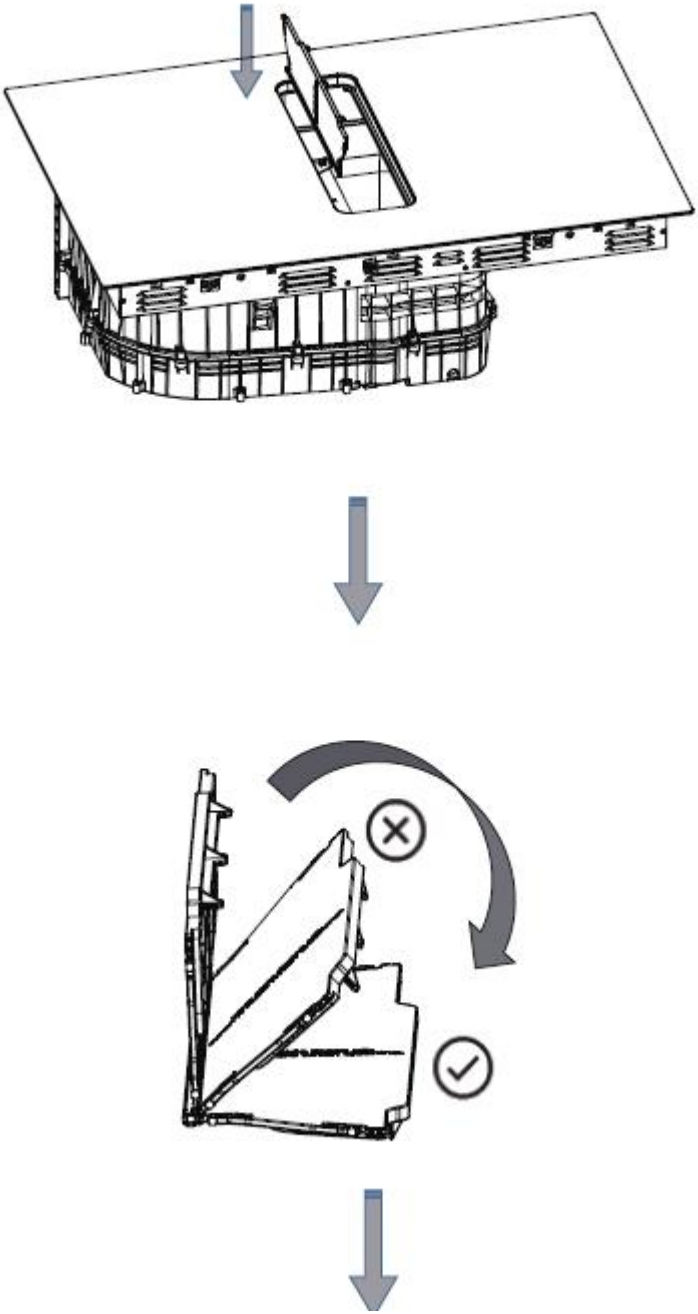
Precauzioni per l'installazione del filtro ai carboni attivi

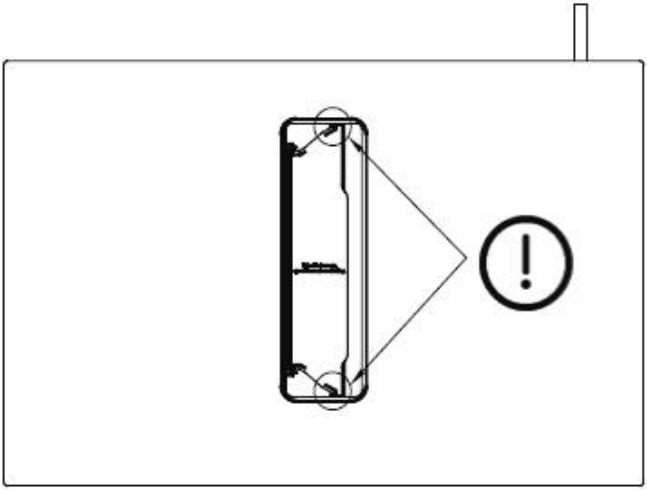


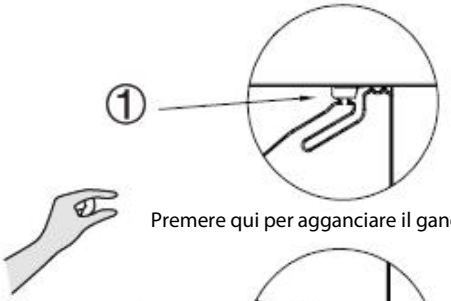


Prima di utilizzare i filtri ai carboni attivi,
strappare la pellicola trasparente esterna.

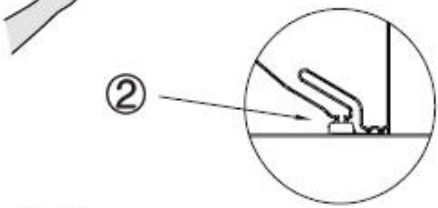


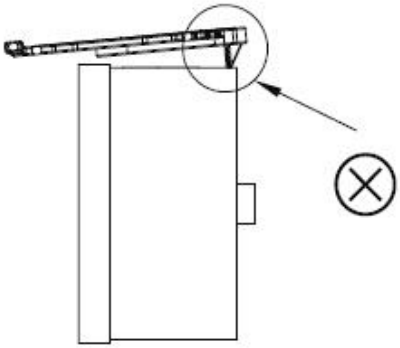


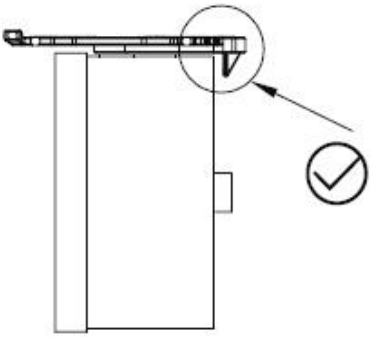


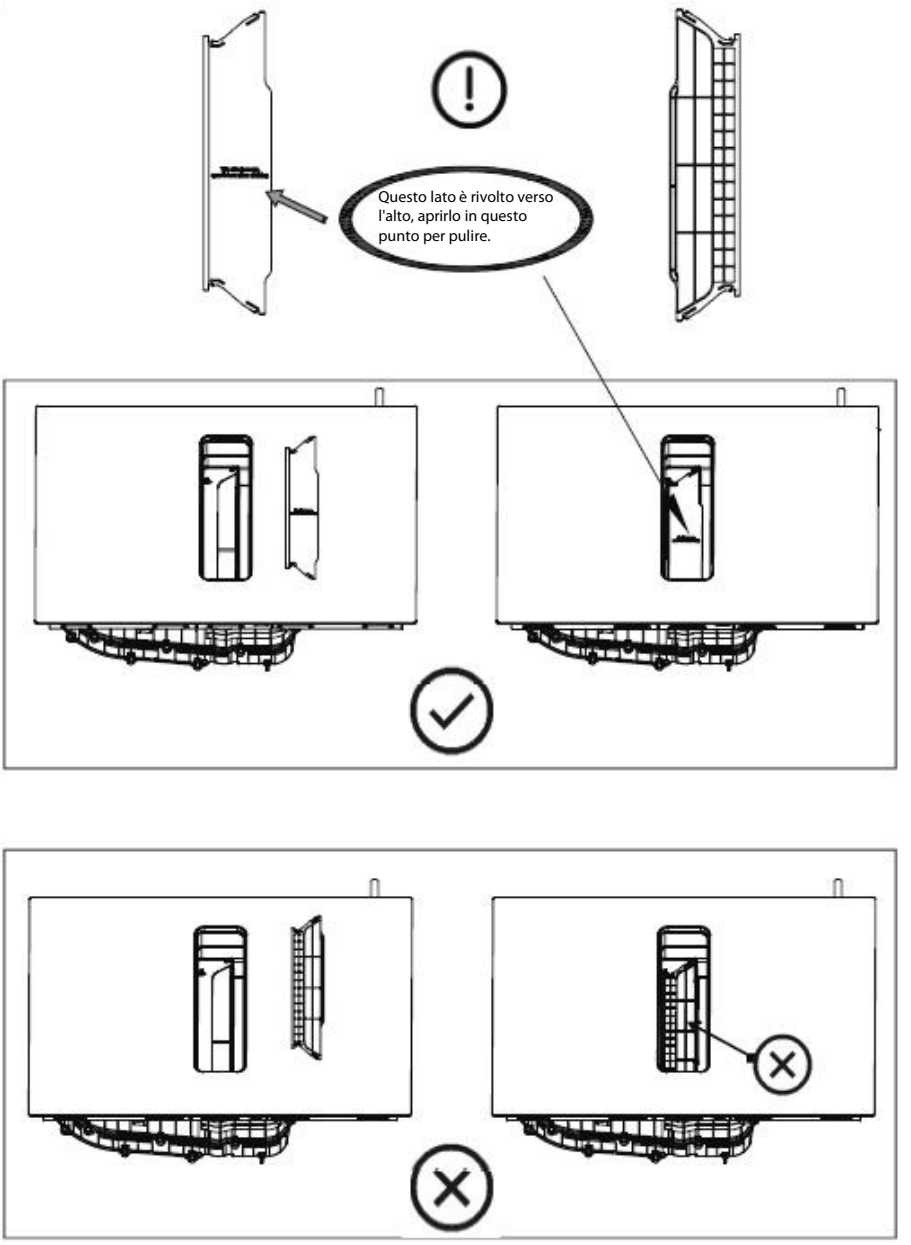


Premere qui per agganciare il gancio.

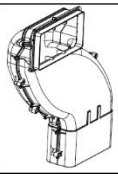


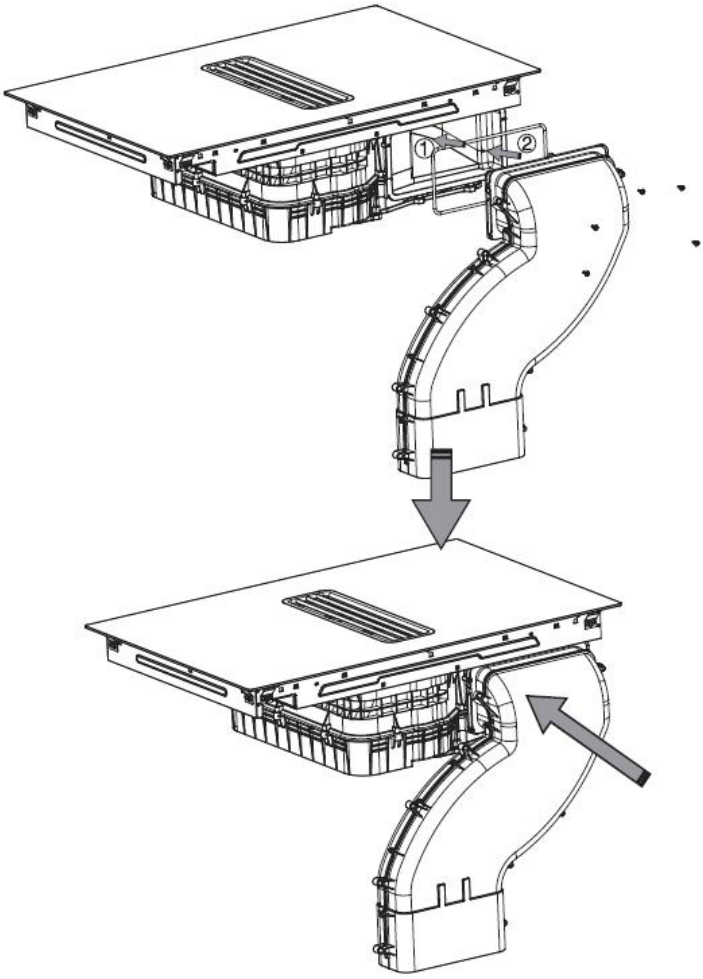




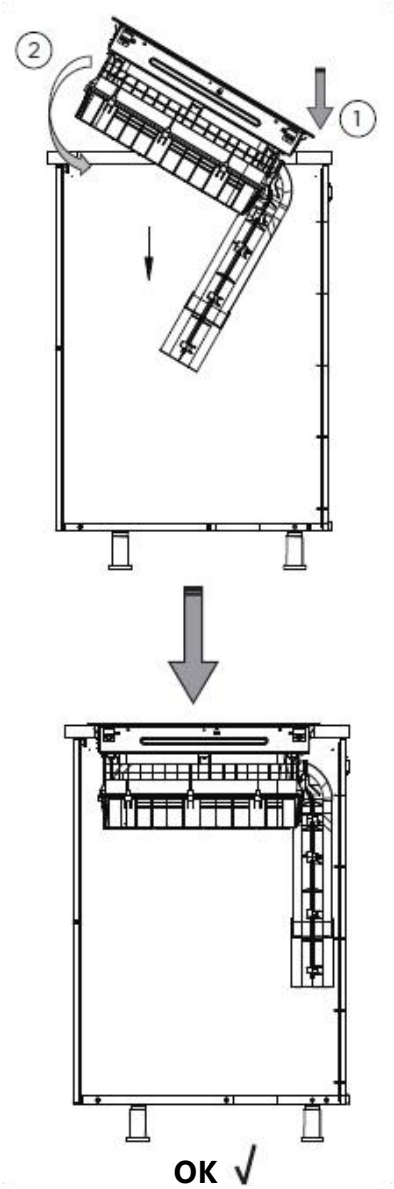

Questo lato è rivolto verso l'alto, aprirlo in questo punto per pulire.

Fase 3

Codice	Accessori	Descrizione	Quantità
E		3,5 * 14 viti	5
F		Tubo fumo	1



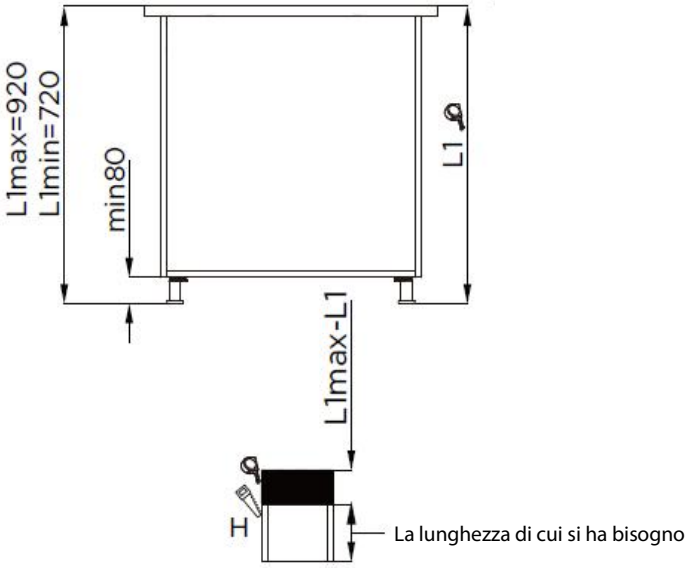
Fase 4

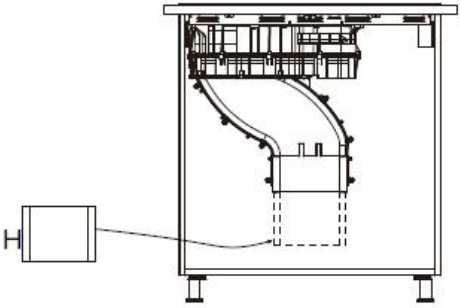


Fase 5

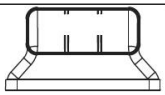
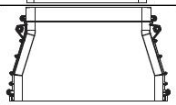
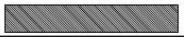
Codice	Accessori	Descrizione	Quantità
H		Tubo dritto da 280 mm	1

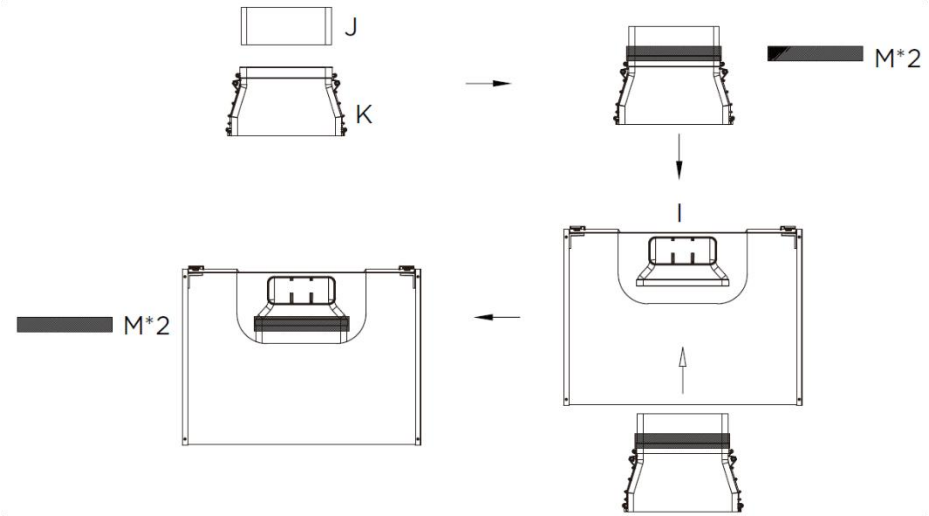
Unità di misura: mm





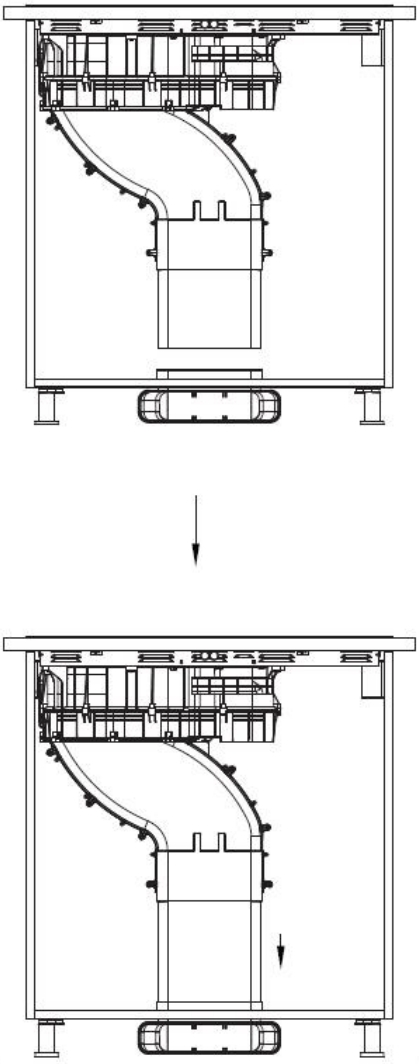
Fase 6

Codice	Accessori	Descrizione	Quantità
I		Tubo curvo	1
J		Tubo dritto da 126 mm	1
K		Tubo terminale	1
M		Nastro	4

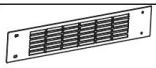


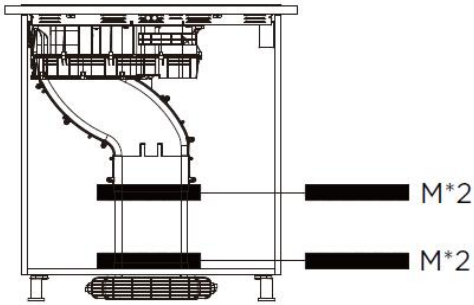
NOTA Assicurarsi che tutti i giunti dei tubi del fumo siano adeguatamente sigillati per evitare perdite di vapore e fumi durante la cottura.

Fase 7

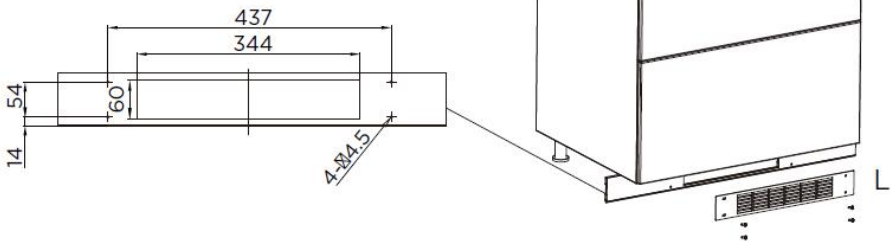


Fase 8

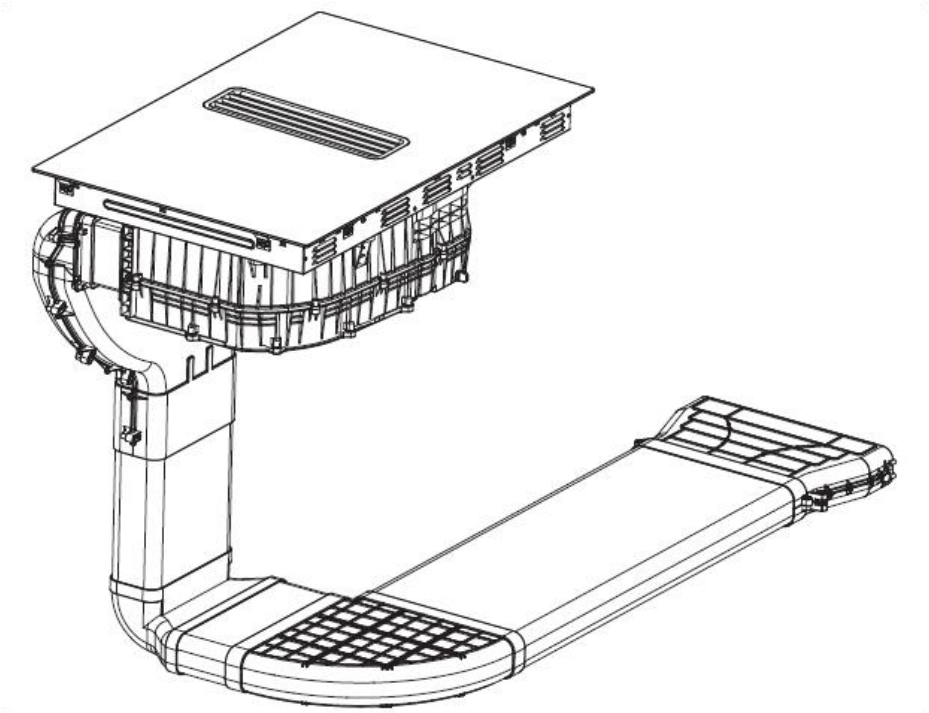
Codice	Accessori	Descrizione	Quantità
Lungh.		Griglia	1
M		Nastro	4



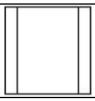
Dimensioni di taglio della tavola inferiore



Panoramica Scarico sinistro/destro

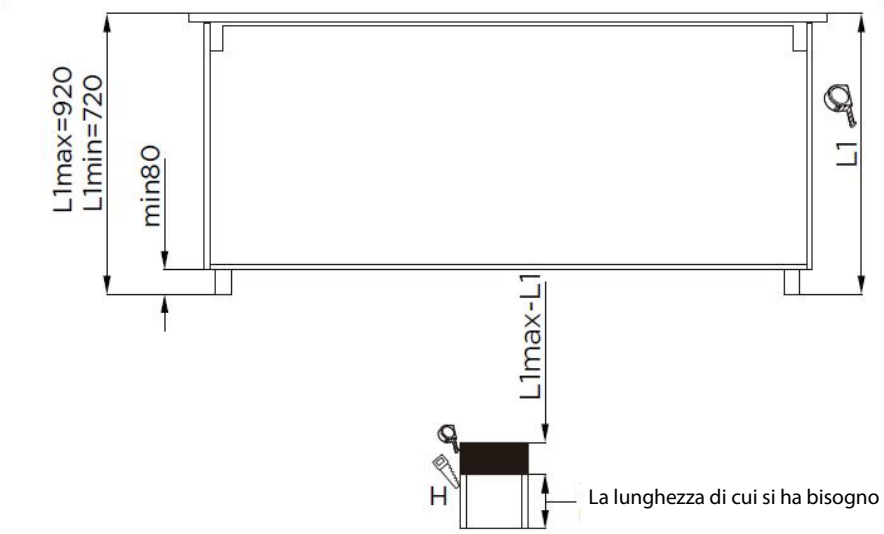


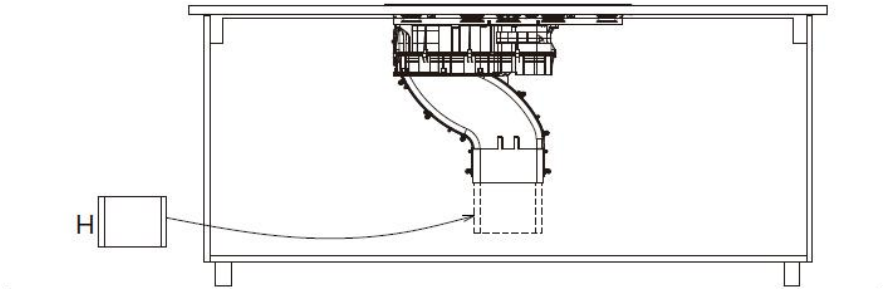
Istruzioni per l'installazione

Codice	Accessori	Descrizione	Quantità
H		Tubo dritto da 280 mm	1

Fase 1

Unità di misura: mm

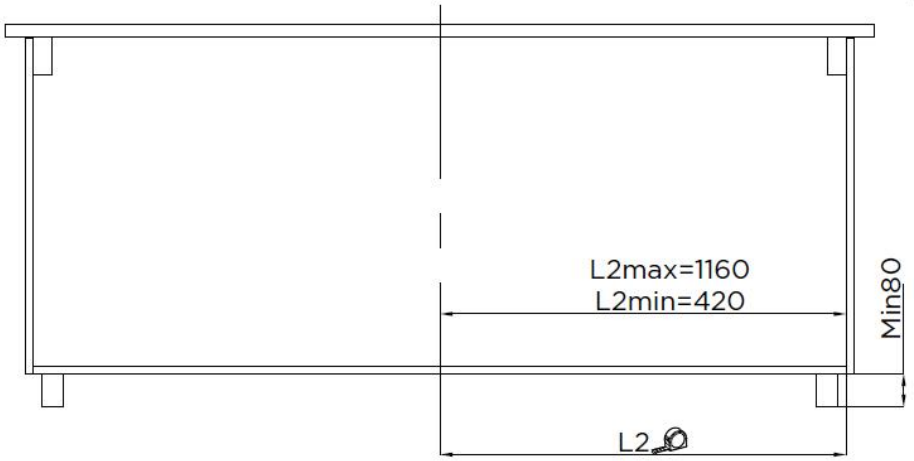


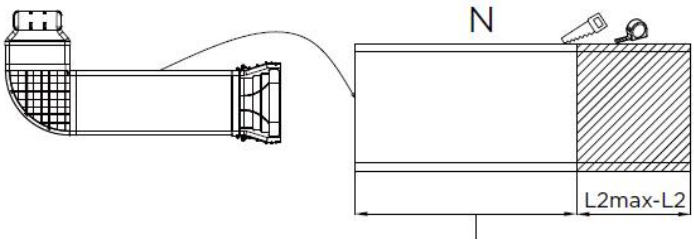


Fase 2

Codice	Accessori	Descrizione	Quantità
N		Tubo dritto da 280 mm	1

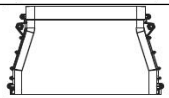
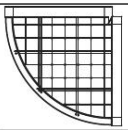
Unità di misura: mm

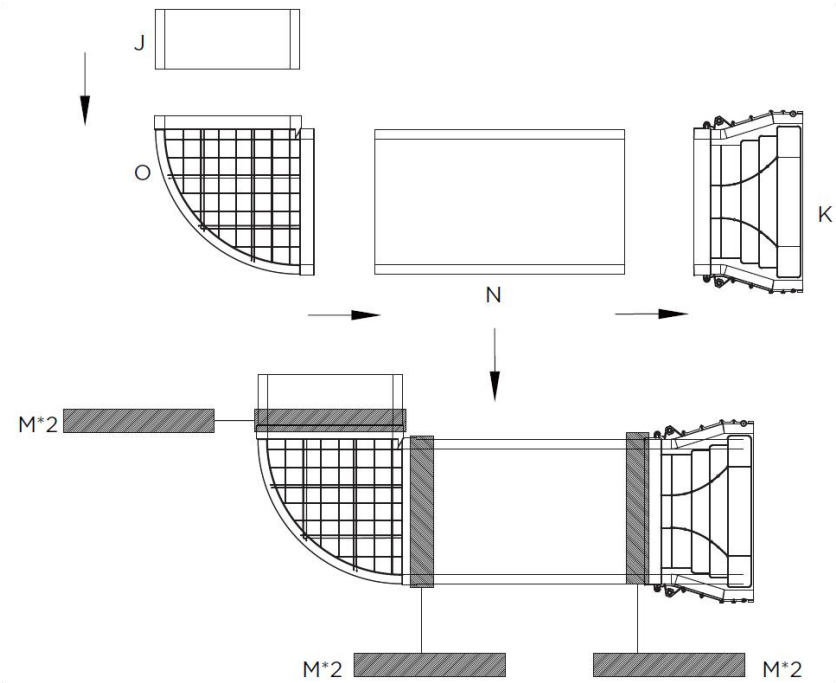




La lunghezza di cui si ha bisogno

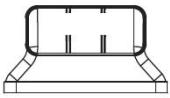
Fase 3

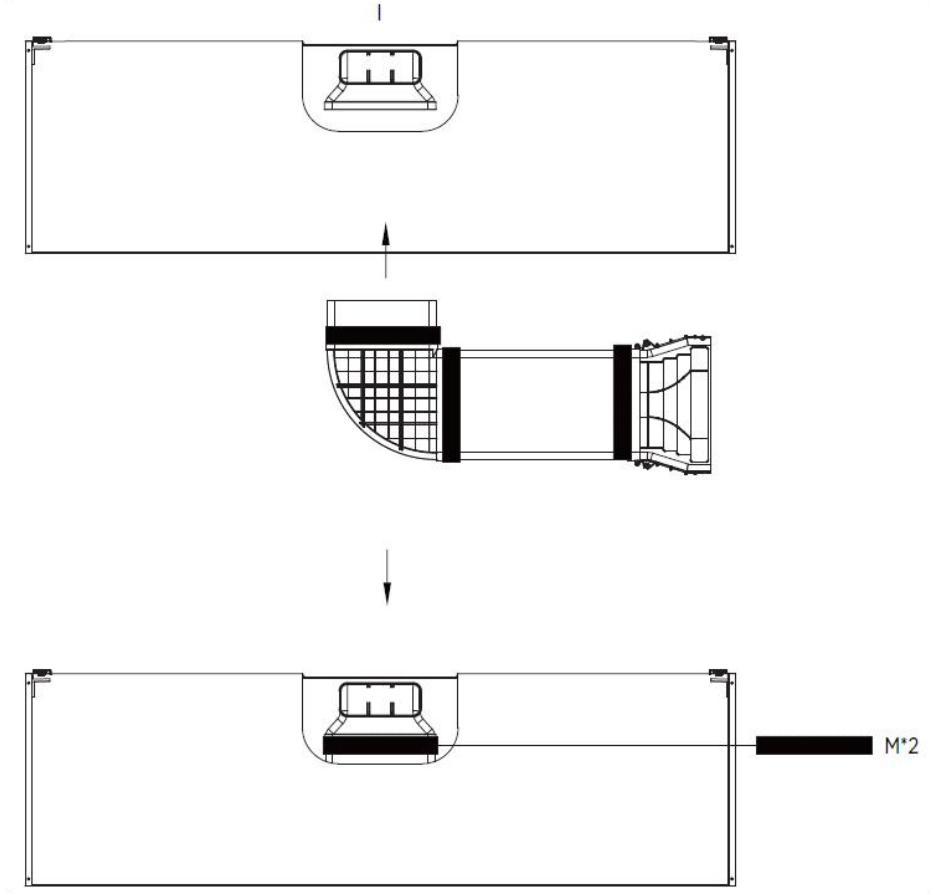
Codice	Accessori	Descrizione	Quantità
J		Tubo dritto da 126 mm	1
K		Tubo terminale	1
N		Tubo dritto da 800 mm	1
O		Gomito orizzontale	1
M		Nastro	6



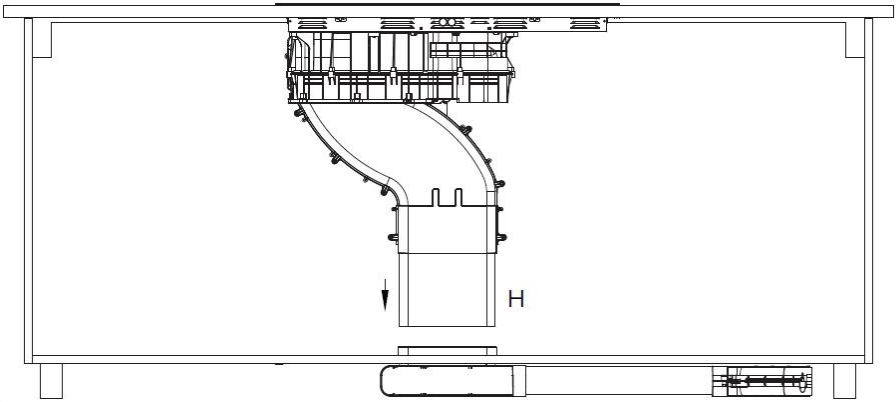
NOTA Assicurarsi che tutti i giunti dei tubi del fumo siano adeguatamente sigillati per evitare perdite di vapore e fumi durante la cottura.

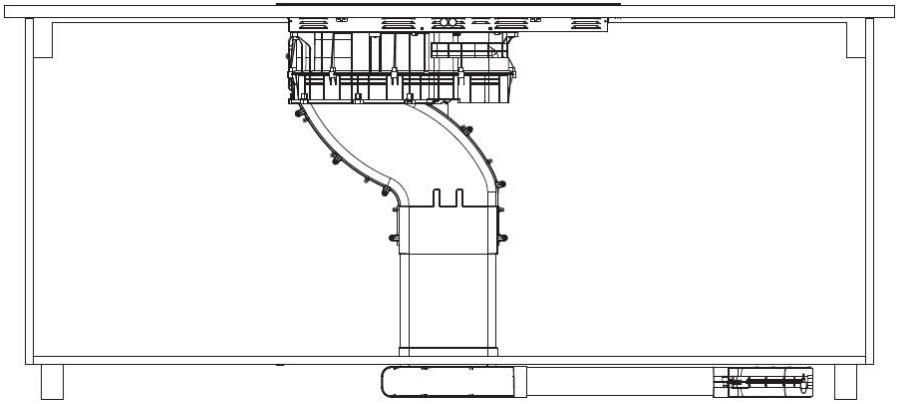
Fase 4

Codice	Accessori	Descrizione	Quantità
I		Tubo curvo	1
M		Nastro	2



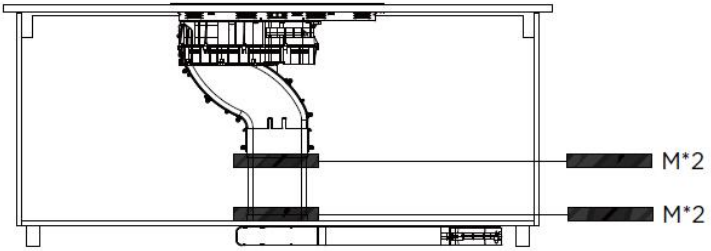
Fase 5

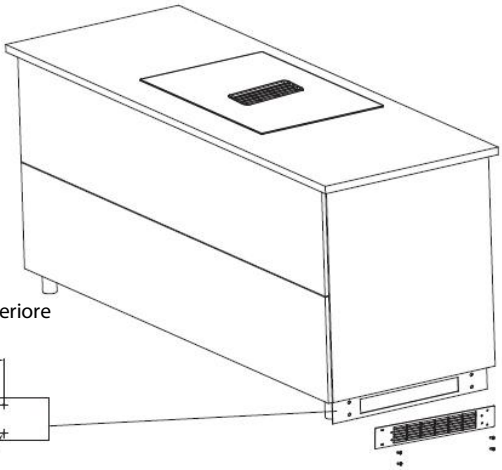




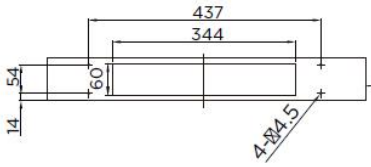
Codice	Accessori	Descrizione	Quantità
Lungh.		Griglia	1
M		Nastro	4

Fase 6

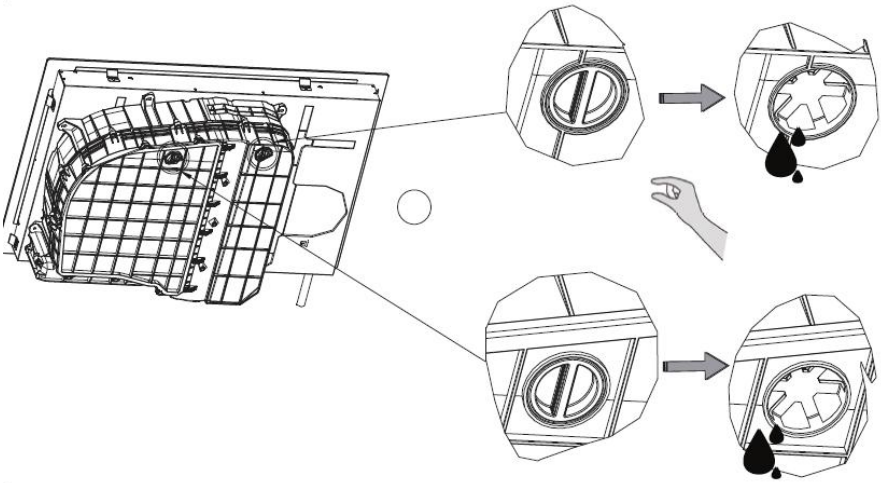




Dimensioni di taglio della tavola inferiore

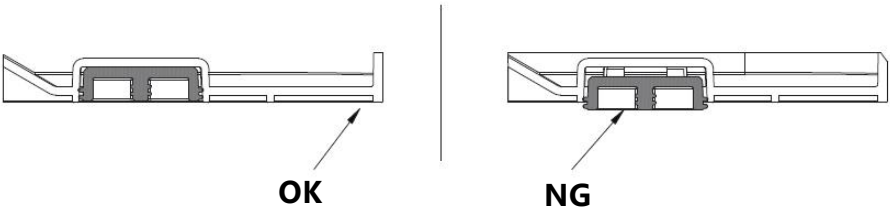


Quandoè necessario il drenaggio dell'acqua.



Dopo aver scaricato l'acqua o installato l'apparecchio, premere saldamente il tappo di gomma.





ATTENZIONE

- Il piano cottura deve essere installato da personale qualificato o da un tecnico esperto.
- Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiarne i componenti elettronici.
- Il piano cottura deve essere installato in modo da garantire una migliore irradiazione del calore, per aumentarne l'affidabilità.
- La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del tavolo devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

- Non utilizzare dispositivi per la pulizia a vapore.

COLLEGAMENTI ELETTRICI

Attenzione!

- Il piano cottura deve essere installato da un elettricista qualificato, nel rispetto di tutte le norme e i regolamenti locali in materia di cablaggio elettrico.
- Prima di qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, è necessario scollegarlo dalla rete elettrica.
- È assolutamente essenziale un collegamento a un buon impianto di messa a terra.
- Tutti i conduttori di alimentazione e di terra devono essere in grado di resistere a una temperatura ambiente di 75°C.
- Dopo l'installazione del piano cottura, l'interruttore di alimentazione deve essere in una posizione sempre facilmente accessibile.

I fili nel cavo di alimentazione hanno colori che rispettano la seguente codifica:
Giallo e verde = Terra Blu e grigio = Neutro Marrone e nero = LINEA

L'apparecchio è dotato di cavo di alimentazione elettrica pre-collegato senza spina. Separare i fili del cavo di alimentazione e collegarli secondo le istruzioni riportate nello schema seguente.

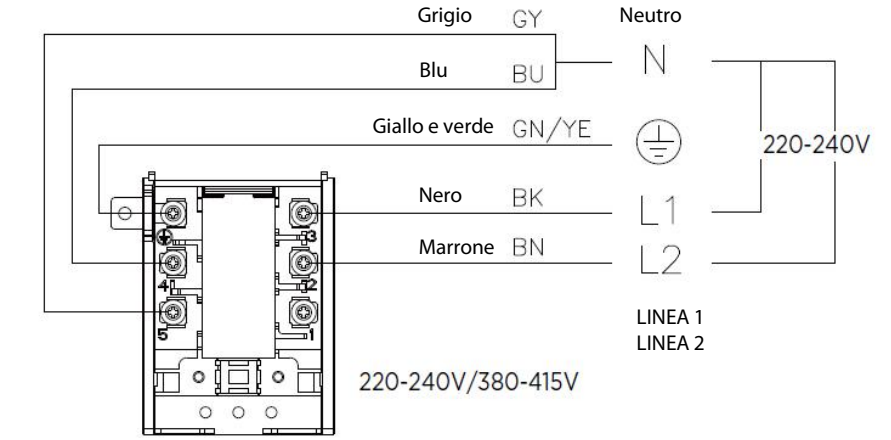
1 Il filo di colore giallo e verde deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera E (Terra) o con il simbolo di terra ⏚ oppure colorato di giallo e verde.

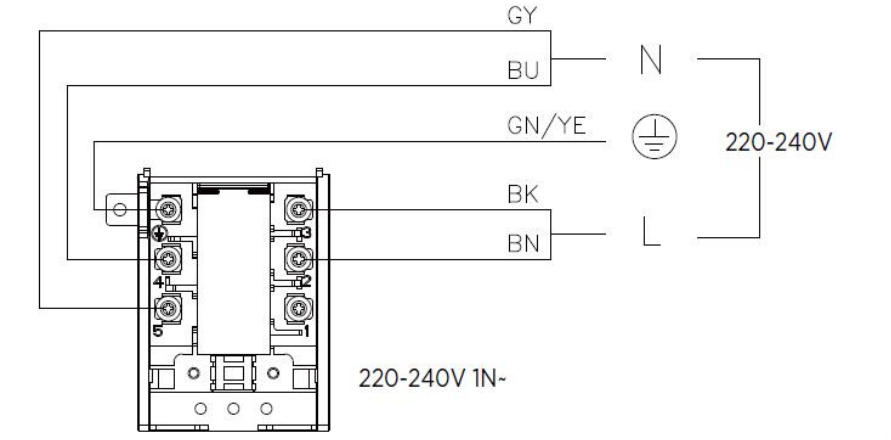
2 Il filo di colore blu / grigio deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera N (Neutro).

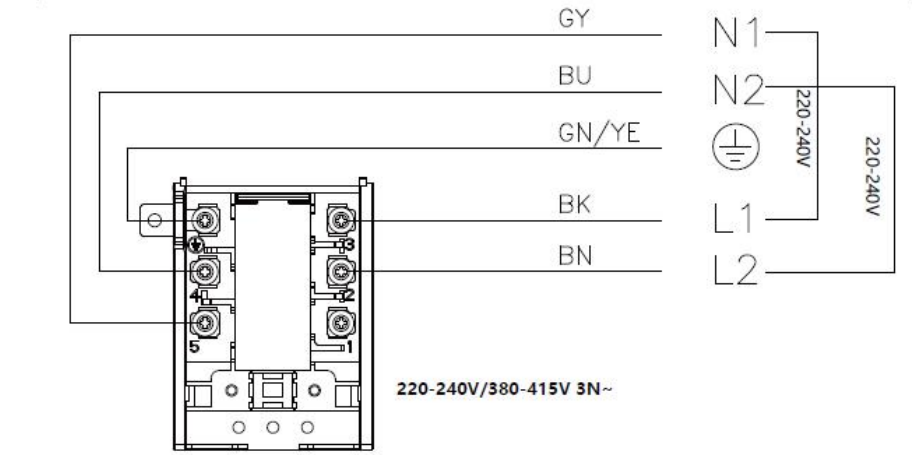
3 I fili marrone e nero devono essere collegati al terminale contrassegnato con L (Linea).

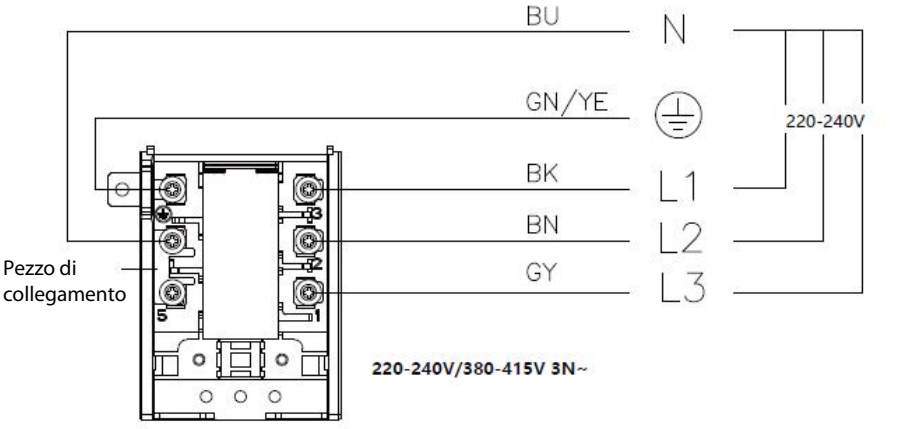
- In caso di collegamento diretto dell'apparecchio alla rete elettrica, è obbligatorio interporre tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm, conforme al carico e alle normative elettriche vigenti.

- L'installatore deve assicurarsi che sia stato effettuato un collegamento elettrico corretto, pienamente conforme alle norme di sicurezza.









AVVERTENZE:

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, accertarsi che sia verificato quanto segue.
  - L'apparecchio deve essere correttamente collegato a terra e la spina deve essere a norma di legge.
  - La presa deve essere adatta alla tensione e alla potenza massima dell'apparecchio, indicate sulla targhetta posta sul fondo dell'apparecchio.
- Una volta installato l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la presa elettrica

devono essere facilmente accessibili.

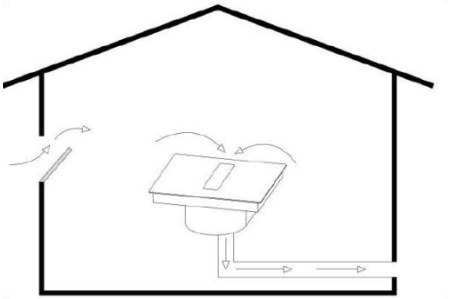
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da un tecnico qualificato.

FUNZIONAMENTO

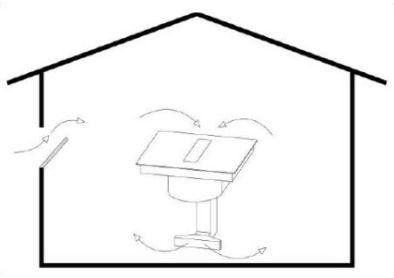
Modalità operativa

È possibile far funzionare l'apparecchio in modalità di estrazione dell'aria o in modalità di ricircolo dell'aria.

Modalitàdi estrazione dell'aria
L'aria viene depurata da un filtro antigrasso e convogliata all'esterno tramite un sistema di condotti. Con la modalità di estrazione dell'aria è necessario un adeguato apporto di aria fresca. L' apparecchio può aspirare verso l'esterno solo la quantità d'aria presente nella stanza o aspirata nella stanza. L'aria non deve essere scaricata nei camini utilizzati per evacuare i fumi provenienti da apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (non applicabile agli apparecchi che si limitano a riespellere l'aria nella stanza). Se l'aria di scarico deve essere convogliata in una canna fumaria o in un camino di scarico non funzionante, è necessario ottenere il consenso dell'installatore responsabile del riscaldamento.
Se l'aria di scarico viene convogliata attraverso una parete esterna, è opportuno utilizzare un condotto telescopico.



Modalitàdi ricircolo dell'aria
L'aria viene depurata da un filtro antigrasso e da due filtri antiodore prima di essere reimmessa nella stanza. Introducendo aria fresca è possibile ridurre l'umidità nella stanza.
Per eliminare gli odori in modalità di ricircolo dell'aria è necessario installare due filtri antiodore.



Prima del primo utilizzo

- Leggere il presente manuale, prestando particolare attenzione alla sezione “Istruzioni importanti per la sicurezza”.
- Rimuovere qualsiasi pellicola protettiva ancora presente sull'elettrodomestico.
- Impostare la modalità di funzionamento.

Per impostazione predefinita, l'apparecchio è impostato sulla modalitàdi estrazione dell'aria.
Se si desidera passare dalla modalità di estrazione dell'aria alla modalità di ricircolo dell'aria, è possibile seguire questi passaggi:

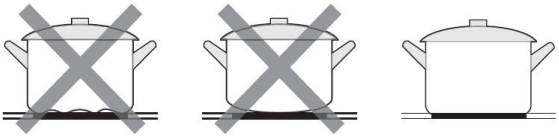
1. In stato di spegnimento, tenere premuto il pulsante di blocco di sicurezza per bambini per 3 secondi per entrare nello stato di blocco di sicurezza per bambini.
2. Premere e tenere premuto il pulsante per 3 secondi (beep) e il display mostrerà “Ou” o “In 1” o “In2”. Premere il pulsante di blocco di sicurezza per bambini per cambiare la modalità di aspirazione della cappa e premere il pulsante di accensione per confermare.

Visualizzazione	Modalità di scarico della cappa	Descrizione dello scenario
Ou	Modalità di estrazione dell'aria	Scarico verso l'esterno
In 1	Modalità di ricircolo dell'aria 1	Modalità di circolazione interna e utilizzo del filtro antiodore
In 2	Modalità di ricircolo dell'aria 2	Circolazione interna e installazione del filtro ai carboni attivi

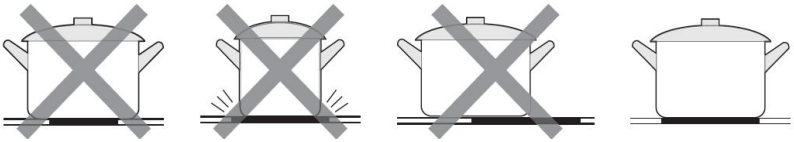
Utilizzo del piano cottura

Pentolame

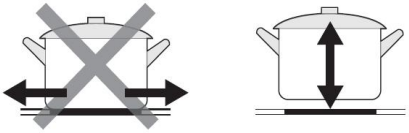
Non utilizzare pentole con base curva o con bordi frastagliati.



Controllare che il fondo della pentola sia liscio, aderisca bene al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con un diametro pari a quello indicato nel grafico della zona selezionata. Utilizzando una pentola leggermente più larga si otterrà la massima efficienza energetica. Se si utilizza una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto.
Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.



Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione, non farle scivolare perché potrebbero graffiare il vetro.



Qualità delle pentole

- Utilizzare solo pentole e padelle con fondo adatto alla cottura a induzione.
- Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se le pentole sono adatte eseguendo un test magnetico.
  Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se viene attratto, la pentola è adatta all'induzione.

Se non si ha a disposizione un magnete:

1. Mettere un po' d'acqua nella pentola che si vuol controllare.
2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua inizia a riscaldarsi, la pentola è adatta.



- Non sono adatte pentole realizzate con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o

rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

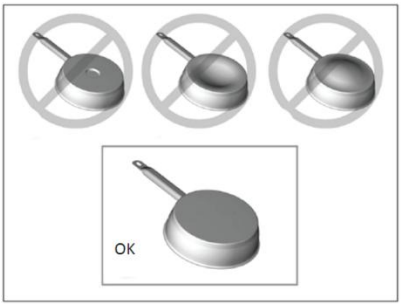
- Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente il fondo della pentola, si scalderà solo la zona ferromagnetica, mentre il resto della base potrebbe non raggiungere una temperatura sufficiente per la cottura.
- Se l'area ferromagnetica non è omogenea ma presenta altri materiali come per esempio l'alluminio, ciò potrebbe influire sul riscaldamento e sul rilevamento della pentola.
- Se la base della pentola è simile alle immagini sottostanti, la padella potrebbe non essere rilevata.







Alcune pentole possono fare rumore quando vengono posizionate su una zona di cottura a induzione. Questo rumore non è indice di un guasto dell'apparecchio e non influisce sul funzionamento della cottura.



Dimensioni delle pentole

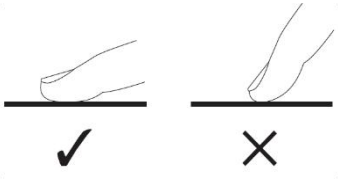
Le zone di cottura si adattano automaticamente, entro certi limiti, al diametro della pentola. Tuttavia il fondo della pentola deve avere un diametro minimo, che varia in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

Quale zona di cottura utilizzare in base al diametro della pentola?

Diametro della base delle pentole a induzione		
Zona di cottura	**Minimo**	**Massimo**
1 & 2 & 3 & 4	140 mm	200 mm
Zona ponte	250 mm	190 * 390 mm

Come usare il pannello comandi

- I pulsanti sono sensibili al tocco, quindi non è necessario esercitare pressione.



- Usare il polpastrello del dito, non la punta.
- Ogni volta che viene percepito un tocco, viene emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i pulsanti siano sempre puliti, asciutti e che non vi siano oggetti (ad esempio un utensile o un panno) che li coprono.

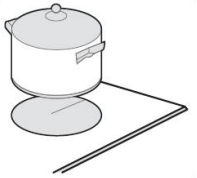
Per iniziare la cottura

Premere e tenere premuto il pulsante di comando On/Off per 1 secondo, il cicalino suona una volta e viene visualizzata la scritta "-", a indicare che l'apparecchio è entrato in modalità standby.



Posizionare la pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

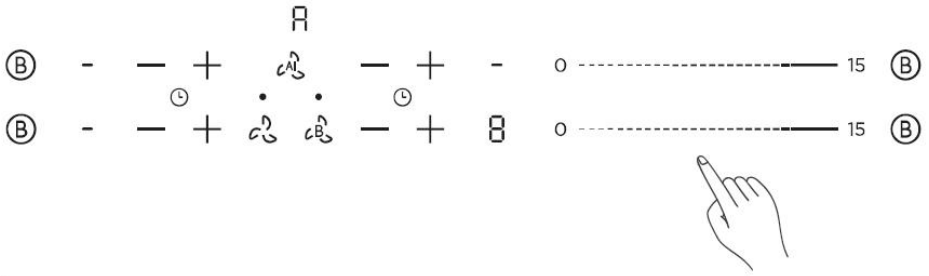
- Accertarsi sempre che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



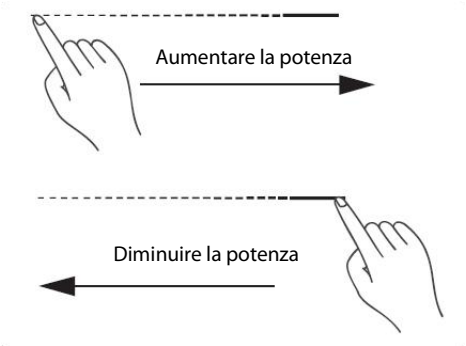
NOTA

- Durante la cottura è obbligatorio l'uso del coperchio.
- Non appoggiare mai pentole vuote sul piano cottura, quando è acceso.
- Accertarsi sempre che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

Utilizzare il cursore per impostare il livello della zona di riscaldamento.
Dopo l'attivazione della zona riscaldante, la cappa si avvia automaticamente ed entra in modalità automatica.
Viene visualizzato A.



- Durante la cottura è possibile utilizzare il cursore per modificare il livello di riscaldamento.



Se viene visualizzato  **o** **lampeggia alternativamente con il livello di riscaldamento**
Può essere causato dalle seguenti situazioni:

- Non si è posizionata la pentola nella zona di cottura corretta.
- La pentola che si utilizza non è adatta alla cottura a induzione. Fare riferimento alla sezione "Qualità della pentola".
- La pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Impostazione del calore

Le impostazioni riportate di seguito sono solo linee guida. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui le pentole usate e la quantità di alimenti che si sta cucinando. Provare a usare il piano cottura per trovare le impostazioni più adatte.

Impostazione del calore	Adatto per
1 ~ 2	• Riscaldare delicatamente piccole quantità di alimenti • Sciogliere cioccolato, burro e alimenti che bruciano velocemente • Delicata cottura a fuoco lento • Riscaldamento lento
3 ~ 5	• Riscaldamento • Rapida cottura a fuoco lento • Cottura del riso
6 ~ 11	• Pancake
12 ~ 13	• Fritto • Cucinare la pasta
15/ P	• Friggere in padella • Scottare • Portare la zuppa a ebollizione • Acqua bollente

Per terminare la cottura

Metodo 1: Per spegnere la zona di riscaldamento, impostare il livello di riscaldamento su 0.
Per spegnere la cappa, impostare il livello di funzionamento della cappa su 0.

Metodo 2: Premere il pulsante di comando On/Off per spegnere l'apparecchio.

Visualizzazione del calore residuo
Le cifre della zona di riscaldamento indicano H/h, a indicare che la temperatura superficiale della zona di riscaldamento è elevata. Non toccare direttamente con le mani il pannello della zona riscaldante per evitare ustioni. Se si desidera continuare a riscaldare altre pentole, è possibile utilizzare la zona di riscaldamento calda per continuare la cottura, risparmiando così energia.
Quando la superficie si raffredda fino a raggiungere una temperatura sicura, il display H/h scomparirà automaticamente .

Controllo della cappa

Accensione della cappa

1. In modalità standby, premere il pulsante di livello  della cappa per avviare il sistema di aspirazione dei fumi.
2. Premere ripetutamente il pulsante del livello  della cappa per regolare il livello su 0 – 3.
3. In modalità standby, premere il pulsante di potenziamento  della cappa per entrare in modalità boost.

Spegnimento della cappa
Metodo 1: Premere il pulsante On/Off.

Metodo 2: Premere il pulsante del livello  della cappa per regolare il livello su 0 e tenere premuto il pulsante del livello  per 3 secondi per impostare il livello su 0.

Metodo 3: In modalità automatica della cappa, premere il relativo pulsante  per uscire dalla modalità automatica della cappa e il livello verrà impostato su 0.

Modalità manuale della cappa

Utilizzare il pulsante livello  o il pulsante di potenziamento  della cappa per farla funzionare a un livello fisso e regolare manualmente il volume dell'aria in base alle proprie esigenze di cottura.

Modalità automatica della cappa
1. Viene modificato automaticamente lo stato di funzionamento della cappa in base allo stato della zona di riscaldamento e viene visualizzato A.
2. In modalità standby, dopo aver avviato la zona riscaldante per entrare nello stato di funzionamento, la cappa entra automaticamente in modalità automatica.
3. Nello stato di riscaldamento della zona di riscaldamento, quando la cappa è in modalità spenta o manuale, premere il pulsante auto  della cappa per entrare nella modalità automatica della cappa.

NOTA

L'utilizzo di pentole alte impedirà al sistema di scarico di funzionare al meglio delle sue capacità. Posizionando il coperchio della pentola in un angolo, è possibile migliorare l'efficienza dello scarico. Nella modalità automatica, la cappa si spegnerà 2 minuti dopo che tutte le zone riscaldanti avranno smesso di funzionare.

Funzione Boost della zona di riscaldamento

Utilizzando la funzione boost è possibile riscaldare più velocemente rispetto al livello 15.

Utilizzo della funzione boost:
In modalità standby o quando la zona di riscaldamento è in funzione, premere il pulsante di potenziamento per attivare la funzione boost. La cifra cambia come segue.



Uscita dalla funzione Boost:
Metodo 1: Impostare la zona di riscaldamento con la funzione Boost attivata su diversi livelli.
Metodo 2: La durata del potenziamento è terminata.
Metodo 3: Premere il pulsante di comando On/Off.

La funzione Boost può essere utilizzata in qualsiasi zona di riscaldamento. La durata della funzione boost di una singola zona di riscaldamento è di 5 minuti, mentre la durata della funzione boost della zona ponte è di 5 minuti.

- Una volta terminato il potenziamento, torna automaticamente al livello impostato prima di entrare in modalità boost. Se il livello è 0 prima di entrare nella funzione boost, al termine del potenziamento torna automaticamente all'impostazione del livello massimo.

NOTA
Per proteggere la sicurezza dell'alimentazione elettrica domestica, questo apparecchio è dotato di una funzione di gestione dell'alimentazione. Questa funzione limiterà la potenza totale della zona di riscaldamento sullo stesso lato entro 3,7 kW. Se una qualsiasi zona di riscaldamento è in funzione boost, un'altra zona di riscaldamento inizia a funzionare e la potenza totale delle due zone di riscaldamento sullo stesso lato supera i 3,7 kW, la funzione boost verrà automaticamente disattivata e si tornerà al livello di potenza massimo.

Funzione Boost della cappa

Utilizzo della funzione Boost della cappa.

- In modalità standby o in modalità riscaldamento della zona di riscaldamento, premendo il pulsante di potenziamento 

della cappa per avviare la funzione boost della cappa, viene visualizzata la scritta “b”.

Disattivazione della funzione Boost della cappa aspirante.
Metodo 1: Uscita automatica dopo 5 minuti

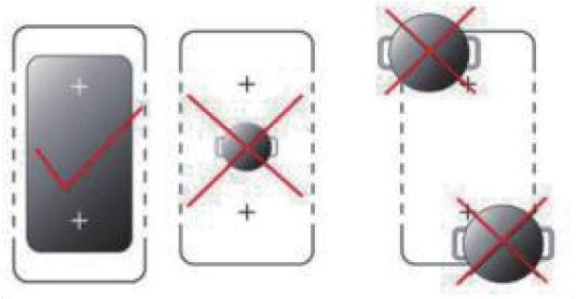
Metodo 2: Utilizzare il pulsante livello della cappa per impostare il livello della cappa e uscire dalla funzione boost.

Metodo 3: Utilizzare il pulsante automatico della cappa per impostare la cappa in modalità automatica e uscire dalla funzione boost.

NOTA
Dopo che la funzione boost è rimasta attiva ininterrottamente per 20 minuti, la funzione boost verrà automaticamente disattivata la volta successiva che si attiva la funzione boost e la cappa funzionerà al livello più alto.

Zona ponte

- Questa funzione unisce le due zone riscaldanti sullo stesso lato in un'unica grande zona riscaldante, in modo da poter utilizzare per la cottura anche pentole con fondo più grande.
- Per garantire il corretto rilevamento della pentola e una distribuzione uniforme del calore, la pentola deve essere posizionata correttamente. Quando si cucina con pentole piccole, la modalità ponte verrà disattivata automaticamente.

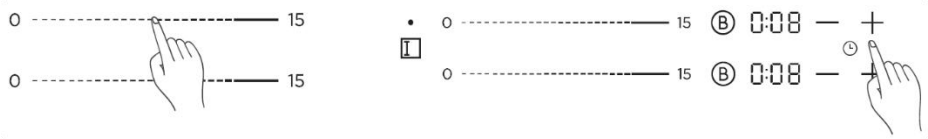


Utilizzo della Zona ponte

In modalità standby, premere il pulsante ponte per attivare la funzione ponte. La spia della zona ponte si accende.



Quando il lato lungo della pentola è inferiore a 21 cm, si sconsiglia di attivare la modalità ponte.
- Azionare uno qualsiasi dei cursori inerenti alla zona ponte per impostare il livello.
- Per impostare il timer, agire sul pulsante del timer inerente la zona ponte.



Uscita dalla zona ponte

- Agire sul cursore inerente alla zona di riscaldamento ponte per impostare il livello. Impostando il livello della zona ponte su 0, si esce automaticamente dalla modalità ponte entro 3 secondi.

- Quando la zona ponte è in funzione, premere il pulsante corrispondente I per uscire dalla modalità ponte. La spia relativa si spegne, mentre il livello di riscaldamento delle zone anteriori e posteriori rimane invariato e la funzione di riscaldamento continua.
- Premere il pulsante On/Off per spegnere l'apparecchio.

Blocco di sicurezza bambini

Blocca i comandi per evitare operazioni accidentali (ad esempio che i bambini accendano accidentalmente la
zona cottura).

Comando di blocco	
Tenere premuto il pulsante del blocco sicurezza bambini per 3 secondi.	Il display mostra "Lo".
Comando di sblocco	
Tenere premuto il pulsante del blocco sicurezza bambini per 3 secondi.	

Quando l'apparecchio è in modalità di blocco di sicurezza bambini, tutti i comandi sono disabilitati, ad eccezione delle operazioni di spegnimento e sblocco. In caso di emergenza, è sempre possibile utilizzare il pulsante On/Off per spegnere l'apparecchio, ma è necessario togliere il blocco prima di poter avviare qualsiasi altra operazione successiva.

Comando timer

Impostare il timer per spegnere automaticamente la zona di riscaldamento una volta trascorso il tempo impostato.
Il tempo massimo impostabile è il tempo di funzionamento predefinito per il livello corrente. Fare riferimento all'impostazione predefinita per il tempo di lavoro.

Impostazione del timer

Impostazione di una zona:

1. In modalità standby, toccare il cursore per impostare il livello della zona di riscaldamento e attivare il riscaldamento.
   - Una volta impostato il timer, inizierà il conto alla rovescia dopo aver lampeggiato 3 volte.
   - Le cifre indicano il tempo rimanente.

2. Impostare il timer premendo il pulsante del timer.
   - Premere ripetutamente il pulsante "-" o "+" per ridurre o aumentare il timer di 1 minuto.
   - Tenere premuto il pulsante "-" o "+" per ridurre o aumentare il timer di 10 minuti.
   - Allo scadere del timer, la zona riscaldante si spegne automaticamente.

Impostazione di più zone

I passaggi per impostare più zone sono simili a quelli per impostare una sola zona. Il timer per ciascuna zona di riscaldamento viene impostato e visualizzato in modo indipendente.

Annullamento del timer

Metodo 1: Impostando il timer su 0:00, la funzione timer viene annullata automaticamente dopo 3 secondi.
Metodo 2: Premere e tenere premuti i pulsanti "-" e "+" per 1 secondo e la funzione timer della zona di riscaldamento corrispondente viene annullata.

Tempo di funzionamento predefinito

Il tempo di funzionamento predefinito è una funzione di protezione di sicurezza per l'apparecchio. Se l'apparecchio non riceve comandi per un lungo periodo, si spegne automaticamente. Nella tabella seguente viene riportato il tempo di funzionamento predefinito per i diversi livelli di potenza.

Piano cottura a induzione:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento predefinito (in minuti)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Livello di potenza	10	11	12	13	14	15			
Timer di funzionamento predefinito (in minuti)	120	120	120	90	90	90			

Cappa:

Livello di potenza	1	2	3
Timer di funzionamento predefinito (in minuti)	480	240	120

1. Il timer massimo impostato manualmente non deve superare il tempo di funzionamento predefinito della zona di riscaldamento. Quando il timer è maggiore del tempo di funzionamento predefinito per il livello corrente, il timer passa automaticamente al tempo di funzionamento predefinito per il livello corrente.
2. Nello stato di visualizzazione del timer, è possibile premere il cursore per visualizzare il livello della zona di riscaldamento corrente. Dopo essere entrati nella visualizzazione del livello, premere o far scorrere il cursore per impostare il livello.

Funzione di gestione dell'alimentazione

- Il personale tecnico dell'assistenza post-vendita deve impostare la potenza massima di uscita appropriata in base alle condizioni della rete elettrica domestica. L'impostazione predefinita di fabbrica è 7,4 kW.
- L'apparecchio funzionerà con una potenza massima in uscita non superiore all'impostazione corrente per evitare il rischio di sovraccarico.

Entrare in modalità di potenza di uscita massima

Fase 1 Tenere premuto il pulsante di blocco di sicurezza bambini per 3 secondi nello stato spento per attivare il blocco di sicurezza bambini.

Fase 2 Premere e tenere premuto il pulsante di potenziamento Ⓑ sul lato posteriore sinistro per 3 secondi.

Fase 3 Se si preme e tiene premuto il pulsante di potenziamento Ⓑ sul lato anteriore sinistro per 3 secondi, viene visualizzata la seguente scritta.



Selezione della potenza massima in uscita

Utilizzare il pulsante di blocco di sicurezza per bambini per selezionare diversi livelli di potenza massima in uscita e premere il pulsante On/Off per confermare.
Questo apparecchio ha 5 potenze di uscita massime disponibili, con un intervallo di potenza da 2,8 kW a 7,4 kW. Nella tabella seguente si riportano la potenza massima in uscita e le cifre visualizzate sul display.

Cifre sul display anteriore sinistro	Cifre sul display anteriore destro	Potenza massima (W)
28	00	2800
35	00	3500
45	00	4500
58	00	5800
74	00	7400

Modalità di spegnimento ritardato della cappa

Dopo aver terminato la cottura e spento l'apparecchio, è possibile impostare un ritardo per lo spegnimento della cappa, in modo da rendere l'aria in cucina più fresca (l'impostazione predefinita prevede che la cappa si spenga immediatamente).

1. Quando il dispositivo è spento, premere il pulsante On/Off per entrare in modalità standby. Entro 10 secondi, premere e tenere premuto il pulsante automatico della cappa per 5 secondi per impostare la modalità di spegnimento ritardato (come mostrato nella Figura 1), premere il pulsante di blocco di sicurezza per bambini per selezionare il tempo di ritardo (come mostrato nella Figura 2) e premere il pulsante On/Off per confermare.

2. Istruzioni per il display delle cifre: cifra anteriore destra: indica il tempo impostato (min), il valore predefinito è 0; le opzioni includono 0 min, 1 min, 2 min, 5 min, 10 min e 20 min.

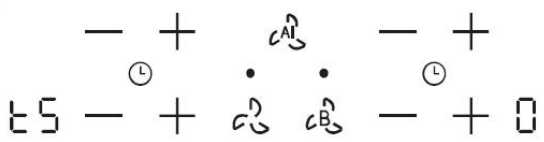


Figura 1

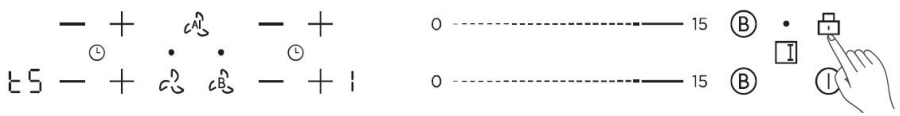


Figura 2

Rilevamento di piccoli oggetti
Se sul piano cottura viene lasciato un recipiente non adatto o non magnetico (ad esempio in alluminio) oppure un altro piccolo oggetto (ad esempio un coltello, una forchetta, una chiave), il piano cottura passa automaticamente in modalità standby dopo 1 minuto.

CONSIGLI PER CUCINARE

- Quando la pentola inizia a bollire, ridurre la temperatura.
- Utilizzando il coperchio si riducono i tempi di cottura e si risparmia energia, trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura a potenza elevata e poi continuare a potenza più bassa quando il cibo si è riscaldato completamente.

Cuocere a fuoco lento, cuocere il riso
- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C, quando occasionalmente si formano delle bollicine sulla superficie del liquido di cottura. È importante per ottenere zuppe deliziose e stufati di carne teneri, perché con questa cottura si sprigionano i sapori, senza stracuocere gli alimenti. Anche le salse a base di uova e quelle addensate con farina andrebbero cotte al di sotto del punto di ebollizione.
- Altre attività, tra cui la cottura del riso con il metodo ad assorbimento, possono richiedere un livello di potenza più elevato per garantire una cottura corretta nei tempi consigliati.

Cuocere le bistecche
Come cucinare bistecche succose e saporite
1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima di cucinarla.
2. Riscaldare una padella antiaderente dal fondo spesso.
3. Spennellare con olio entrambi i lati della bistecca. Versare un filo d'olio nella padella calda e quindi adagiarvi la carne.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipenderà dallo spessore della bistecca e dal tipo di cottura che si preferisce. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutarne il grado di cottura: più è soda, più sarà "ben cotta".
5. Prima di servirla, lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto, per farla rilassare e diventare tenera.

Per friggere

1. Scegliere una padella con fondo piatto adatta all'induzione.
2. Tenete pronti tutti gli ingredienti e l'attrezzatura. La frittura deve avvenire in modo rapido. Se si devono cucinare grandi quantità di cibo, suddividerlo in diverse parti più piccole.
3. Preriscaldate brevemente la padella e aggiungete due cucchiai di olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte e tenerla al caldo.
5. Saltare le verdure. Quando sono calde, ma ancora croccanti, abbassare la potenza della zona di cottura, rimettere la carne nella padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli alimenti, accertandosi che siano ben caldi.
7. Servire immediatamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per far sì che l'elettrodomestico funzioni in modo efficiente a lungo, è importante pulirlo ed effettuarne regolarmente la manutenzione.

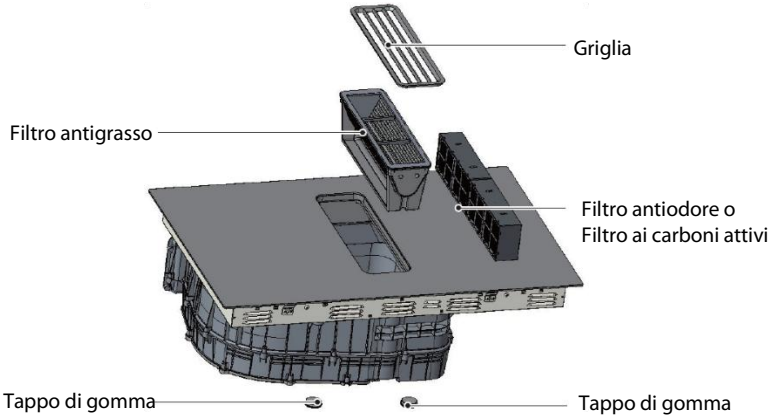
Pulizia del piano cottura

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate da cibo o fuoriuscite non zuccherate sul vetro)	1. Spegnere l'alimentazione del piano cottura. 2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora caldo (ma non bollente!). 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere il piano cottura.	• Quando l'alimentazione del piano cottura è spenta, non verrà visualizzata la scritta "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Prestare la massima attenzione. • Pagliette abrasive, alcune pagliette in nylon e detergenti aggressivi/abrasivi potrebbero graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente e la spugna che si stanno utilizzando sono adatti. • Non lasciare mai residui di prodotti per la pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite, sostanze disciolte e macchie di zucchero caldo sul vetro	Rimuoverli immediatamente con una paletta, un coltello da portata o un raschietto a lama di rasoio adatto ai piani cottura a induzione in vetro, ma prestare attenzione alle superfici calde della zona di cottura: 1. Spegnere l'alimentazione del piano cottura. 2. Tenere la lama o l'utensile a un angolo di 30° e raschiare lo sporco o la fuoriuscita verso una zona fredda del piano cottura. 3. Pulire lo sporco o la fuoriuscita di liquido con uno strofinaccio o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 riportati nella precedente	• Rimuovere il prima possibile le macchie lasciate da liquidi sciolti, cibi zuccherati o versamenti accidentali. Se lasciati raffreddare sul vetro, potrebbero risultare difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Pericolo di tagliarsi: quando il coperchio di sicurezza è retratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Utilizzare con estrema cautela e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

	sezione "Sporco quotidiano sul vetro".	
Versamenti sui comandi a sfioramento	1. Spegnere l'alimentazione del piano cottura. 2. Asciugare il liquido versato. 3. Pulire l'area di controllo touch con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente la zona con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere il piano cottura.	Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i comandi a sfioramento potrebbero non funzionare se su di essi è presente del liquido. Assicurarsi di asciugare l'area dei comandi a sfioramento prima di riaccendere il piano cottura.

Componenti da pulire o sostituire

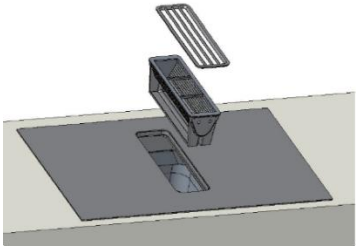
La seguente panoramica mostra i componenti dell'apparecchio che è necessario sostituire o pulire.



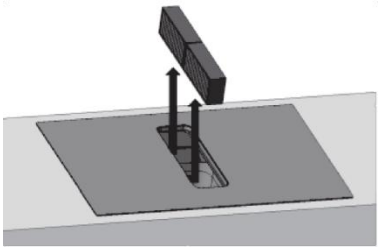
Sostituzione dei filtri antiodore

I filtri antiodore sono reperibili presso rivenditori specializzati o presso il servizio assistenza clienti.

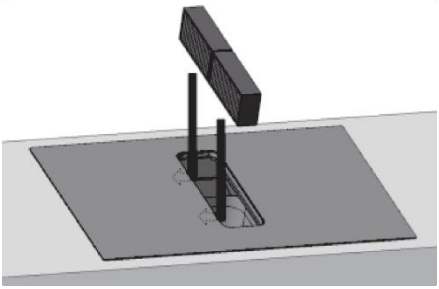
1. Per mantenerli in buone condizioni di funzionamento, utilizzare solo filtri di ricambio originali.
2. ATTENZIONE!
   La caduta della griglia e del filtro antigrasso potrebbe danneggiare il piano cottura sottostante.
   Rimuovere la griglia e il filtro antigrasso e smaltirli correttamente.
   Il grasso potrebbe accumularsi sul fondo del contenitore. Mantenere il filtro antigrasso in posizione orizzontale per evitare che il grasso fuoriesca.



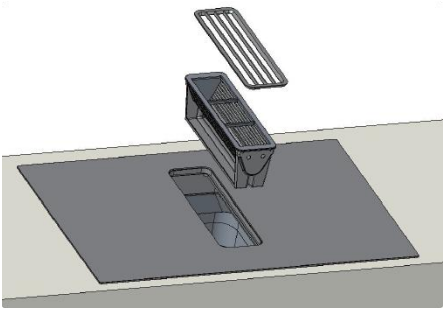
3. Rimuovere i due filtri antiodore e smaltirli correttamente.



4. Inserire due filtri antiodore nella parte sinistra dell'apparecchio.



5. Inserire il filtro antigrasso, la copertura con la griglia.



Reimpostazione del promemoria sostituzione filtro antiodore

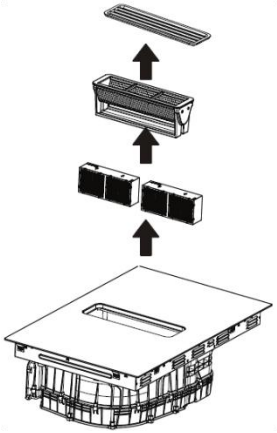
1. Per sostituire il filtro antiodore, fare riferimento alla guida per la sostituzione del filtro antiodore.
2. In stato spento, tenere premuto il pulsante di blocco di sicurezza per bambini per 3 secondi per attivare lo stato di blocco bambini.
3. Premere e tenere premuto il pulsante del livello della cappa per 3 secondi per resettare il promemoria sostituzione filtro antiodore.
   Sul display verrà visualizzata la scritta "CL", a indicare che il reset è stato completato.

Pulizia o sostituzione del filtro ai carboni attivi

Quando sulla superficie del piano cottura viene visualizzato il codice "FC", significa che è necessario sostituire il filtro ai carboni attivi. È possibile acquistare il filtro ai carboni attivi presso un rivenditore professionale o presso il servizio assistenza clienti.

Come rimuovere il filtro ai carboni attivi:

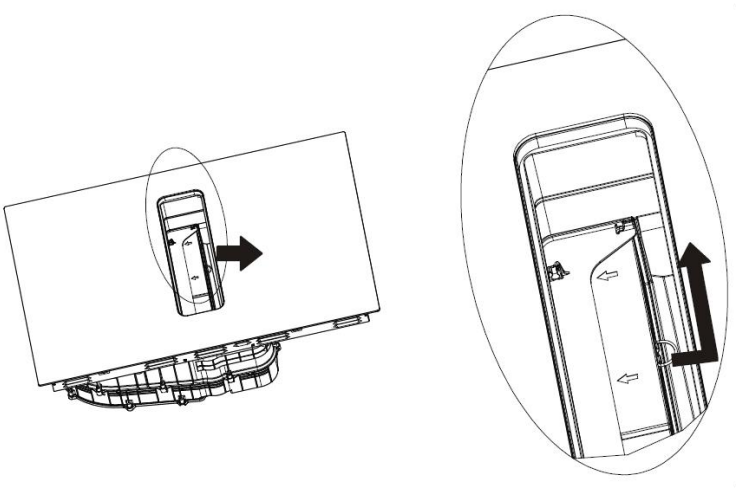
Rimuovere la griglia, il filtro antigrasso e il filtro ai carboni attivi dall'alto verso il basso.



NOTA

Per rimuovere il filtro ai carboni attivi, tirare l'anello metallico del filtro verso destra, quindi sollevarlo per

rimuovere il filtro.



Pulizia del filtro ai carboni attivi

Per mantenere efficiente l'elettrodomestico, è importante pulire i filtri ai carboni attivi ogni 2 mesi.

1. Per pulire il filtro ai carboni attivi metterlo in lavastoviglie, aggiungere il detersivo e utilizzare la modalità standard (1,5-3 ore).
2. Immergere il filtro ai carboni attivi in acqua calda (60°C - 80°C) per 1-2 ore, aggiungere detersivo all'acqua calda e risciacquare con acqua pulita.
3. Per mantenere il filtro ai carboni attivi in buone condizioni di funzionamento, pulirlo regolarmente; una volta raggiunta la durata utile di 5 anni, sostituirlo tempestivamente.

Filtro di scarico ai carboni attivi

1. Mettere il filtro ai carboni attivi pulito nel forno e cuocerlo per 3 ore (150°C).
2. Asciugare il tutto per mezz'ora con un asciugacapelli ad aria calda.

NOTA

- Non utilizzare detergenti fortemente alcalini o a base di olio pesante (si consigliano pastiglie/detersivo in polvere per lavastoviglie Finish, Somat o Ecover) poiché potrebbero danneggiare il filtro ai carboni attivi.
- La temperatura dell'acqua calda non deve superare gli 80°C, poiché ciò potrebbe danneggiare il filtro ai carboni attivi.
- La temperatura di cottura non deve superare i 200°C, poiché ciò potrebbe danneggiare il filtro ai carboni attivi.
- Non usare forza eccessiva per strofinare il filtro ai carboni attivi poiché ciò potrebbe danneggiarlo.

Sostituzione del filtro ai carboni attivi

Inserire un nuovo filtro ai carboni attivi, quindi installare uno dopo l'altro il filtro antigrasso e la griglia.

Reimpostazione del promemoria della durata

1. Per completare la sostituzione del filtro ai carboni attivi, fare riferimento alla guida sulla sostituzione del filtro antiodore.

2. Nello stato di spegnimento, tenere premuto il pulsante di blocco di sicurezza per bambini  per 3 secondi per attivare lo stato di blocco bambini .

3. Premere e tenere premuto il pulsante del livello  della cappa per 3 secondi per resettare il promemoria della durata del filtro antiodore.
   Il display della cappa mostrerà la scritta "CL", a indicare che il reset è stato completato.

Pulizia della griglia e del filtro antigrasso

Il filtro antigrasso filtra il grasso dai vapori di cottura. Per mantenerlo in buone condizioni di funzionamento, è necessario pulire regolarmente il filtro antigrasso.

ATTENZIONE… Rischio di incendio!

I depositi di grasso nel filtro antigrasso potrebbero incendiarsi.

- Non far funzionare mai l'apparecchio senza filtro antigrasso.
- Pulire regolarmente il filtro antigrasso.
- Non lavorare mai con fiamme libere in prossimità dell'apparecchio (ad esempio, cottura alla fiamma).
- Non installare l'apparecchio vicino a un apparecchio di riscaldamento a combustibile solido (ad esempio a legna o a carbone), a meno che l'apparecchio di riscaldamento non sia dotato di un coperchio sigillato e non rimovibile. Non devono esserci scintille.

1. ATTENZIONE!
   La caduta del filtro antigrasso potrebbe danneggiare il piano cottura sottostante. (Si consiglia di pulire il filtro antigrasso ogni 7 giorni.)
   Rimuovere la griglia e il filtro antigrasso e smaltirli correttamente.
   Il grasso potrebbe accumularsi sul fondo del contenitore. Mantenere il filtro antigrasso in posizione orizzontale per evitare che il grasso fuoriesca.

2. Pulizia della griglia.
   Vedere la sezione "Pulizia manuale del filtro antigrasso o della griglia".
3. Pulire il filtro antigrasso.
   Vedere la sezione "Pulizia manuale del filtro antigrasso o della griglia".
   Vedere la sezione "Pulizia del filtro antigrasso in lavastoviglie".
4. Se necessario, rimuovere i filtri antiodore e pulire l'interno dell'apparecchio.
   Vederela sezione " Sostituzione dei filtri antiodore".
5. Se degli oggetti dovessero penetrare nell'apparecchio, rimuoverli e assicurarsi che l'alimentazione del contenitore di troppo pieno non sia bloccata.
6. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua saponata e uno strofinaccio.
7. Dopo la pulizia, reinserire il filtro antigrasso asciutto.

Pulizia manuale del filtro antigrasso o della griglia

1. Immergere il filtro antigrasso o la griglia in acqua calda saponata.
2. Utilizzare una spazzola per pulire il filtro antigrasso o la griglia.
   Non utilizzare prodotti per la pulizia abrasivi, acidi o alcalini.
   Per lo sporco ostinato utilizzare un prodotto specifico sgrassante.
3. Sciacquare accuratamente il filtro antigrasso.
4. Lasciar asciugare il filtro antigrasso.

Pulizia del filtro antigrasso in lavastoviglie

1. Inserire il filtro antigrasso nella lavastoviglie senza stringerlo troppo e senza incastrarlo.
   Per risultati di pulizia ottimali, posizionare il filtro antigrasso sul lato filtro della lavastoviglie.

Non utilizzare utensili quando si pulisce un filtro antigrasso molto sporco.
Non utilizzare prodotti per la pulizia abrasivi, acidi o alcalini.

2. Avviare la lavastoviglie.
   Selezionare una temperatura non superiore a 70°C.
3. Lasciar asciugare il filtro antigrasso.

Pulizia della cavità e delle acque reflue

Dal tappo di gomma far defluire i liquidi o gli oggetti che erano entrati nell'apparecchio dall'alto.
Requisito: L'apparecchio deve essersi raffreddato e la spia del calore residuo deve essere spenta.

1. Estrarre il tappo di gomma con una mano e tenere il contenitore con l'altra, quindi far defluire liquidi o oggetti dal tappo di gomma.
2. Prima di rimettere in posizione il tappo di gomma, assicurarsi che il condotto di uscita non sia ostruito. Una volta raffreddato l'apparecchio, rimuovere eventuali oggetti penetrati all’interno. Perfare ciò, rimuovere il filtro antigrasso.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente durante l'uso. Nella tabella seguente sono riportate le possibili cause e soluzioni dei possibili malfunzionamenti. Per risparmiare tempo e denaro prima di chiamare il centro servizio assistenza, consigliamo di leggere attentamente la tabella sottostante.

Problema	**Possibile causa**	**Possibile soluzione**
L'apparecchio non può essere acceso.	Alimentazione assente.	Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato *alla* rete elettrica e che sia acceso tramite la presa di corrente. Controlla se c'è un'interruzione di corrente in casa o nella propria zona. Se si è controllato tutto e il problema persiste, consultare un tecnico qualificato.
I comandi a sfioramento non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, vedere la sezione "Blocco dei comandi".
I comandi a sfioramento sono difficili da azionare.	Potrebbe esserci una leggera pellicola d'acqua sui comandi oppure usare la punta delle dita per toccarli.	Assicurarsi che l'area dei comandi a sfioramento sia asciutta e usare la punta delle dita per toccare i pulsanti.
Il pannello di vetro è graffiato.	Pentole dai bordi ruvidi. Viene usata una spugna abrasiva non adatta.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere "Pentolame". Vedere “Manutenzione e pulizia.
Alcune padelle producono rumori tipo scricchiolio o schiocco.	Ciò potrebbe essere dovuto alla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Ciò è del tutto normale e non indica un guasto.
L'apparecchio emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a una temperatura elevata.	Ciò è dovuto alla tecnologia di cottura a induzione.	Ciò è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire del tutto riducendo la temperatura.
Le pentole non diventano calde e sul display compare il simbolo No Pan (Nessuna pentola)	Il piano cottura a induzione non riesce a rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non riesce a rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente su di essa.	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Pentolame". Posizionare la padella al centro della zona di cottura e accertarsi che il fondo sia della stessa dimensione della zona di cottura.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	Per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici, è stata attivata una ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione. Potrebbe	Ciò è del tutto normale e non richiede nessun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione dalla presa di corrente mentre la ventola è in funzione.

	continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	
L'apparecchio o una zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore.	Guasto tecnico.	Riavviare l'apparecchio Se l'anomalia persiste, annotare il codice di errore, spegnere l'apparecchio e contattare un tecnico qualificato.

L'apparecchio è dotato di una funzione di autodiagnosi. Questo test consente al tecnico di verificare il funzionamento di diversi componenti senza dover smontare o rimuovere l' apparecchio dal piano di lavoro.

Codice di errore	**Problema**	**Soluzione**
E1, E2, E7	Sensore di temperatura guasto	Contattare il servizio post-vendita per sostituire il sensore di temperatura superficiale dell'apparecchio.
E3, E4	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT:	
EU	La comunicazione tra la scheda display e la scheda di controllo principale è anomala.	La scheda display è difettosa, oppure la scheda di controllo principale è difettosa, oppure ci sono dei problemi nella linea di collegamento tra la scheda display e la scheda di controllo principale. Contattare il servizio post-vendita.
EL, EH	Tensione di alimentazione anomala	Verificare che l'alimentazione sia normale. Riaccendere dopo che l'alimentazione è tornata normale.
C1	La temperatura del pannello di vetro è alta.	Riavviare l'apparecchio dopo che si è raffreddato.
C2	Il sensore di temperatura dell'IGBT indica un valore alto.	
F5	La ventola di raffreddamento è guasta.	Riavviare l'apparecchio Se il guasto persiste, contattare il servizio post-vendita per sostituire la ventola di raffreddamento.
b3	La temperatura del modulo IPM del motore è elevata.	Riavviare dopo che l'IPM si è raffreddato.
b5	Non si riesce ad avviare il motore.	Controllare che non vi siano corpi estranei all'interno del motore e riavviarlo.
b7	L'avviamento del motore non riesce o il sistema del motore non funziona.	Controllare che non vi siano corpi estranei all'interno del motore e riavviarlo. Se l'anomalia continua a verificarsi, la linea di collegamento del motore potrebbe essere difettosa. Contattare il servizio post-vendita.
bd	Errore di comunicazione tra la scheda display e la scheda driver della cappa.	Possibile guasto della scheda del display o della scheda del driver della cappa, oppure problema alla linea di collegamento tra la scheda del display e la scheda del driver della cappa. Contattare il servizio post-vendita.
EF	Sono stati premuti più pulsanti funzione	Riavviare dopo aver pulito il pannello comandi. Se l'anomalia continua a verificarsi dopo il

	contemporaneamente.	riavvio, contattare il servizio post-vendita.
FC	Promemoria per la sostituzione del filtro	Promemoria per la sostituzione del filtro in modalità di circolazione interna; fare riferimento alla guida per la sostituzione del filtro.

Codici di errore durante l'uso e soluzioni

Codice di errore	Problema	Soluzione
Recupero automatico		
EL, EH	La tensione di alimentazione non rientra nell'intervallo di tensione nominale.	Verificare che l'alimentazione sia normale. Accendere e riprendere il lavoro dopo che l'alimentazione è tornata normale.
C1	La temperatura superficiale dell'apparecchio è elevata.	Attendere che la temperatura superficiale del piano cottura torni alla normalità. Toccare il pulsante On/Off per riavviare l' apparecchio.
C2	Alta temperatura dell'IGBT	Attendere che la temperatura dell'IGBT torni alla normalità. Toccare il pulsante On/Off per riavviare l'apparecchio. Controllare che la ventola funzioni regolarmente, altrimenti sostituirla.
b3	La corrente della scheda driver della cappa è anomala.	Toccare il pulsante On/Off per riavviare l'apparecchio.
b7	Il motorenon si avvia.	Controllare che non vi siano corpi estranei all'interno del motore e riavviare la cappa. Toccare il pulsante On/Off per riavviare l' apparecchio.
Nessun recupero automatico		
E2	Guasto al sensore di temperatura della piastra dell'elettrodomestico - cortocircuito.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura superficiale dell'apparecchio .
E1	Guasto al sensore di temperatura della piastra dell'elettrodomestico - circuito aperto.	
E7	Guasto al sensore di temperatura della piastra dell'elettrodomestico - non valido.	
E4	Sensore temperatura IGBT guasto - cortocircuito.	Sostituire il cavo di alimentazione
E3	Sensore temperatura IGBT guasto - circuito aperto	
b5	Errore nell'avvio della cappa o errore del sistema motore	Riavviare; se il guasto persiste, sostituire la scheda driver della cappa o il motore.
bd	Errore di comunicazione tra la scheda display e la scheda driver della cappa.	Sostituire il driver della cappa, la scheda di alimentazione o la scheda del display e verificare se i cavi di collegamento sono danneggiati.

Guasto specifico e soluzione

Malfunzionamento	Problema	Soluzione A	Soluzione B
L'indicatore LED non si accende dopo aver collegato l' apparecchio.	Non viene fornita alimentazione.	Controllare che la spina sia inserita saldamente nella presa e che la presa funzioni correttamente.	
	Impossibile collegare la scheda di alimentazione e la scheda del display.	Controllare il collegamento.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire il cavo di alimentazione	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni pulsanti non funzionano oppure il display LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende, ma il riscaldamento non si avvia.	La temperatura di cottura è troppo alta.	La temperatura ambiente potrebbe essere troppo alta. La porta di ingresso o di scarico dell'aria potrebbe essere ostruita.	
	C'è un problema con la ventola.	Controllare che la ventola funzioni regolarmente; in caso contrario, sostituirla.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire il cavo di alimentazione	
Il riscaldamento si interrompe improvvisamente durante il funzionamento e la scritta “U” lampeggia.	Tipodi pentola errato	Utilizzare una pentola adatta.	Il circuito di rilevamento della pentola è danneggiato, sostituire la scheda di alimentazione.
	Ildiametro della pentola è troppo piccolo.		
	L' apparecchio è surriscaldato.	Attendere che la temperatura torni alla normalità. Toccare il pulsante “On/Off” per riavviare l’apparecchio.	
La zona di riscaldamento sullo stesso lato riporta la dicitura “U”.	Impossibile collegare la scheda di alimentazione e la scheda del display.	Controllare il collegamento.	
	La scheda di visualizzazione della parte di comunicazione è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda madre è danneggiata.	Sostituire il cavo di alimentazione	

Il motore della ventola emette un rumore anomalo.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	
La potenza di aspirazione della cappa del piano cottura è diminuita.	Il filtro antigrasso è molto sporco.	Pulire o sostituire il filtro antigrasso.	
	Il filtro antiodore/filtro ai carboni attivi è estremamente sporco.	Sostituire i filtri antiodore o pulire i filtri ai carboni attivi (vedere "Sostituzione del filtro antiodore o pulizia del filtro ai carboni attivi").	
	C'è un oggetto/molta acqua nell'alloggiamento di passaggio dell'aria (ad esempio un panno per la pulizia).	Rimuovere l'oggetto.	Scolare l'acqua. (vedere "Pulizia della cavità e delle acque reflue".)
Il sistema di ventilazione continua a funzionare anche se le zone di cottura sono state spente.	Il motivo è che l'apparecchio aspira i fumi di cottura residui dalla cucina.	Attendere che il motore della cappa si spenga automaticamente.	

Ciò che è indicato in precedenza sono le soluzioni e l'ispezione dei guasti più comuni.
Per evitare pericoli e danni all'apparecchio, non smontarlo da soli.

DATI TECNICI

Di seguito la scheda di conformità della cappa aspirante domestica secondo i regolamenti UE n. 65/2014 e n. 66/2014.

Informazioni relative alle cappe da cucina per uso domestico			
	Simbolo	**Valore**	**Unità di misura**
Identificativo del modello	THIH80MAT		
Consumo energetico annuo	AEC_{hood}	12,1	kWh/a
Fattore di incremento nel tempo	f	0,9	
Efficienza fluidodinamica	FDE_{hood}	30,2	
Indice di efficienza energetica	EEI_{hood}	34,1	
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza	Q_{BEP}	237,1	m^3/h
Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza	P_{BEP}	169	Pa
Flusso d'aria massimo	Q_{max}	564,7	m^3/h
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza	W_{BEP}	36,8	W
Potenza nominale del sistema di illuminazione	W_L	-	W
Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura	E_{middle}	-	lux
Potenza assorbita misurata in modo stand-by	P_s	-	W
Potenza assorbita misurata in modo spento	P_o	0,42	W
Livello di potenza sonora	L_{WA}	62	dB

Marchio	THOMSON
Classe di efficienza energetica	A++
Classe di efficienza fluidodinamica	A
Efficienza luminosa (LE_{hood})	-
Classe di efficienza luminosa	-
Efficienza di filtraggio dei grassi	77,1
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi	C
Flusso d'aria alla potenza minima in condizioni di uso normale	252 m^3/h
Flusso d'aria alla potenza massima in condizioni di uso normale	565 m^3/h
Flusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost	719 m^3/h
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore aereo alla potenza minima in condizioni di uso normale	47 dB
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore aereo alla potenza massima in condizioni di uso normale	62 dB
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore aereo in condizioni di uso intenso o boost	68 dB

Di seguito la scheda dei piani cottura domestici secondo la normativa UE n. 66/2014.
Il metodo di prova è conforme ai requisiti della norma EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico			
	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello	THIH80MAT		
Tipologia di piano cottura	Piano cottura elettrico		
Numero di zone e/o aree di cottura		Due aree	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura e aree di cottura a induzione		
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	Ø	-	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	L W	Zona sinistra: L38,0 x W18,0 Zona destra: L38,0 x W18,0	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	$EC_{electric\ cooking}$	Zona sinistra: 194,5 Zona destra: 194,5	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	$EC_{electric\ hob}$	194,5	Wh/kg

Tensione/frequenza V / Hz	220-240V~, 380-415V 3N~ 50Hz o 60Hz
Nominale – Potenza totale (W)	7400W
Potenza della cappa	160W
Dimensioni del prodotto L×L×A (mm)	800 x 520 x 237
Dimensioni integrate A x B (mm)	750 x 490
Peso netto del prodotto (kg)	22.7 kg
Fatto in	PRC

Il consumo di energia il modo spento: <0,5W
Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge automaticamente il modo spento: <20 minuti

SMALTIMENTO



Il costruttore di questo elettrodomestico pone la massima attenzione alla salvaguardia dell'ambiente. Si raccomanda di seguire le procedure corrette per smaltire l'apparecchio ed i materiali di imballaggio. In questo modo si contribuisce alla salvaguardia delle risorse naturali e ci si assicura che il riciclo avvenga in modo tale da proteggere la salute e l'ambiente.

Smaltire l'apparecchio ed il relativo imballaggio nel rispetto di tutte le leggi e norme vigenti.
Poiché il prodotto contiene componenti elettronici, l'apparecchio e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine del suo ciclo di vita.

Per maggiori informazioni sullo smaltimento e il riciclo, rivolgersi alle autorità locali competenti.
Il prodotto deve essere portato presso un'isola ecologica o un centro per la raccolta differenziata e riciclo.
Alcuni punti di raccolta accettano i prodotti gratuitamente.

Il presente manuale potrebbe contenere alcune imprecisioni dovute alla nostra politica di miglioramento continuo dei prodotti. Ci scusiamo per eventuali disagi.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 20/08/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com



EN

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 2
PRODUCT OVERVIEW 8
THE INDUCTION PRINCIPLE 9
INSTALLATION 10
ELECTRICAL CONNECTION 38
OPERATION 41
COOKING TIPS 52
CLEANING AND MAINTENANCE 53
TROUBLESHOOTING 59
TECHNICAL DATA SHEET 63
DISPOSAL 65

This product has been manufactured and sold under the responsibility of
Etablissements Darty et Fils (S.A.S).
THOMSON, and the THOMSON logo are trademarks used under license by
Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – further information at www.thomson-brand.com.
All other products, services, companies, trademarks, trade or product names and logos referenced herein are the property of their respective owners.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY WARNINGS AND THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Warnings

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance.
  Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- There shall be adequate ventilation of the room when the range hood is used at the same time as appliances burning gas or other fuels.
- There is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions.
- Do not flambé under the range hood.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels.
- CAUTION: Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.
- Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
  Care should be taken to avoid touching heating elements.
  Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

-  These surfaces can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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 surface.
- 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.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The appliance shall be installed in accordance with national wiring regulations NF C 15-100.
- Regarding the instructions for all necessary spaces with dimensions, the method of fixing and how the appliance is to be fixed to its support, refer to the section “INSTALLATION”.
- Regarding the method of fixing and cables connection, refer to the section “ELECTRICAL CONNECTION”.
- Regarding the detailed instructions for the safe use of the appliance, the precautions during user maintenance, refer to the sections “OPERATION” and “CLEANING AND MAINTENANCE”.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- The plug must be remained easily accessible after installation of the appliance.

- CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

Precautions

- Do not place combustible material or products on the hob at any time.
- Do not use the hob outdoors.
- Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.
- Do not leave the heating elements on with pots and pans empty or without containers.
- Never use aluminum foil to cook with, and never directly place products packaged with aluminum on top of the cooking surface. The aluminum would melt and irreparably damage your appliance.
- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it, it might explode!
- Do not place or leave any magnetizable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the induction glass.
- The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as appliances burning gas or other fuels.

- The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions. Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall result in a fire hazard.
- In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed.
- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion appliances. Never use the hood unless the grille has been correctly assembled!
- Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation section.

- When the cooker hood is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10-5 bar). This can be achieved whenever the air needed for combustion is able to enter through openings that cannot be sealed, for example in doors, windows, incoming/exhaust air wall boxes or by other technical means. An incoming / exhaust air wall box alone does not ensure compliance with the limit.

- Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When starting to cook, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large amount of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the air recirculation system running efficiently, replace the odour filters or carbon cube filters when necessary.

- To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary.
- Never operate the appliance without grease filter.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing) around the grease filters.
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.

- Allow the appliance to cool down before cleaning.
- If hot liquids penetrate the appliance, only remove the grease filter or the overflow container once the appliance has cooled down.

- Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that backflow of combustion gases does not occur.

- There is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions.
- Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- CAUTION: This appliance is not intended to be used with gas hobs.

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician. Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the operating manual.
- Earthing the appliance is compulsory.
- In order to ensure the installation complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required that assures the complete disconnection of the mains under category lll over-voltage conditions, in accordance with the installation rules.
- Do not use multiple sockets or extension cords.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch)

and contact a qualified technician.

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance. Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

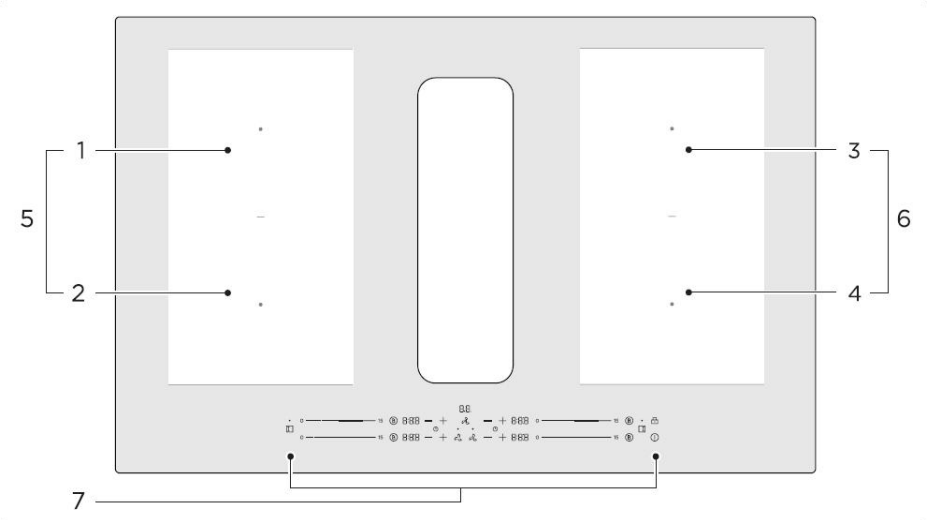
- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field. Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children. Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

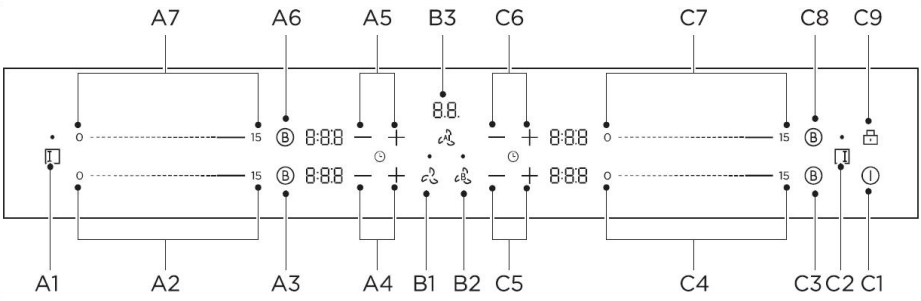
PRODUCT OVERVIEW

Top View



1. Max. 1800W / 2000W zone
2. Max. 1800W / 2000W zone
3. Max. 1800W / 2000W zone
4. Max. 1800W / 2000W zone
5. Max. 3000W / 3700W zone
6. Max. 3000W / 3700W zone
7. Control panel

Control Panel



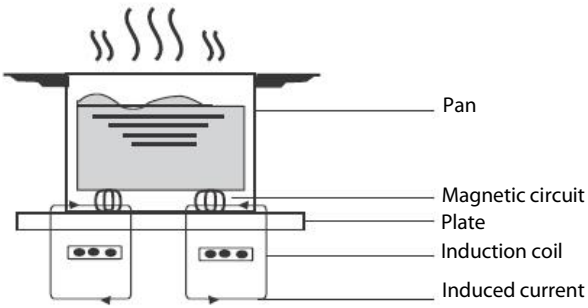
A1. Bridge area control button
A2. & A7. Power regulating slider control
A3. & A6. Boost buttons
A4. & A5. Time regulating control buttons

B1. Hood regulating control button
B2. Boost button
B3. Hob and hood Auto button

C1. ON/OFF button
C2. Bridge area control button
C3 & C8: Boost buttons
C4 & C7: Power regulating slider control
C5 & C6: Time regulating control buttons
C9: Childproof lock button

THE INDUCTION PRINCIPLE

An induction coil is located under each cooking zone. When a cooking zone is switched on, this coil creates a magnetic field which impacts directly on the base of the suitable cookware, which causes an instant build-up of heat to cook the food.



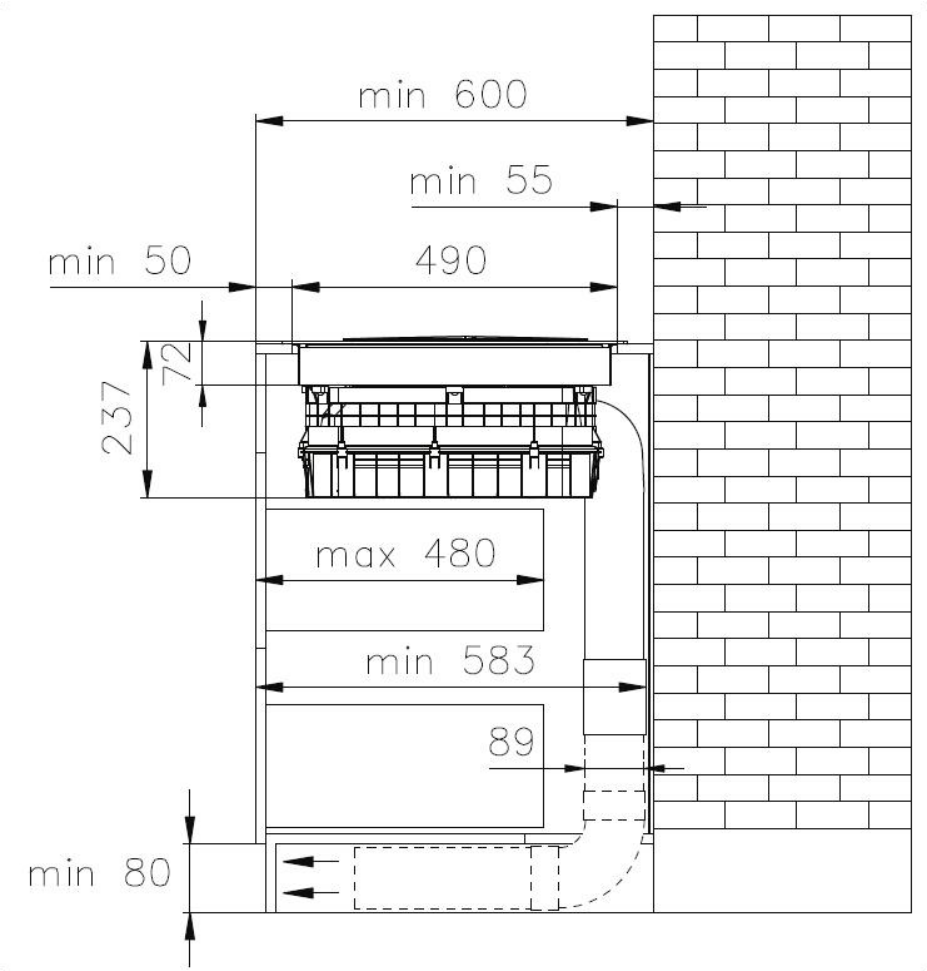
INSTALLATION

Installation Notes

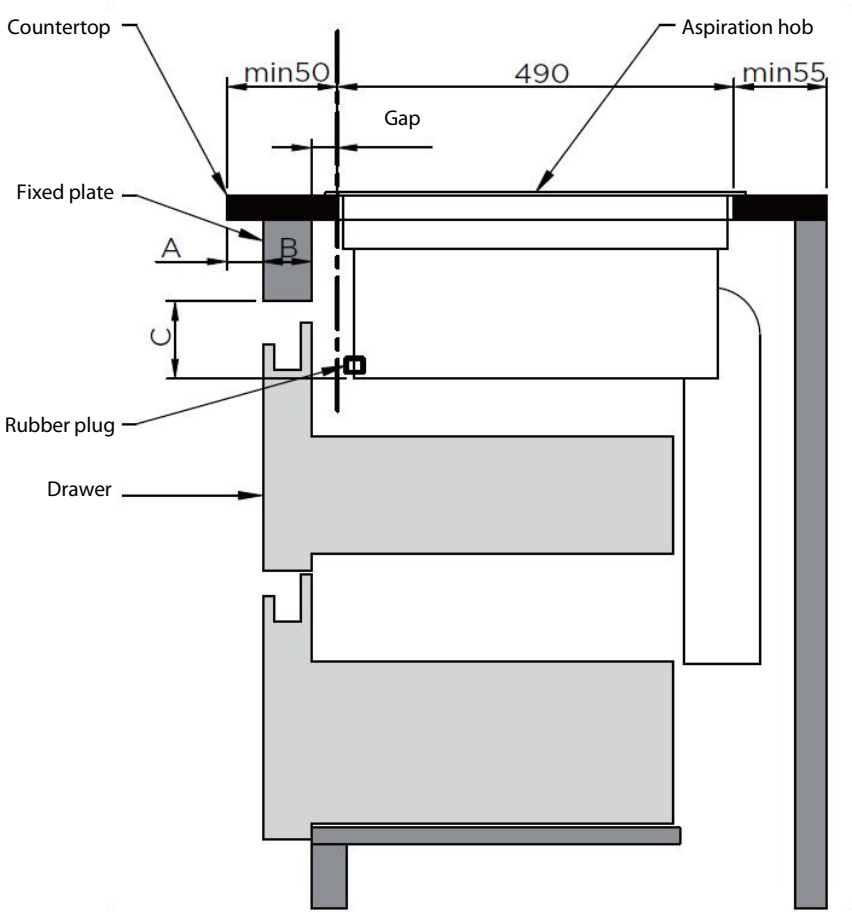
- The appliance requires 2 professional installers to install.
- Installation or maintenance must be performed by qualified technicians, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. No part of the appliance may be repaired or replaced unless specifically stated in the operating manual.
- Once the installation is complete, the electrical components must no longer be touched by the user.
- Before connecting the appliance to the electrical network: check the nameplate (at the bottom of the appliance) to ensure that the voltage and power match the network values and that the connected socket is suitable.
- This appliance should be connected to a circuit containing an isolating switch to completely disconnect the power supply.
- Failure to properly install the appliance may invalidate any warranty or liability claim.
- The included material should be used for the best performance. If the air channels will be enlarged, the performance of the hood will be different.
- In case of a repair on the appliance, it is necessary to take care that the hood and duct are free accessible.

Installation Dimension Requirements

Unit:mm



In order to drain liquids conveniently, it is recommended to keep a minimum distance of 40 mm between the baffle and the bottom of the hob. Follow the requirements below.
Request 1: Gap= 50-A-B ≥ 5 mm
Request 2: C ≥ 40 mm easy to unscrew the Rubber plug

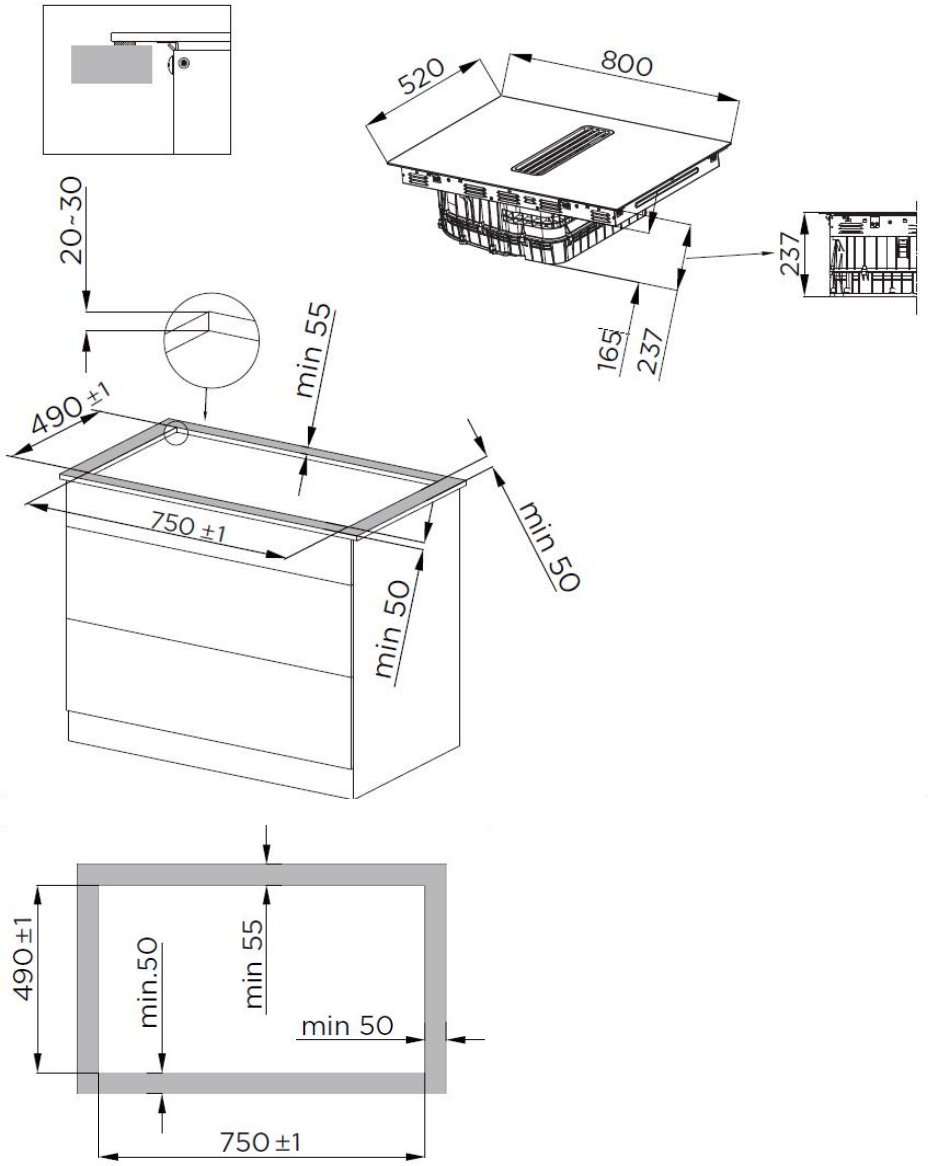


There are ventilation holes around outside of the hob. You must ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

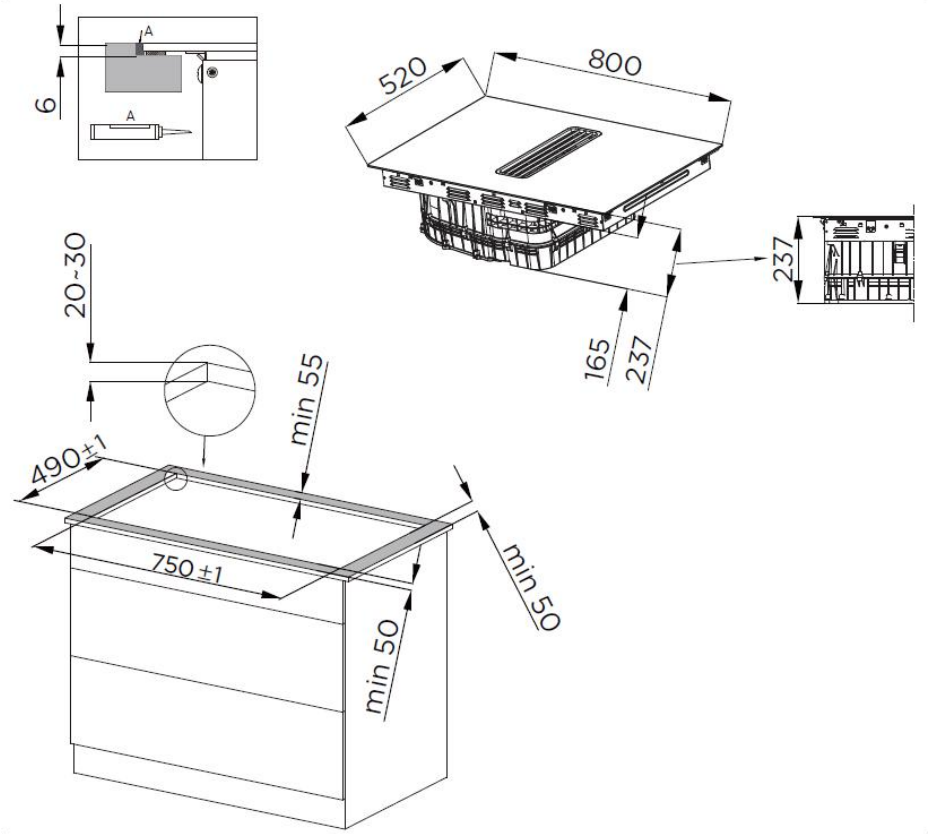
Surface mounting

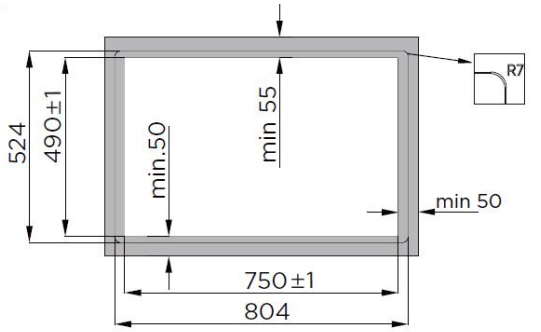
Unit:mm



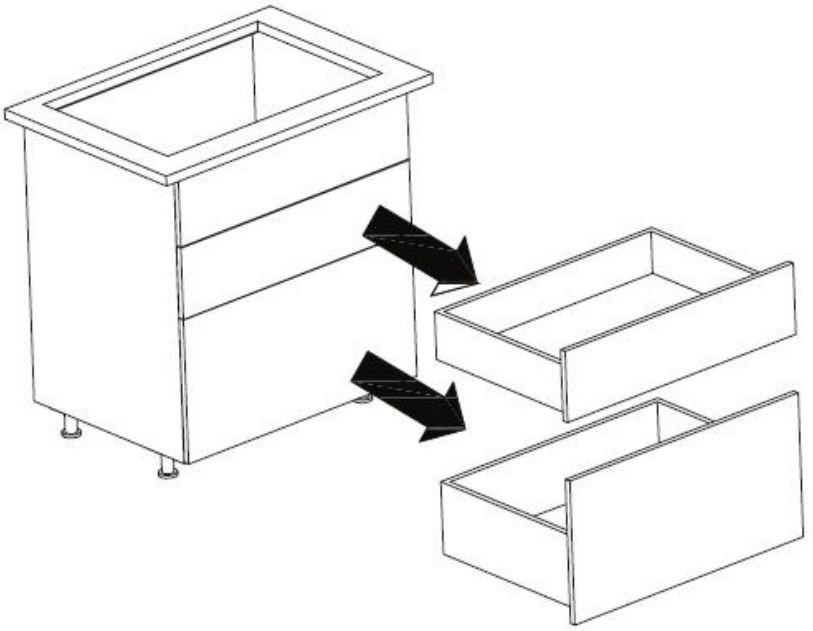
Flush-fitting Installation Instruction

Unit:mm

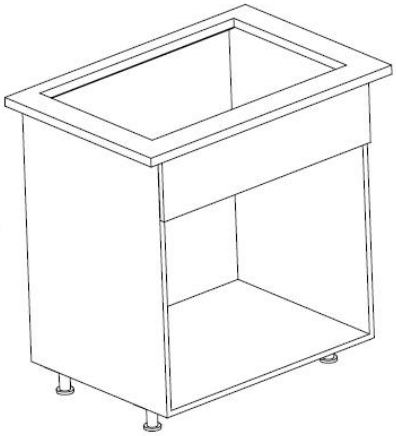


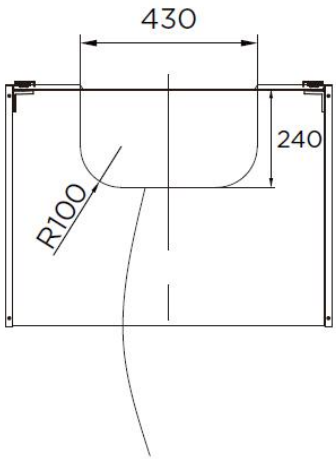


Installation Preparation



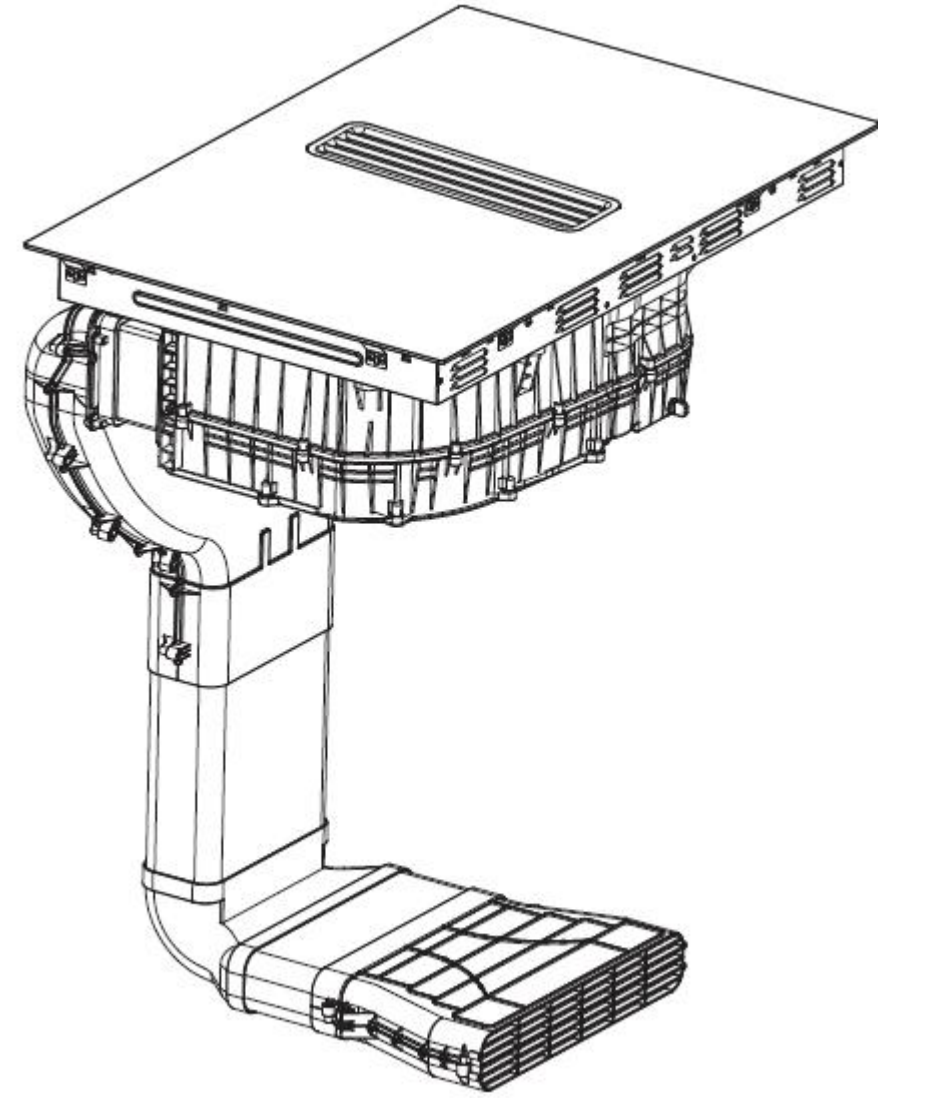
OK √





You need to cut out hole on the bottom panel of the cabinet.

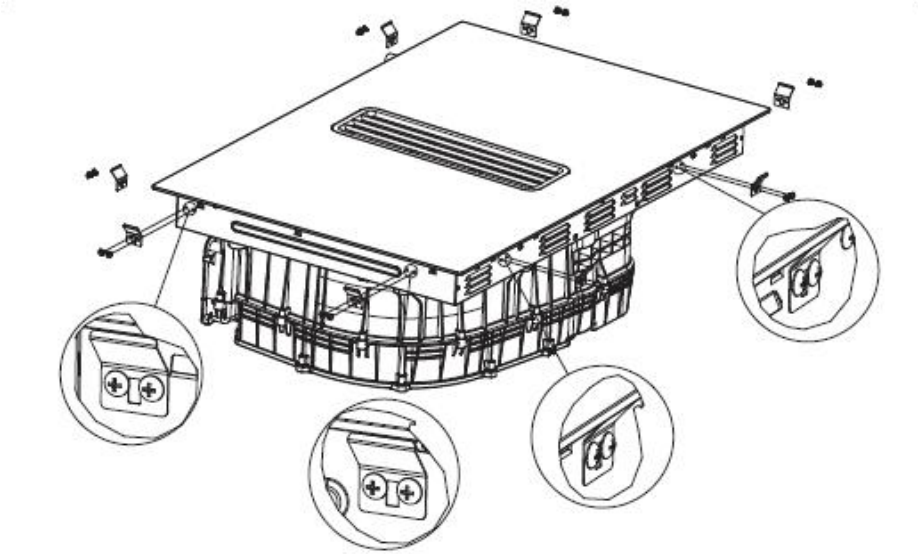
Overview : Front Exhaust

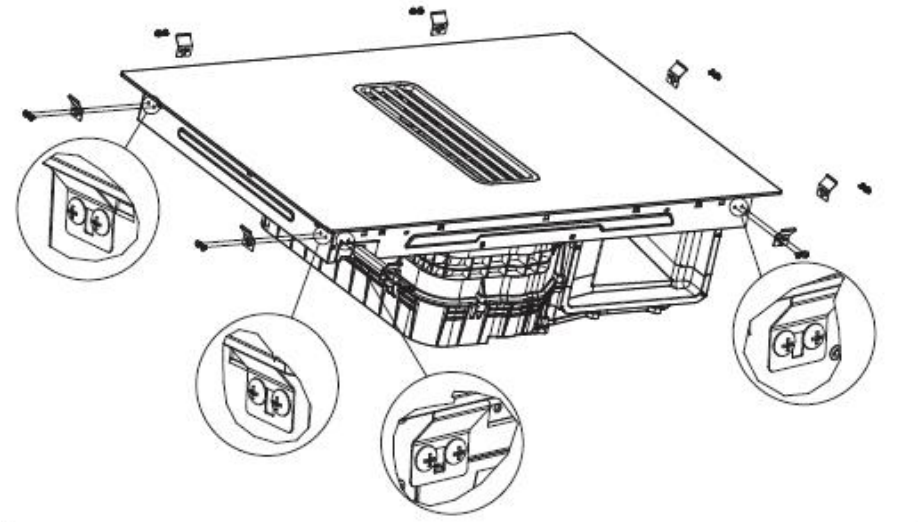


Installation Instruction

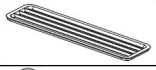
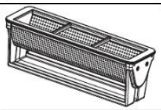
Step 1

Code	Accessories	Description	Quantity
A		Bracket	8
B		3.9 * 6 screw	16

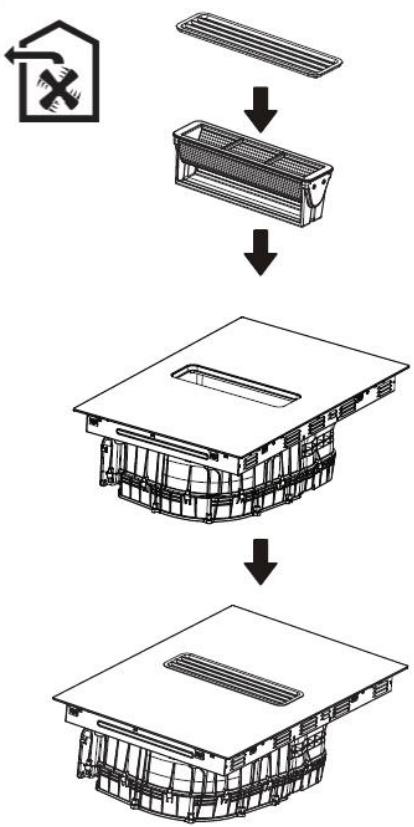




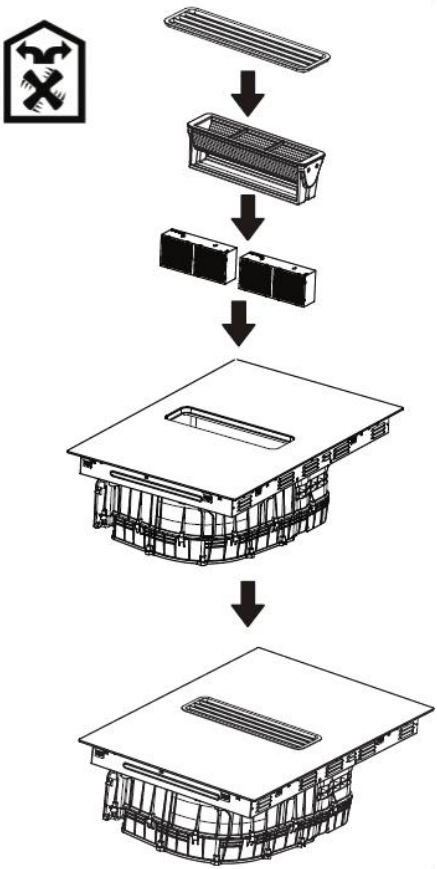
Step 2

Code	Accessories	Description	Quantity
A		Grille	1
B		Grease filter	1
C		Carbon cube filter Used in air recirculation mode	2

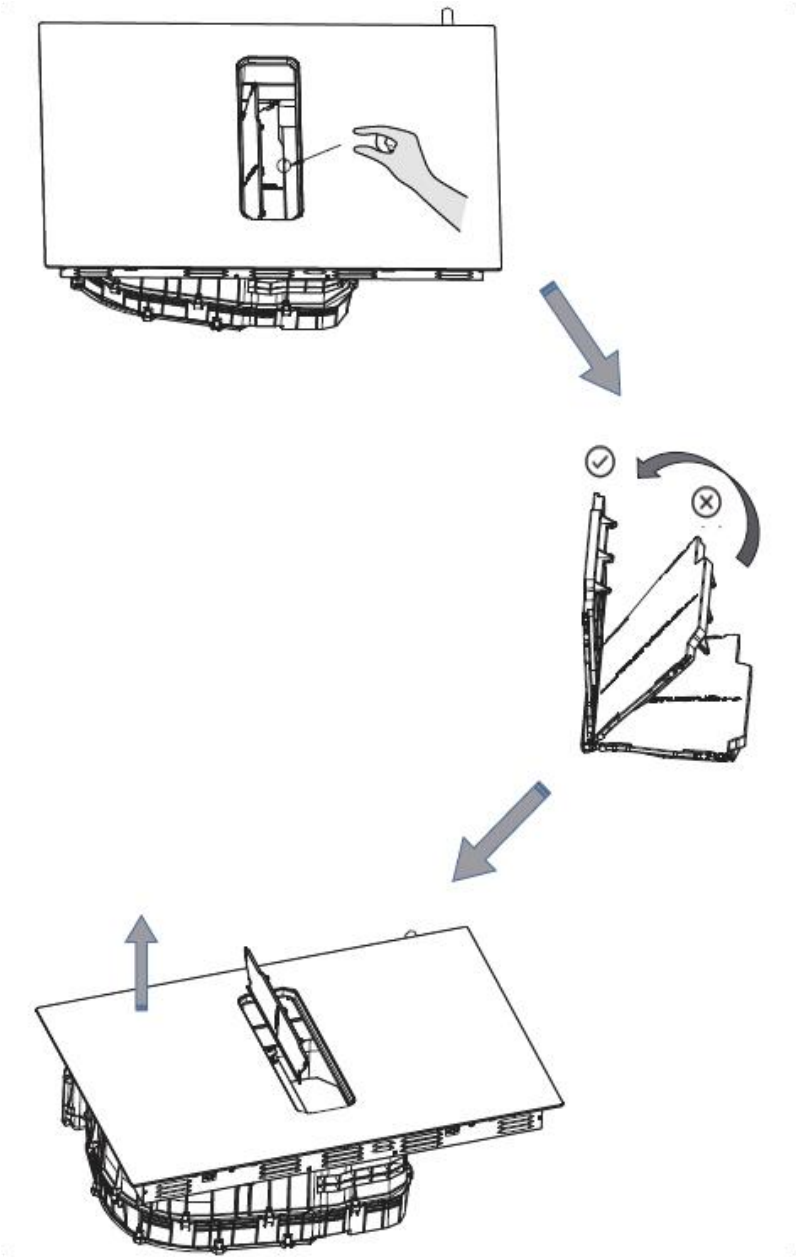
Air Extraction Mode

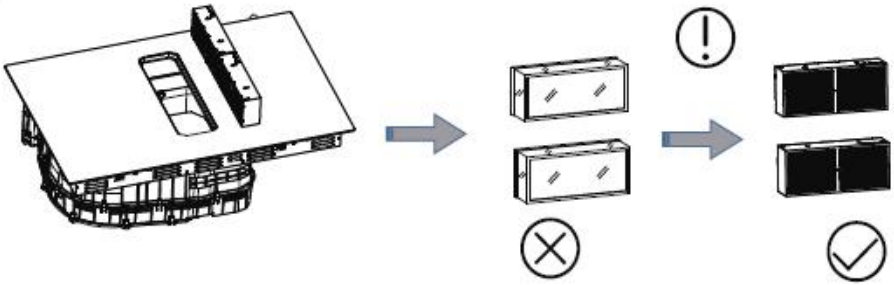


Air Recirculation Mode

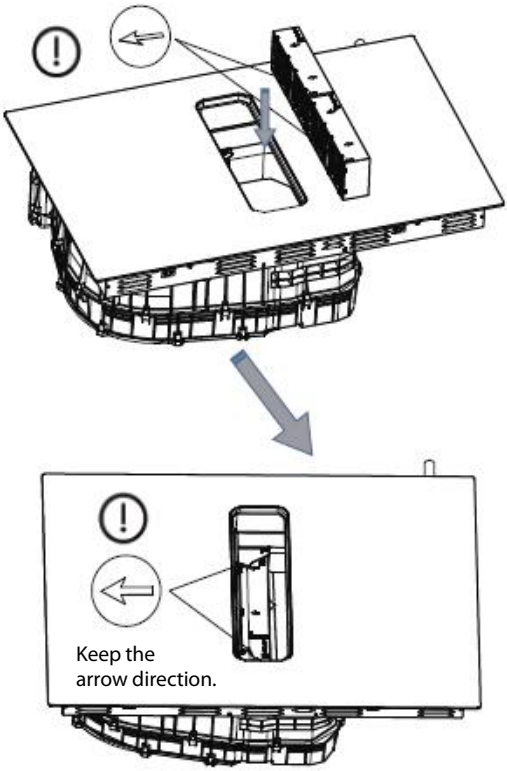


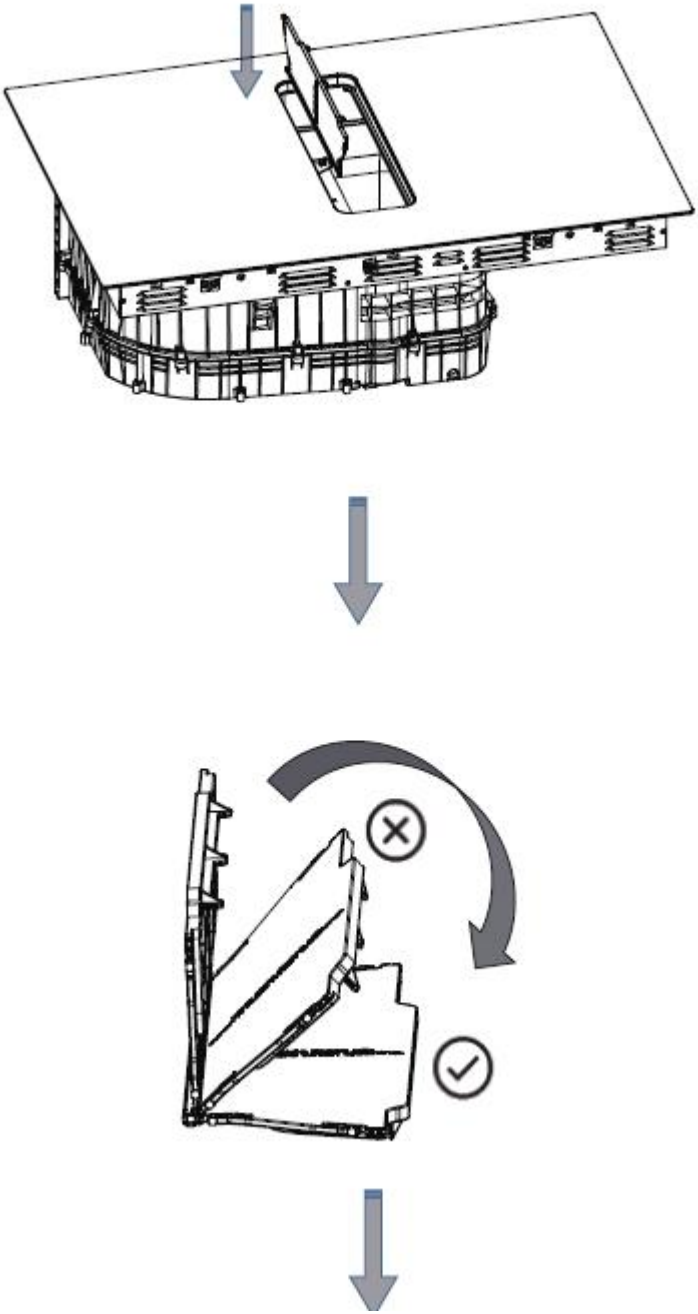
Precautions for Carbon Cube Filter Installation

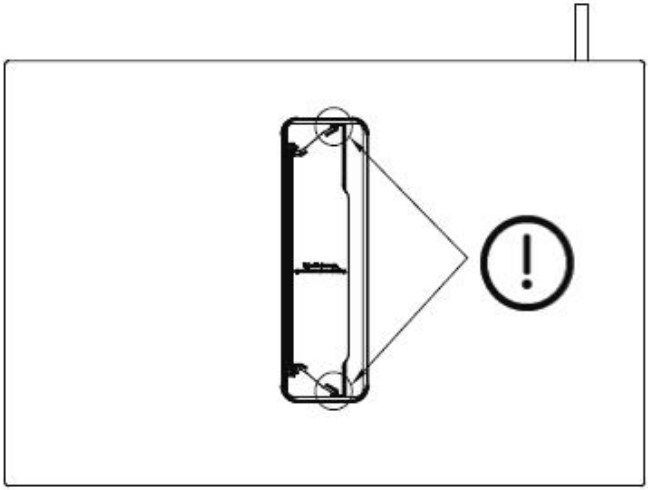


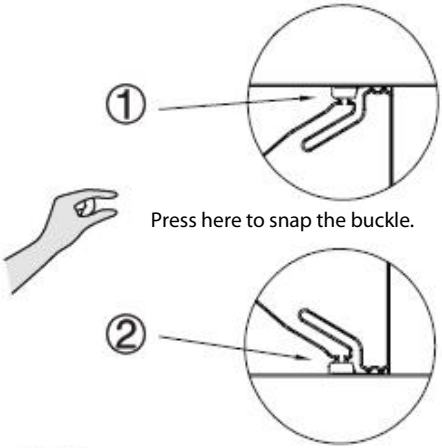


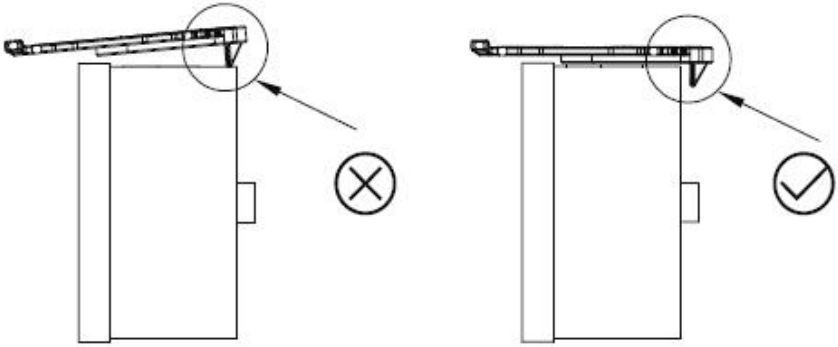
Before using the carbon cube filters, tear off the outer transparent film.

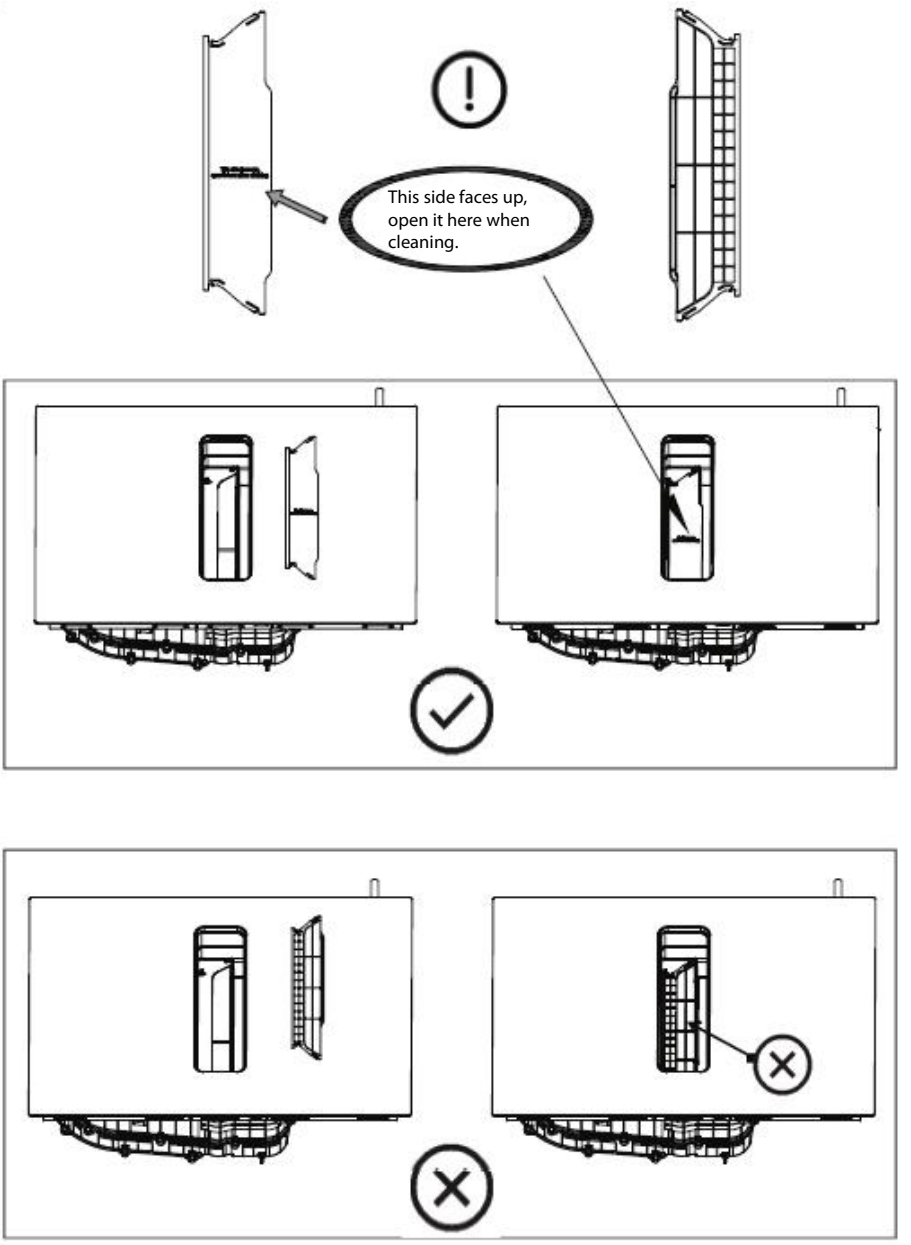




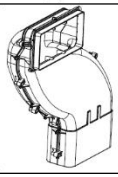


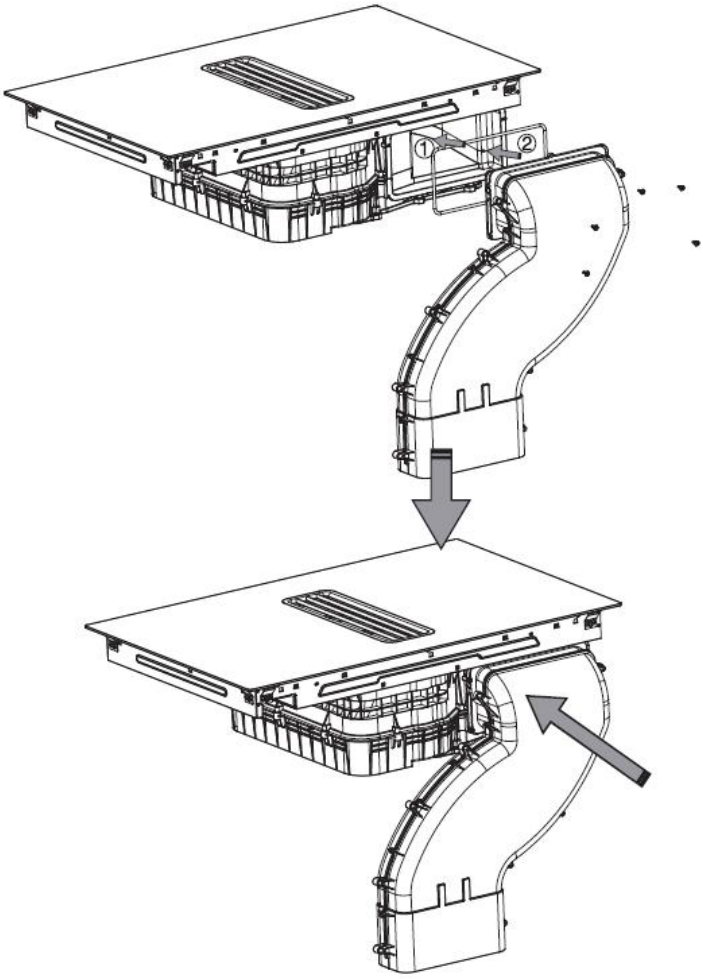

①
Press here to snap the buckle.
②



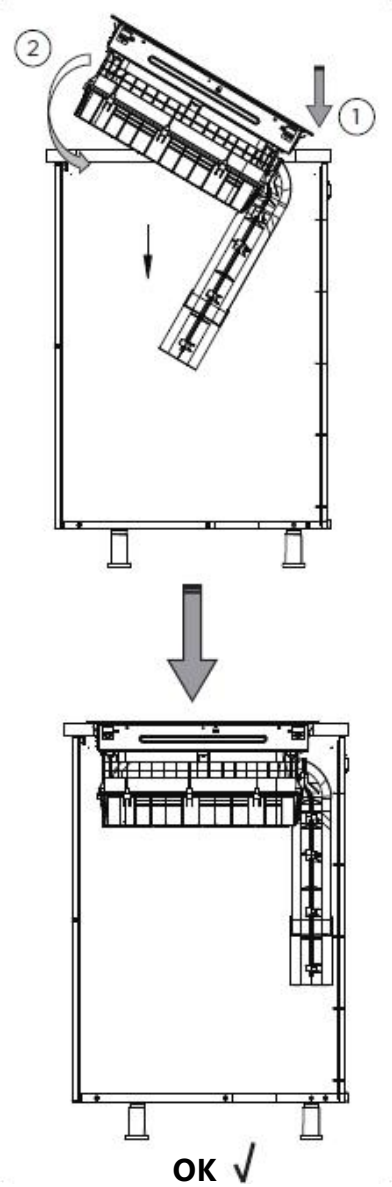

This side faces up,
open it here when
cleaning.

Step 3

Code	Accessories	Description	Quantity
E		3.5 * 14 Screw	5
F		Smoke pipe	1



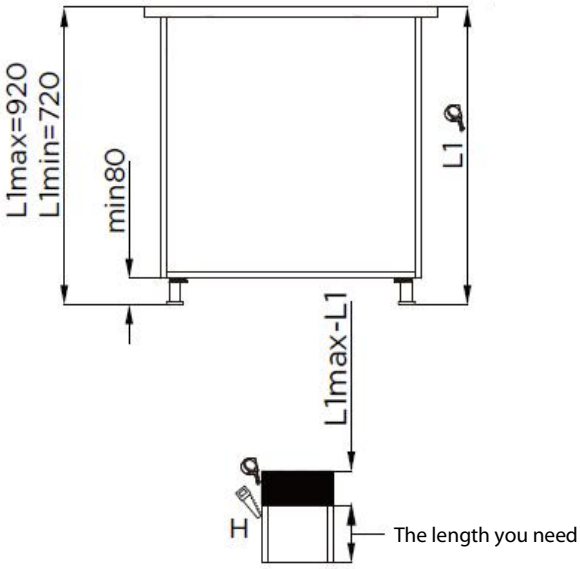
Step 4

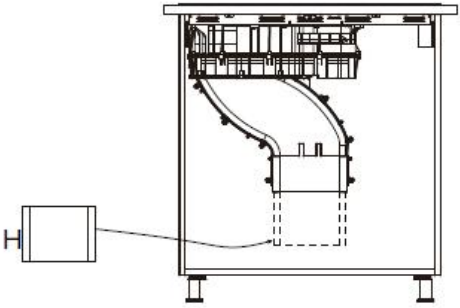


Step 5

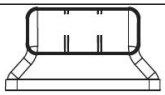
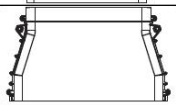
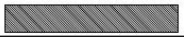
Code	Accessories	Description	Quantity
H		280 mm straight pipe	1

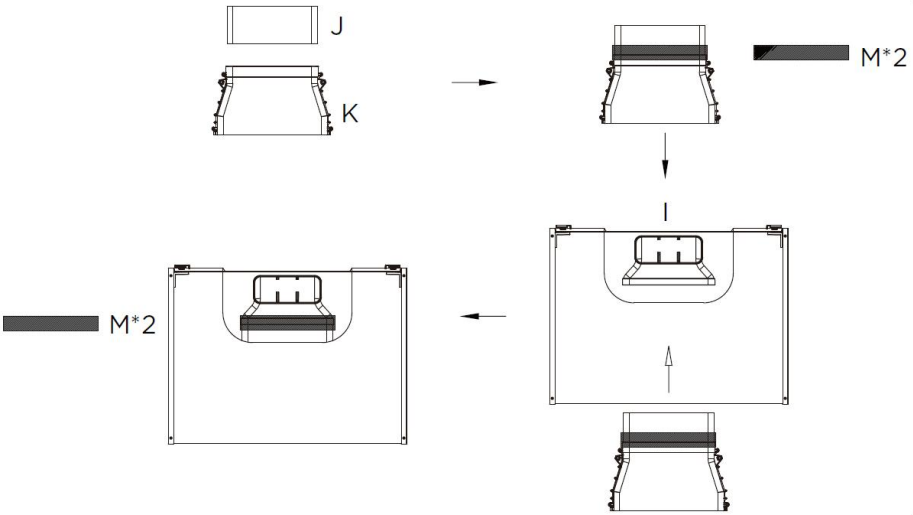
Unit:mm





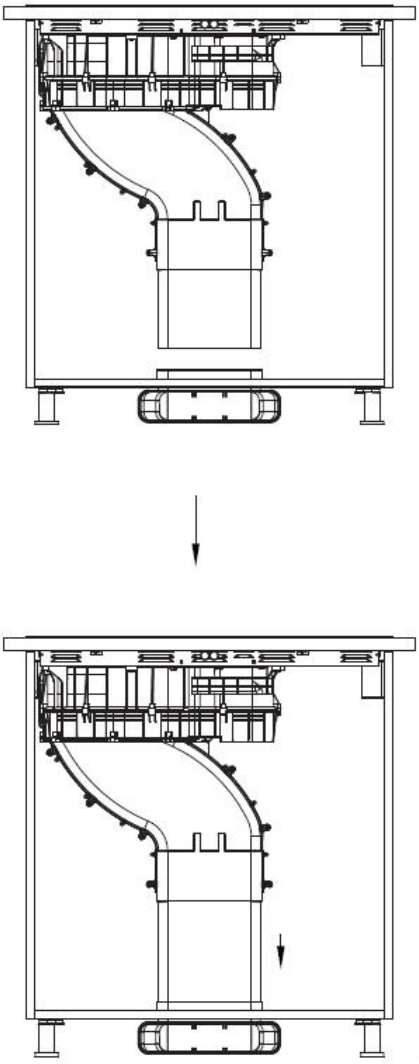
Step 6

Code	Accessories	Description	Quantity
I		Bend pipe	1
J		126 mm straight pipe	1
K		End pipe	1
M		Tape	4

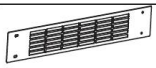


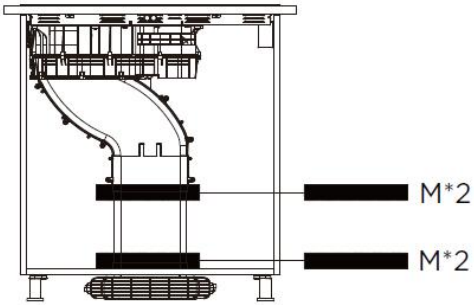
NOTE: Ensure that all joints of the smoke pipes are properly sealed to prevent the leakage of steam and cooking fumes.

Step 7

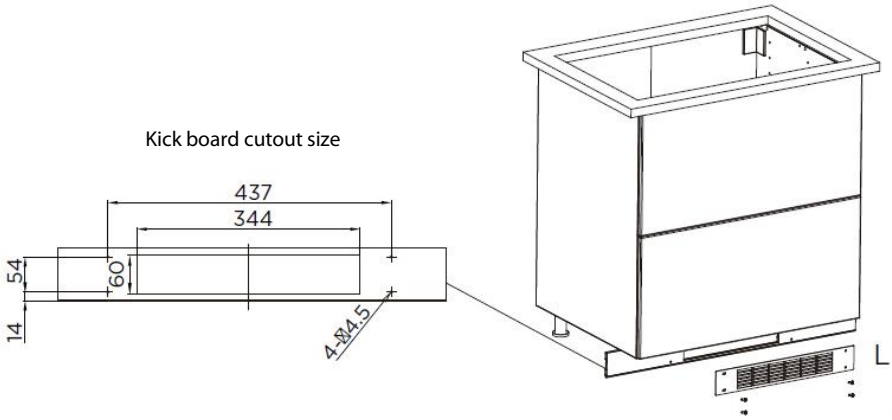


Step 8

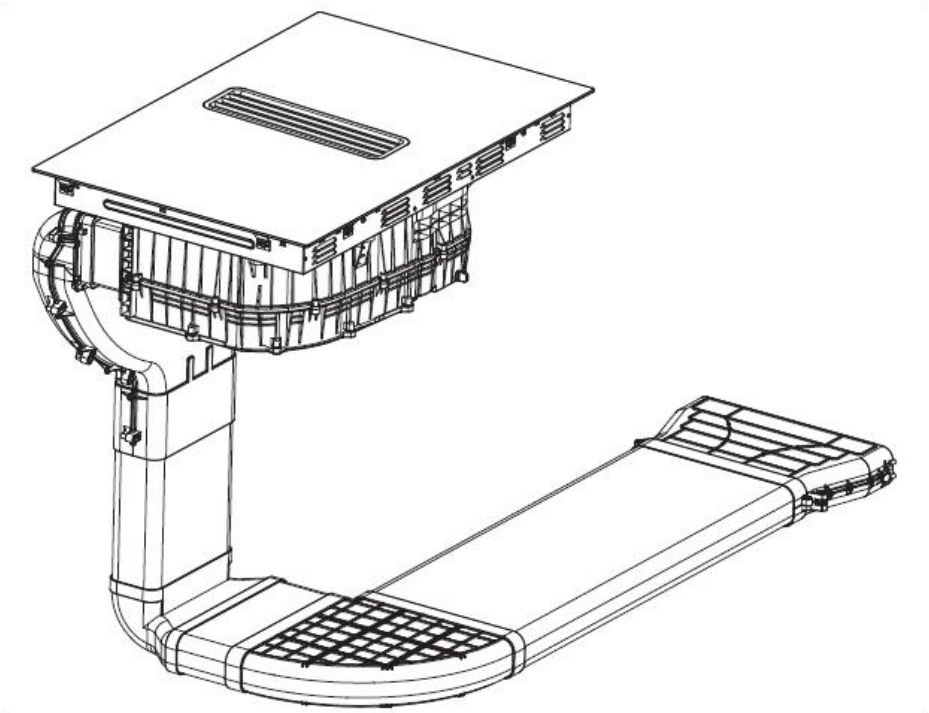
Code	Accessories	Description	Quantity
L		Grille	1
M		Tape	4



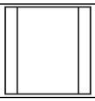
Kick board cutout size



Overview : Left/Right Exhaust

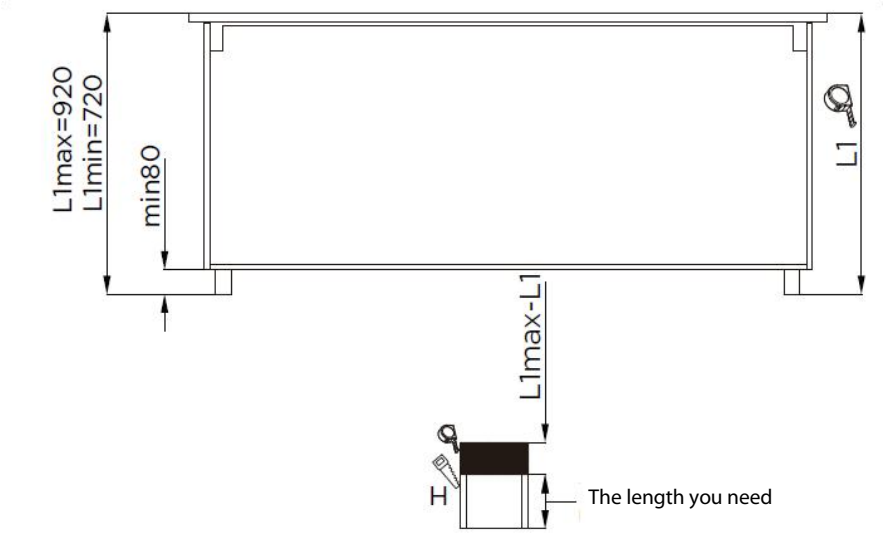


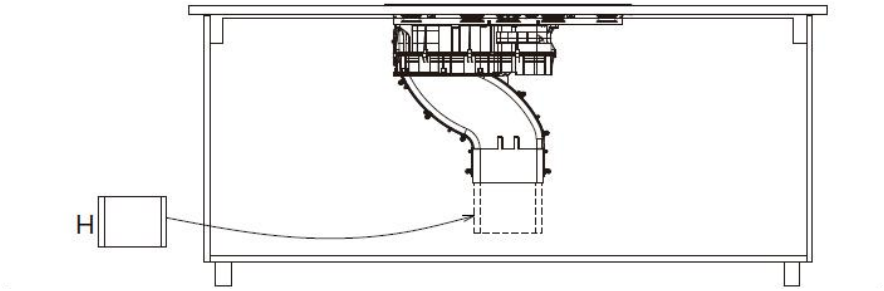
Installation Instruction

Code	Accessories	Description	Quantity
H		280 mm straight pipe	1

Step 1

Unit: mm

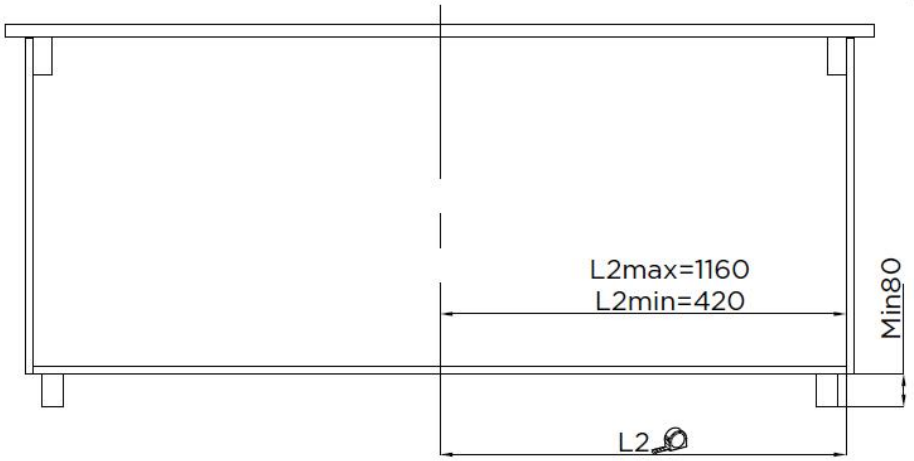


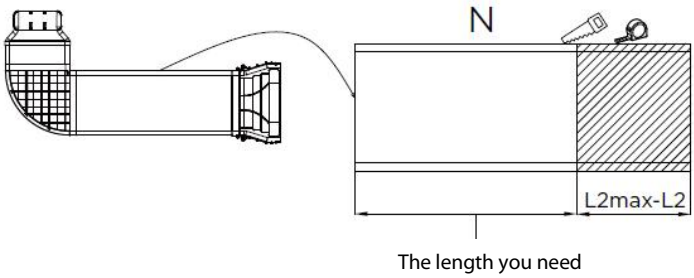


Step 2

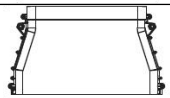
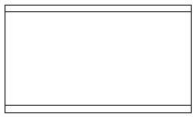
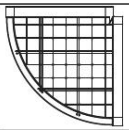
Code	Accessories	Description	Quantity
N		800 mm straight pipe	1

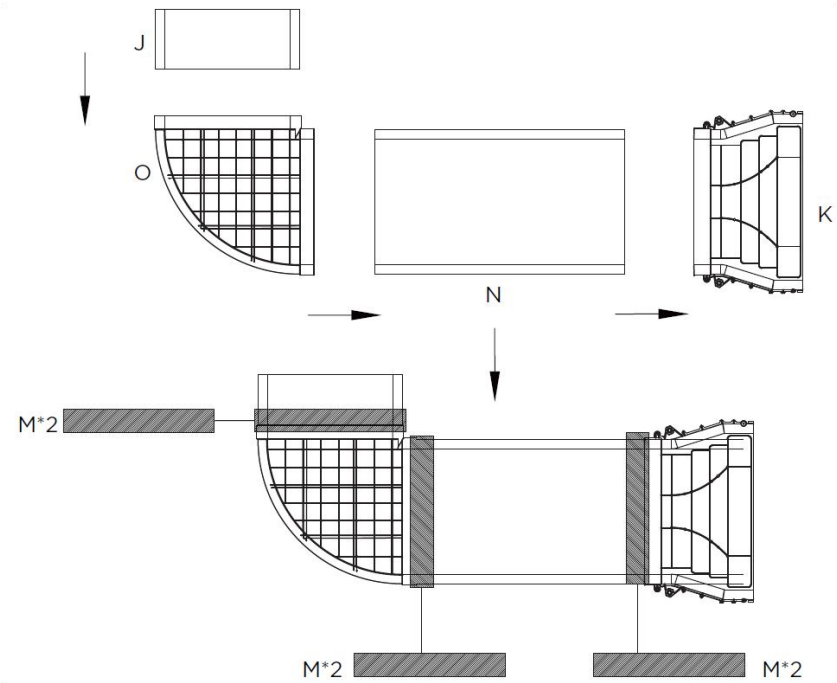
Unit: mm





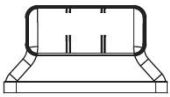
Step 3

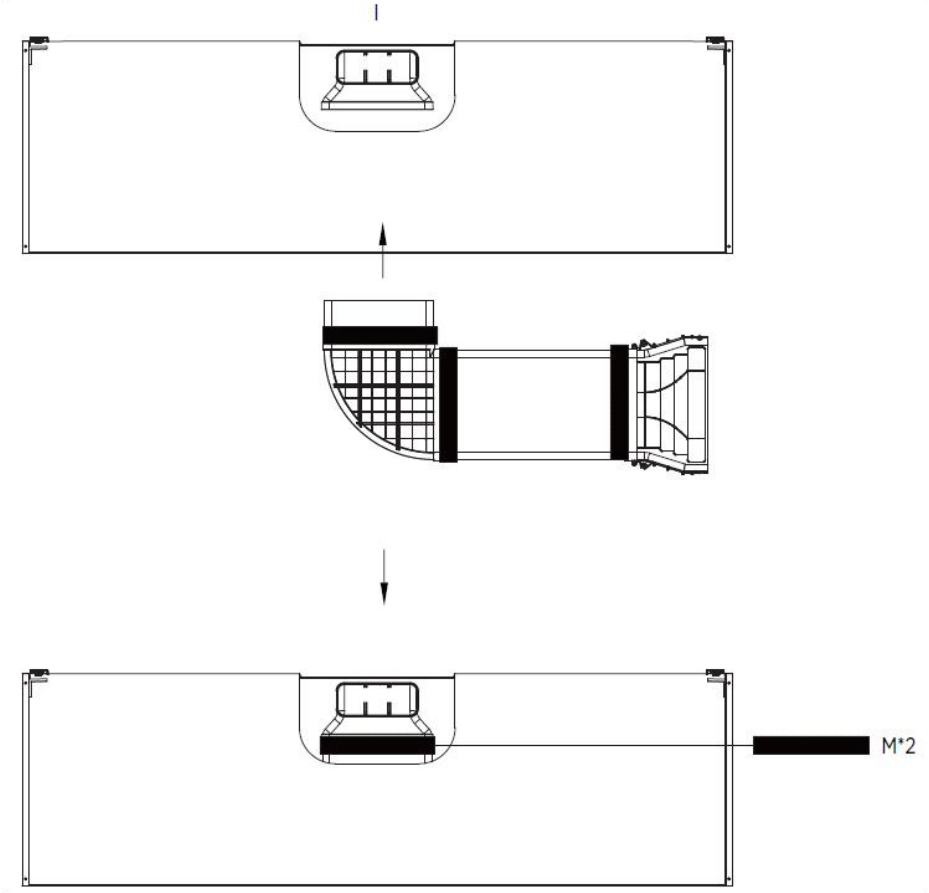
Code	Accessories	Description	Quantity
J		126 mm straight pipe	1
K		End pipe	1
N		800 mm straight pipe	1
O		Horizontal elbow	1
M		Tape	6



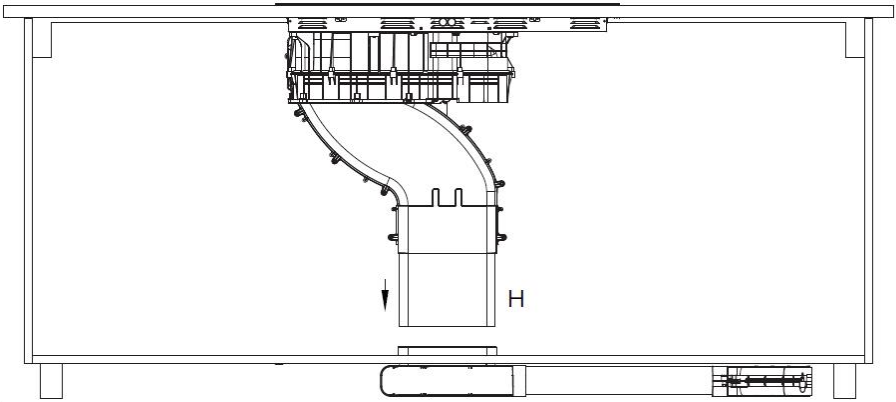
NOTE: Ensure that all joints of the smoke pipes are properly sealed to prevent the leakage of steam and cooking fumes.

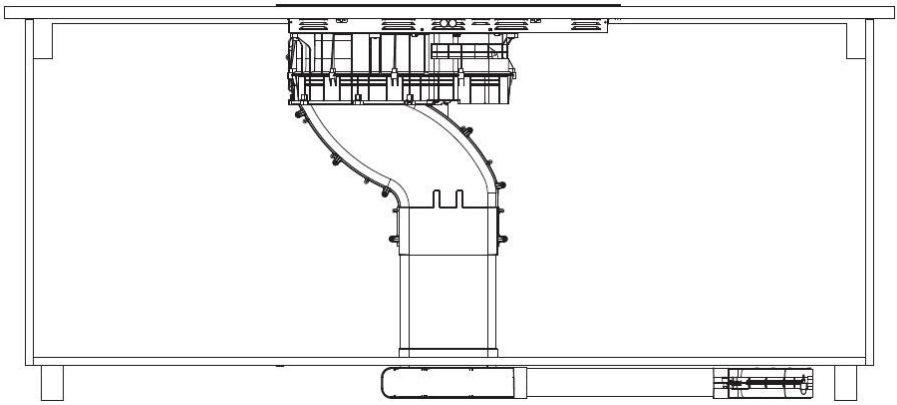
Step 4

Code	Accessories	Description	Quantity
I		Bend pipe	1
M		Tape	2



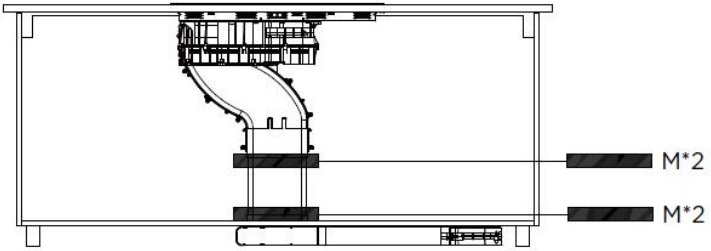
Step 5

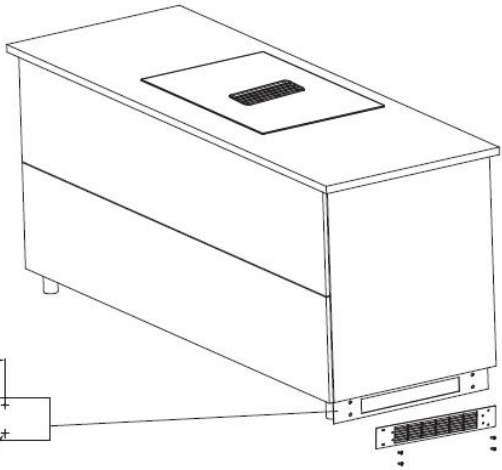




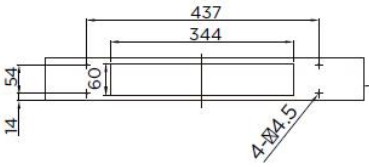
Code	Accessories	Description	Quantity
L		Grille	1
M		Tape	4

Step 6

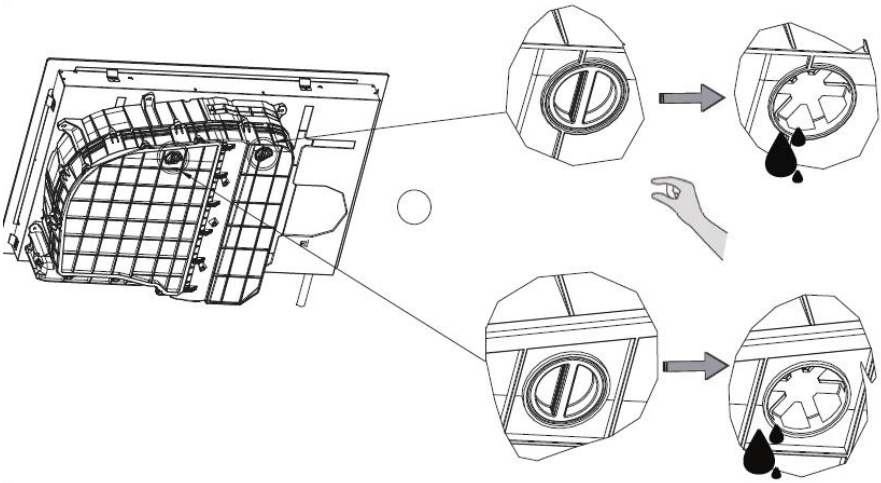




Kick board cutout size

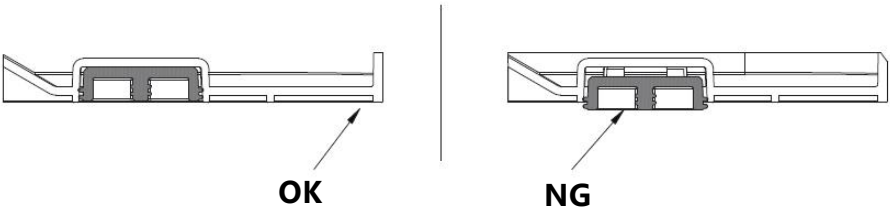


When water drainage is needed.



After draining water or installing the appliance, press the rubber plug tightly.





CAUTIONS

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.

ELECTRICAL CONNECTION

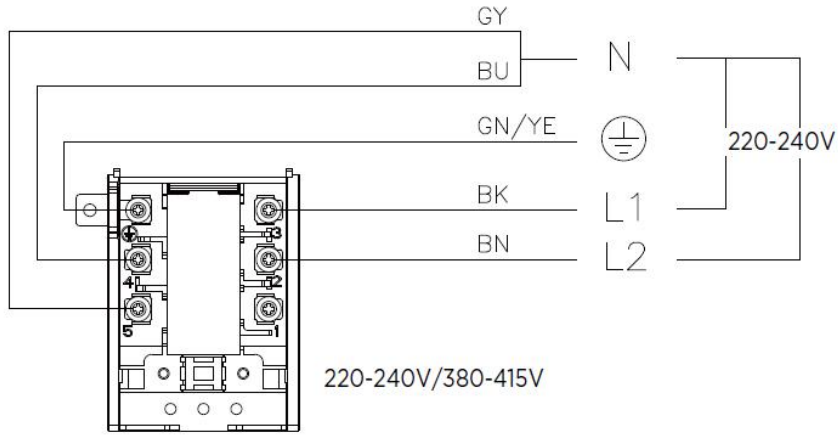
Attention!

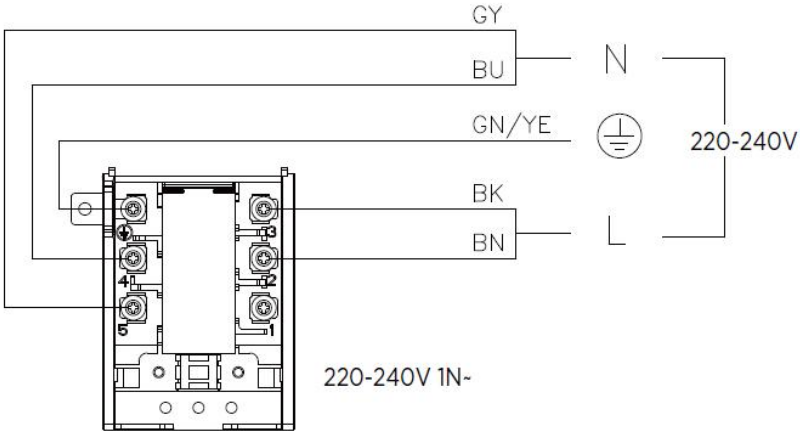
- The hob must be installed by a qualified electrician in line with all local standards and regulations for electrical wiring.
- Before any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.
- Connection to a good earth wiring system is absolutely essential.
- All supply current and earth conductors must be able to withstand an ambient temperature of 75°C.
- After the hob is installed, the power switch must always be in an accessible position.

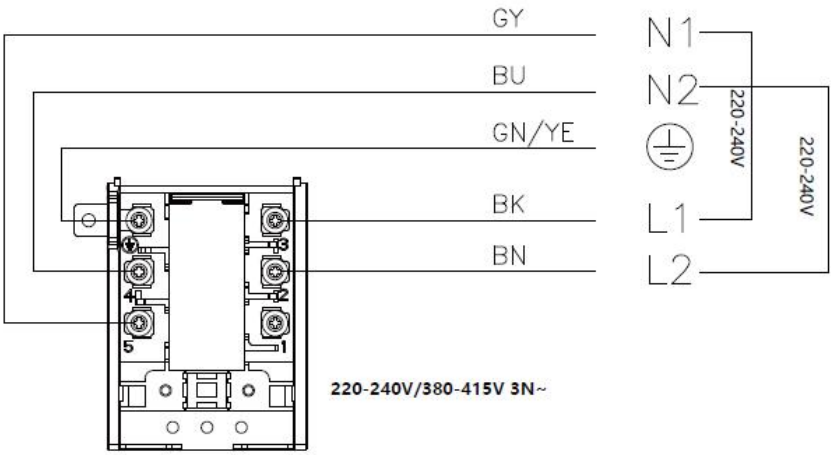
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following codes:
Green & Yellow = Earth Blue & Grey = Neutral Brown & Black = LINE

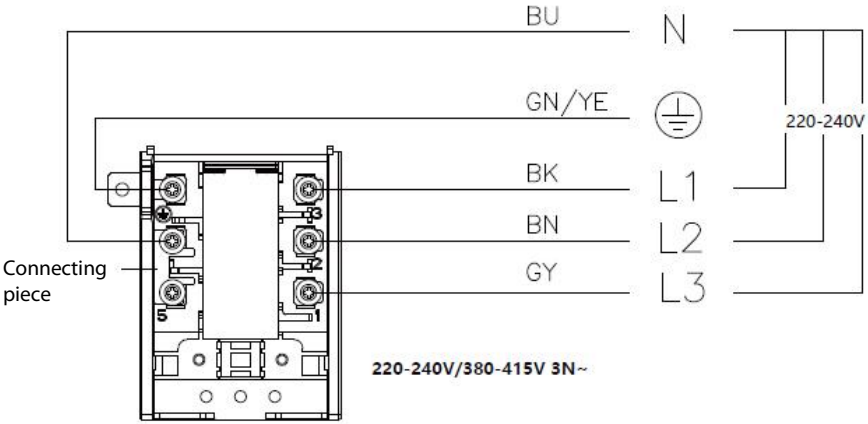
The appliance is equipped with a pre-connected electricity supply cable without plug. Separate the wires of the supply cable and connect them in accordance with the instructions given in the below diagram.

1 The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal marked with the letter E (Earth) or with the earth symbol ⏚ or coloured green and yellow.
2 The wire which is coloured blue / grey must be connected to the terminal marked N (Neutral).
3 The Brown / black wire must be connected to the terminal marked L (Line).
    - If the appliance is being connected directly to the electricity mains, an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between contacts must be fitted between the appliance and the electricity supply in compliance with the load and current regulations.
    - The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is fully compliant with safety regulations.


GY
BU
GN/YE
BK
BN
N
L1
L2
220-240V
220-240V/380-415V


GY
BU
GN/YE
BK
BN
N
L
220-240V
220-240V 1N~





WARNINGS:

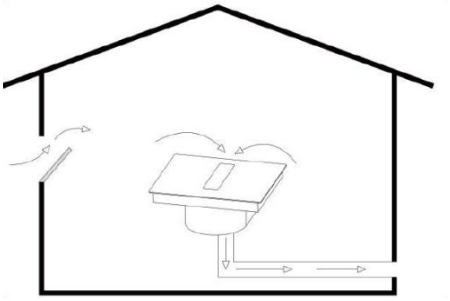
- Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
  - The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
  - The socket can withstand the voltage and maximum power of the appliance, which are indicated on the data plate located on the bottom of the appliance.
- Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

OPERATION

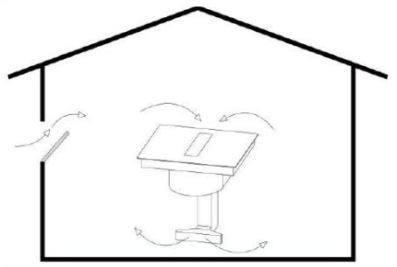
Operating Mode

You can operate your appliance in air extraction mode or air recirculation mode.

Air extraction mode
The air is cleaned by a grease fliter and conveyed to the outside via a duct system. With air extraction mode an adequate fresh air supply is required . The appliance can only extract the amount of air to the outside that is present in the room or which is drawn into the room . The air must not be discharged into chimneys used to exhaust fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only re-exhaust air into the room). If the exhaust air is to be conveyed into a non-working flue or exhaust chimney, you must obtain the consent of the responsible heating engineer. If the exhaust air is conveyed through an external wall, a telescopic duct should be used.



Air recirculation mode
The air is cleaned by a grease fliter and two odour filters before being returned to the room. By introducing fresh air, The humidity in the room can be reduced.
To fix odours in air recirculation mode, two odour filters must be installed.



Before Using Your New Appliance

- Read this manual, paying special attention to the “Important Safety Instructions” section.
- Remove any protective film that may still be on your appliance.
- Set the operating mode.

The appliance is set to air extraction mode by default.
If you want to switch from air extraction mode to air recirculation mode, you can follow these steps:

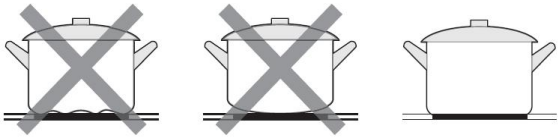
1. In power off state, press and hold the childproof lock button for 3 seconds to enter the childproof lock state.
2. Press and hold the button for 3 seconds (beep), the display will show “Ou” or “In 1” or “In2”, press the childproof lock button to switch the hood exhaust mode, and press the power button to confirm.

Display	Hood exhaust mode	Scenario description
Ou	Air extraction mode	Exhaust to the outside
In 1	Air recirculation mode 1	Internal circulation mode and use odour filter
In 2	Air recirculation mode 2	Internal circulation and install carbon cube filter

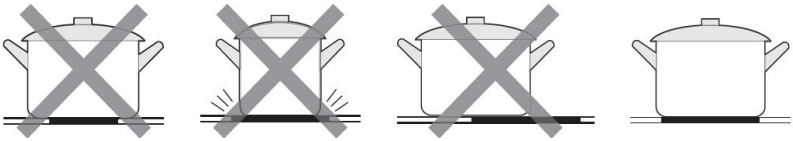
Using the Hob

Cookware

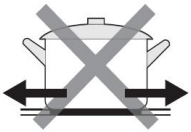
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

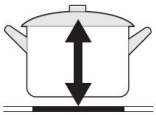


Make sure the base of the pan is smooth, sits flat against the glass and is the same size as the cooking zone. Use pans with a diameter as large as the graphic of the zone selected. Using a pot slightly wider will result in the energy used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot the efficiency could be less than expected.
Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the induction hob – do not slide as they may scratch the glass.





Pan Quality

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
  Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.



- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous but presents others material such as aluminum, this may affect the heating up and the pan detection.
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not detected.

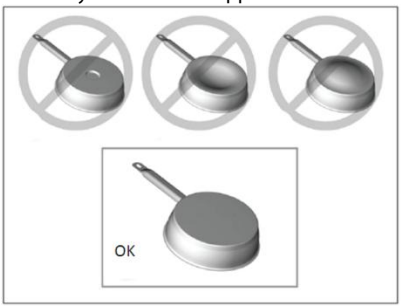






Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise does not

mean any failure on the appliance and does not influence the cooking operation.



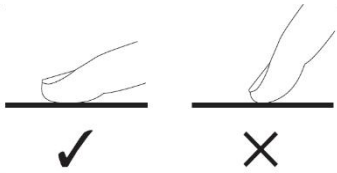
Pan Dimension

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.
Which cooking zone to be used according to the diameter of the pan?

The base diameter of induction cookware		
Cooking zone	**Minimum**	**Maximum**
1 & 2 & 3 & 4	140 mm	200 mm
Bridge zone	250 mm	190 * 390 mm

Using the Control Panel

- The buttons are touch-sensitive, so you do not need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the buttons are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them.



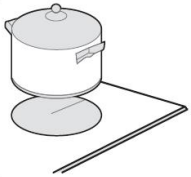
To Start Cooking

Press and hold the On/Off control button for 1 second, the buzzer sounds once, and all digits display "-", indicating that the appliance has entered standby mode.



Place the appropriate cookware on the cooking zone you want to use.

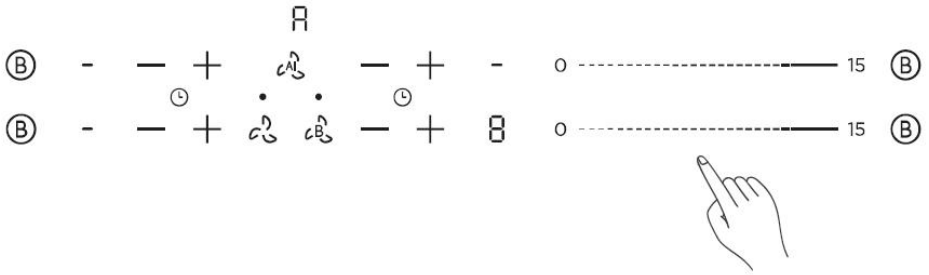
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



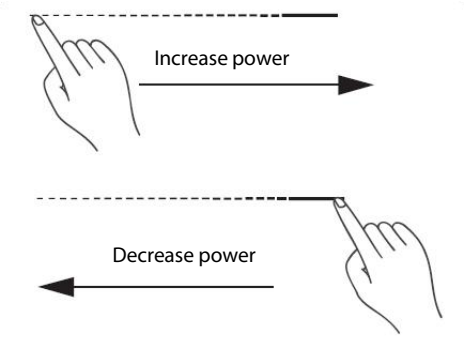
NOTE:

- A lid must be used when cooking.
- Never place empty cookware on the appliance when the appliance is switched on.
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

Use the slider to set the heating zone level.
After the heating zone is activated, the hood will automatically start and enter the automatic mode.
A is displayed.



- During cooking, you can use the slider to modify the heating level.



If is displayed or flashes alternately with the heating level
It may be caused by the following situations:
- You did not place the pan in the correct cooking zone.
- The pan you use is not suitable for induction cooking. Please refer to the section “Pan Quality”.
- The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

Heat settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount of food you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitable for
1 ~ 2	• Delicate warming small quantities of food • Melting chocolate, butter and foods that burn quickly • Gentle simmering • Slow warming
3 ~ 5	• Reheating • Rapid simmering • Cooking rice
6 ~ 11	• Pancakes
12 ~ 13	• Fried • Cooking pasta
15/ P	• Stir-frying • Searing • Bringing soup to a boil • Boiling water

To Finish Cooking

Method 1: Set the heating level of the heating zone to 0 to turn off the heating zone.
Set the hood running level to 0 to turn off the hood.
Method 2: Press the On/Off control button to turn off the appliance.

Residual Heat Display

The digits of the heating zone displays H/h, indicating that the surface temperature of the heating zone is high. Please do not touch the heating zone panel directly with your hands to avoid burns. If you want to continue heating other pans, you can use the hot heating zone to continue cooking, which can save energy.
When the surface cools to a safe temperature, the H/h display will automatically disappear.

Hood Control

Turning On hood

1. In standby mode, press the level button  of the hood to start the smoke extraction system.
2. Repeatedly press the level button  of the hood to adjust the level to 0 – 3.
3. In standby mode, press the boost button  of the hood to enter boost mode.

Turning Off hood

Method 1: Press the On/Off button.

Method 2: Press the level button  of the hood to adjust the level to 0, and hold the level

button for 3 seconds to set the level to 0.

Method 3: In hood auto mode, press the hood auto button to exit the hood auto mode, and the level will be changed to 0.

Hood manual mode

Use the level button or the boost button of the hood to let the hood run at a fixed level, and manually adjust the air volume according to your cooking needs.

Hood auto mode

1. Automatically change the operating state of the hood according to the state of the heating zone, and A is displayed.
2. In standby mode, start the heating zone to enter the working state, and the hood automatically enters the automatic mode.
3. In the heating state of the heating zone, when the hood is in the off or manual mode, press the auto button of the hood to enter the hood auto mode.

NOTE:

Using high pots will cause the exhaust system to not work at the best efficiency. By placing the pot cover at an angle, the exhaust efficiency can be improved.
In the hood auto mode, the hood will turn off in 2 minutes after all heating zones stop working.

Heating Zone Boost Function

Using the boost function can heat faster than level 15.

Using the Boost Function:

In standby mode or when the heating zone is working, press the Boost button to turn on the boost function. The digit changes as follows.



Exit the Boost Function:

Method 1: Set the heating zone with the Boost function turned on to other levels.
Method 2: The boost duration ended.
Method 3: Press On/Off control button.

Boost function can work in any heating zone. The boost function duration of a single heating zone is 5 minutes, and the bridge zone boost function duration is 5 minutes.

- After boost ends, it automatically returns to the level setting before entering boost. If the level is 0 before entering the boost function, it automatically returns to the maximum level setting after boost ends.

NOTE:
In order to protect the safety of household power supply, this appliance has a power management function. This function will limit the total power of the heating zone on the same side to within 3.7kW. If any heating zone is in the boost function, another heating zone starts working and the total power of the two heating zones on the same side may exceed 3.7kW, it will automatically exit the boost function and return to the maximum power level.

Hood Boost Function

Using Hood Boost Function:

- In standby mode or heating zone heating mode, press the boost button 

of the hood to start the hood boost function, and the digit displays “b”.

Turning Off Range Hood Boost Function:
Method 1: Automatically exit after 5 minutes

Method 2: Use the level button  of the hood to set the hood level and exit the boost function.

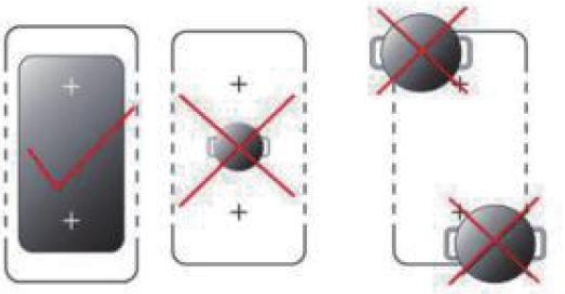
Method 3: Use the hood auto button 

to set the range hood to automatic mode and exit the boost function.

NOTE:
After the boost function runs continuously for 20 minutes, the boost function will automatically exit the next time you activate the boost function and the hood will run at the highest gear.

Bridge Zone

- This function combines the two heating zones on the same side into one large heating zone, so that pans with larger bottoms can be used for cooking.
- To ensure correct pan detection and even heat distribution, the pan should be placed correctly. When cooking with small pans, the bridge mode will automatically exit.

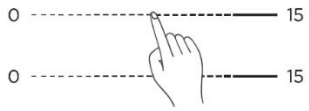


Using Bridge Zone

In standby mode, press the bridge button to activate the bridge function. The bridge zone indicator light will light up.



When the long side of the pan is less than 21 cm, it is not recommended to turn on the bridge mode.
- Operate any slider that makes up the bridge zone heating zone to set the level.
- Operate the timer button that makes up the bridge heating zone to set the timer.





Exiting Bridge Zone
- Operate the slider that makes up the bridge zone heating zone to set the level. Setting the bridge level to 0 will automatically exit the bridge mode in 3 seconds.
- When the bridge zone is working, press the bridge button to exit the bridge mode, the bridge indicator light will go out, and the level of the front and rear heating zones remains unchanged and continues to heat.
- Press the On/Off button to turn off the appliance.

Childproof Lock

Lock the control area to prevent accidental operation (for example, children accidentally turn on the cooking area).

Lock control	
Press and hold the childproof lock button for 3 seconds.	The display shows “Lo”.
Unlock control	
Press and hold the childproof lock button for 3 seconds.	

When the appliance is in childproof lock state, except for the power-off and unlocking operations, other controls are disabled. In case of emergency, you can always use the On/Off button to turn off the appliance, but you should unlock it before the next operation starts.

Timer Control

Set the timer to automatically turn off the heating zone after the set timer time is reached.
The maximum set time is the default operating time of the current level. Please refer to the default working time.

Setting Timer

Setting one zone:

1. In standby mode, touch the slider to set the heating zone level to put the heating zone into heating mode.
   - When the timer is set, it will start to count down after flashing 3 times.
   - The digits show the remaining time.

2. Set the timer by operating the timer button.
   - Repeatedly press "-" or "+" button to reduce or increase the timer by 1 minute.
   - Press and hold "-" or "+" button to reduce or increase the timer by 10 minutes.
   - When the timer is reached, the heating zone will automatically turn off.

Setting multiple zones

The steps for setting multiple zones are similar to those for setting one zone. The timer for each heating zone is set and displayed independently.

Cancelling the Timer

Method 1: Setting the timer to 0:00 will automatically cancel the timer function in 3 seconds.
Method 2: Press and hold the "-" and "+" buttons for 1 second and the timer function of the corresponding heating zone will be cancelled.

Default Working Time

The default working time is a safety protection function for your appliance. If the appliance is not operated for a long time, it will automatically turn off. The default working time for different power levels are shown in the following table:

Induction hob:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (minutes)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Power level	10	11	12	13	14	15			
Default working timer (minutes)	120	120	120	90	90	90			

Hood:

Power level	1	2	3
Default working timer (minutes)	480	240	120

1. The maximum manually set timer shall not exceed the default working time of the heating zone. When the timer is greater than the default working time of the current level, the timer will automatically change to the default working time of the current level.
2. In the timer display state, you can press the slider to view the level of current heating zone. After entering the level display, press or slide the slider to set the level.

Power Management Function

- Professional after-sales personnel need to set the appropriate maximum output power according to the conditions of the household power grid. The factory default is 7.4kW.
- The appliance will work at a maximum output power not exceeding the current setting to avoid the risk of overload.

Entering Maximum Output Power Mode

Step 1: Press and hold the childproof lock button for 3 seconds in the off state to enter the childproof lock state.

Step 2: Press and hold the boost button (B) on the left rear for 3 seconds.

Step 3: Press and hold the boost button (B) on the left front for 3 seconds, and the digits display is as follows.



Maximum Output Power Selection

Use the childproof lock button to select different maximum output power levels, and press the On/Off button to confirm.
This appliance has 5 maximum output powers available, with a power range of 2.8kW ~ 7.4kW. The comparison between the maximum output power and the digits display is as follows.

Left front digit display	Right front digit display	Maximum power (W)
28	00	2800
35	00	3500
45	00	4500
58	00	5800
74	00	7400

Hood Delay Off Mode

After finishing cooking and turning off the appliance, you can set the delay to turn off the hood to make the air in the kitchen fresher (default is that the range hood turns off immediately).

1. In power off state, press the On/Off button to enter the standby state. Within 10 seconds, press and hold the auto button (AI) of the hood for 5 seconds to set the delay off mode (as shown in Figure 1), press the childproof lock button to select the delay time (as shown in Figure 2), and press the On/Off button to confirm.

2. Digits display instructions: right front digit: indicates the set time (min), default is 0; the options include 0min, 1min, 2min, 5min,10min and 20min.

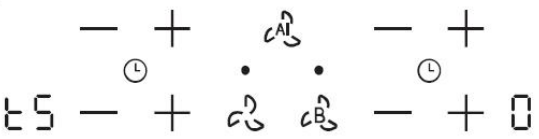


Figure 1

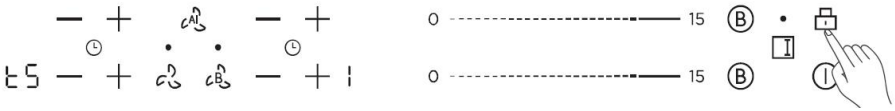


Figure 2

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute.

COOKING TIPS

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high power level and then a lower power level when the food has thoroughly heated.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is important to make soup delicious and meat stew tender because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a higher power level to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy, flavourful steaks:

1. Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how you like it cooked. Times may vary from about 2 to 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat bottom pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first and then put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower power level, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

CLEANING AND MAINTENANCE

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

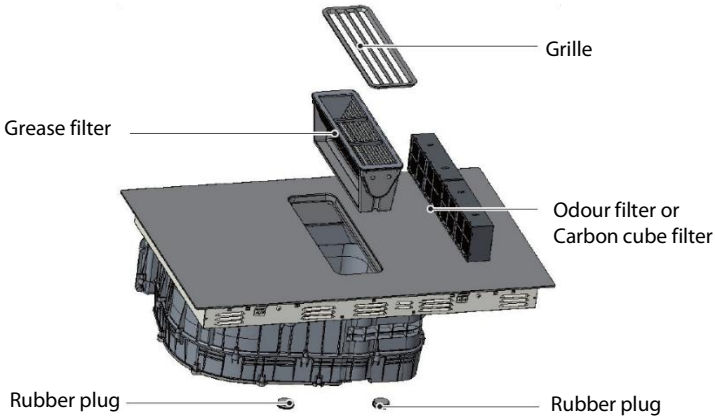
Cleaning the Hob

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!). 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, platte knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillages as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area	The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before

	with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	turning the cooktop back on.

Components to be Cleaned or Replaced

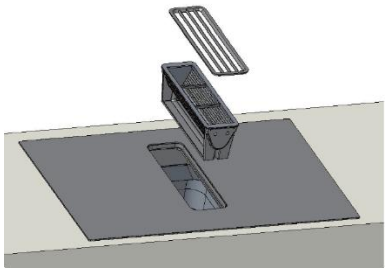
The following overview shows the components of the appliance that you either replace or clean.



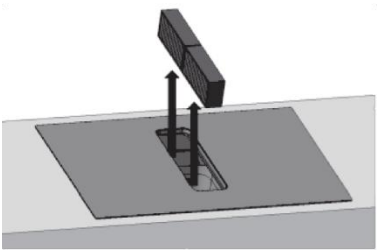
Replacing the Odour Filters

You can obtain odour filters from specialist retailers or customer service.

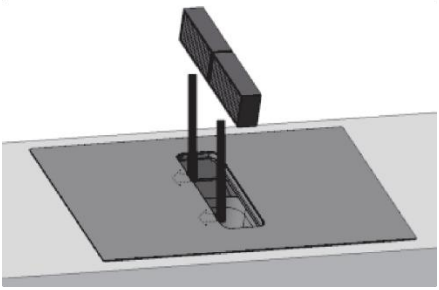
1. To keep them in good working condition, only use genuine replacement filters.
2. ATTENTION!
   Falling grease filter and grille may damage the hob below.
   Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.
   Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.



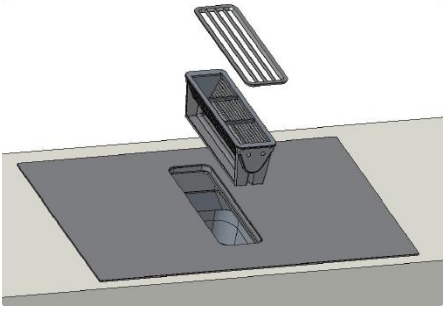
3. Remove the two odour filters, and dispose of them properly.



4. Insert two odour filters into the left of the appliance.



5. Insert the grease filter, the cover with the grille.



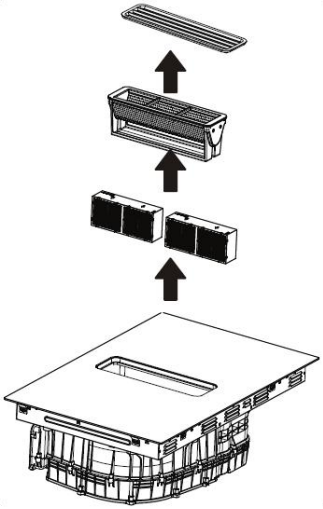
Resetting odour filter reminder time

1. Refer to the odour filter replacement guide to complete the odour filter replacement.
2. In power off state, press and hold the childproof lock button for 3 seconds to enter the childproof lock state.
3. Press and hold the level button of the hood for 3 seconds to reset the odour filter life reminder time.
   The display will show “CL”, indicating that the reset is complete.

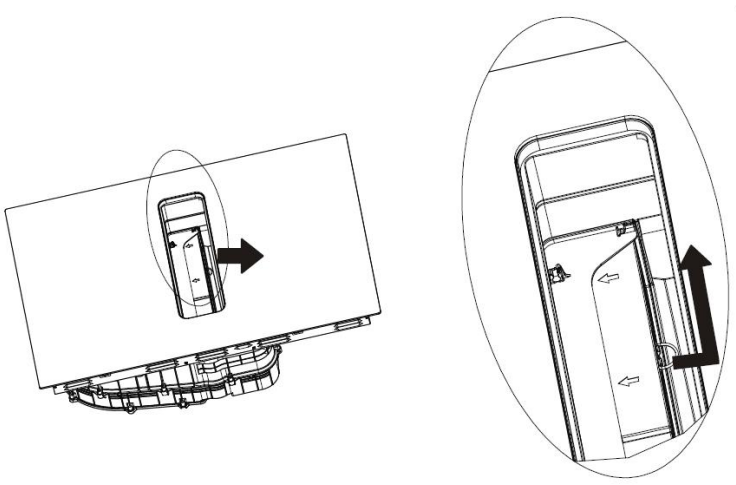
Cleaning or Replacing Carbon Cube Filter

When the cooktop surface displays the "FC" code, it means that the carbon cube filter needs to be replaced. You can get the carbon cube filter from a professional retailer or customer service.

How to remove the carbon cube filter:
Remove the grille, grease filter and carbon cube filter from top to bottom.



NOTE:
When removing the carbon cube filter, pull the metal ring of the filter to the right, then lift it up to remove the filter.



Cleaning Carbon Cube Filter

To keep your appliance working efficiently, it is important to clean carbon cube filters every 2 months.

1. Put the carbon cube filter in the dishwasher, add detergent, and use the standard mode (1.5h-3h) to clean it.
2. Soak the carbon cube filter in hot water (60°C - 80°C) for 1-2 hours, add detergent to the hot water, and then rinse with clean water.
3. To keep the carbon cube filter in good working condition, please clean it regularly; after reaching the 5-year service life, please replace it in time.

Draining carbon cube filter

1. Put the cleaned carbon cube filter block into the oven and bake it for 3 hours (150°C).
2. Use a warm air dryer to dry it for half an hour.

NOTE:

- Do not use strong alkaline or heavy oil-based cleaners (dishwashing tablets/powder from Finish, Somat or Ecover recommended) as they may damage the carbon cube filter.
- The hot water temperature should not exceed 80°C as this may damage the carbon cube filter.
- The baking temperature should not exceed 200°C as this may damage the carbon cube filter.
- Do not use external force to scrub the carbon cube filter as this may cause damage.

Replacing carbon cube filter

Insert a new carbon cube filter, and then install the grease filter and grille in turn.

Resetting life reminder time

1. Refer to the odour filter replacement guide to complete the carbon cube filter replacement.
2. In power off state, press and hold the childproof lock button  for 3 seconds to enter the childproof lock state.
3. Press and hold the level button  of the hood for 3 seconds to reset the odour filter life reminder time.
   The hood display will show “CL”, indicating that the reset is complete.

Cleaning the Grille and Grease Filter

The grease filter filters the grease from the cooking vapour. To keep it in good working condition, you must clean the grease filter regularly.

 **WARNING… Risk of fire!**

Fatty desposits in the grease filter may catch fire.

- Never operate the appliance without a grease filter.
- Clean the grease filter regularly.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing).
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.

1. ATTENTION !
   Falling grease filter may damage the hob below. (It is recommended to clear the grease filter every 7 days.)
   Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.

Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.

2. Clean the grille.
   See section “Cleaning the grease filter or grille manually”.
3. Clean the grease filter.
   See section “Cleaning the grease filter or grille manually”.
   See section “Cleaning the grease filter in the dishwasher”.
4. If required, remove the odour filters and clean the appliance from the inside.
   See section “ Replacing the odour filters”.
5. If any objects get into the appliance, remove these objects and ensure that the supply to the overflow container is not blocked.
6. Wipe out the inside of the appliance with soapy water and a dish cloth.
7. After cleaning, reinsert the dried grease filter.

Cleaning the grease filter or grille manually

1. Soak the grease filter or grille in hot soapy water.
2. Use a brush to clean the grease filter or grille.
   Do not use abrasive, acidic or alkaline cleaning products.
   Use special grease solvent for stubborn dirt.
3. Rinse the grease filter thoroughly.
4. Allow the grease filter to drain.

Cleaning the grease filter in the dishwasher

1. Place the grease filter loosly in the diswasher and do not jam it in.
   For optimum cleaning results, lay the grease filter on the filter side in the dishwasher.
   Do not clean heavily soiled grease filter with utensils.
   Do not use abrasive, acidic or alkaline cleaning products.
2. Start the dishwasher.
   Select a temperature of no more than 70°C.
3. Allow the grease filter to drain.

Cleaning the Cavity and Sewage

From the rubber plug, drain liquids or objects that come into the appliance from above.
Requirement: The appliance has cooled and the residual heat indicator has gone out.

1. Pull out the rubber plug with one hand and hold the bin with the other hand, drain liquids or objects from the rubber plug.
2. Ensure that the supply to rubber plug is not blocked, before plugging it back into place.
   Remove any objects that have entered the appliance once it has cooled down. To do this, remove the grease filter.

TROUBLESHOOTING

The appliance may malfunction during use. The following table contains possible causes and solutions to the malfunction. In order to save time and money that you may spend on calling the service center, it is recommended to read the table below carefully.

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The appliance cannot be turned on.	No power.	Make sure the appliance is connected to the power supply and that it is switched on at the mains socket. Check whether there is a power outage in your home or area. If you have checked everything and the problem persists, consult a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Locking the controls' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the control.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the buttons.
The glass panel is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer is used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Cookware'. See "Cleaning and maintenance".
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The appliance makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the induction technology of induction cooking.	This is normal but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Pans do not become hot and No Pan symbol appears on the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Cookware'. Centre the pan on the cooking zone and make sure that its bottom matches the size of the cooking zone.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not unplug the induction hob from the mains socket while the fan is running.

The appliance or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds, and an error code is displayed.	Technical fault.	Restart the appliance. If the anomaly continues, write down the error code, switch off the appliance and contact a qualified technician.

The appliance is equipped with a self-diagnosis function. This test enables the technician to check the function of several components without disassembling or removing the appliance from the worktop.

Error code	Problem	Solution
E1, E2, E7	Temperature sensor failure	Please contact the after-sales service to replace the appliance surface temperature sensor.
E3, E4	Temperature sensor of the IGBT failure	
EU	The communication between the display board and the main control board is abnormal.	The display board is abnormal or the main control board is abnormal or the connection line between the display board and the main control board is abnormal. Please contact the after-sales service.
EL, EH	Abnormal power supply voltage	Please check whether the power supply is normal. Re-power on after the power supply is normal.
C1	The temperature of the glass panel is high.	Please restart after the appliance has cooled down.
C2	Temperature sensor of the IGBT is high.	
F5	Cooling fan fails.	Restart the appliance. If the failure still occurs, please contact the after-sales service to replace the cooling fan.
b3	The temperature of the motor IPM module is high.	Please restart after the IPM cools down.
b5	Motor start fails.	Check whether there is foreign matter inside the motor and restart.
b7	Motor start fails or motor system fails.	Check whether there is foreign matter inside the motor and restart. If the abnormality continues to occur, it may be that the motor connection line is abnormal. Please contact the after-sales service.
bd	Communication failure between the display board and the hood driver board	It may be that the display board or the hood driver board is abnormal, or the connection line between the display board and the hood driver board is abnormal. Please contact the after-sales service.
EF	Multiple function buttons are pressed at the same time.	Restart after cleaning the operation panel If the abnormality continues to occur after restarting, please contact the after-sales service.
FC	Filter replacement reminder	Internal circulation mode filter replacement reminder; refer to the filter replacement guide to replace the filter.

Error codes during use and solutions

Error code	Problem	Solution
Auto-recovery		
EL, EH	The power supply voltage is not within the rated voltage range.	Please check whether the power supply is normal. Power on and work after the power supply is normal.
C1	The appliance surface temperature is high.	Wait for the cooker surface temperature to return to normal. Touch the On/Off button to restart the appliance.
C2	High temperature of IGBT	Wait for the temperature of the IGBT to return to normal. Touch the On/Off button to restart the appliance. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
b3	The current of the hood driver board is abnormal.	Touch the On/Off button to restart the appliance.
b7	The motor fails to start.	Check whether there is foreign matter inside the motor and restart the hood. Touch the On/Off button to restart the appliance.
No automatic recovery		
E2	Appliance plate temperature sensor failure - short circuit.	Check the connection or replace the appliance surface temperature sensor.
E1	Appliance plate temperature sensor failure - open circuit.	
E7	Appliance plate temperature sensor failure - invalid.	
E4	Temperature sensor of the IGBT failure - short circuit.	Replace the power board.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure - open circuit	
b5	Failure to start the hood or motor system error	Restart; if the fault persists, replace the hood driver board or motor.
bd	Communication failure between the display board and the hood driver board.	Replace the hood driver, power board or display board, and check if the connecting wires are damaged.

Specific Failure & Solution

Fault	Problem	Solution A	Solution B
The LED indicator does not light up after the appliance is plugged in.	No power is supplied.	Check if the plug is firmly inserted into the socket and the socket is working properly.	
	Failure to connect the power board and the display board.	Check the connection.	
	The power board is	Replace the power board.	

	damaged.		
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The cooking mode indicator lights up, but heating does not start.	The cooking temperature is too high.	The ambient temperature may be too high. The air inlet or exhaust port may be blocked.	
	There is a problem with the fan.	Check if the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
The heating stops suddenly during operation and "U" flashes.	Wrong pan type	Use a suitable pan.	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	The pan diameter is too small.		
	The appliance is overheated.	Wait for the temperature to return to normal. Touch the "On/Off" button to restart the appliance.	
The heating area on the same side displays "U".	Failure to connect the power board and the display board.	Check the connection.	
	The display board of the communication part is damaged.	Replace the display board.	
	The main board is damaged	Replace the power board.	
The fan motor makes an abnormal sound.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	
The extraction performance of the cooktop extractor has decreased.	The grease filter is extremely dirty.	Clean or replace the grease filter.	
	The odour filter / carbon cube filter is extremely dirty.	Change new odour filters or clean carbon cube filters (see "Changing the odour filter or cleaning carbon cube filter").	
	There is an object / a lot of water in the air guiding housing (e.g. cleaning cloth).	Remove the object.	Drain water. (see "Clean the cavity and sewage".)
The ventilation system continues to run even though the cooking zones have been switched off.	The reason is that the appliance extracts residual cooking fumes from the kitchen.	Wait until the hood motor switches off automatically.	

The above are the judgement and inspection of common failures.
Please do not disassemble the appliance by yourself to avoid any dangers and damages to the appliance.

TECHNICAL DATA SHEET

Below is the sheet of the domestic range hood according to EU regulations No 65/2014 and No 66/2014.

Information for domestic range hoods			
	Symbol	**Value**	**Unit**
Model identification	THIH80MAT		
Annual Energy Consumption	AEC_{hood}	12,1	kWh/a
Time increase factor	f	0,9	
Fluid Dynamic Efficiency	FDE_{hood}	30,2	
Energy Efficiency Index	EEI_{hood}	34,1	
Measured air flow rate at best efficiency point	Q_{BEP}	237,1	m^3/h
Measured air pressure at best efficiency point	P_{BEP}	169	Pa
Maximum air flow	Q_{max}	564,7	m^3/h
Measured electric power input at best efficiency point	W_{BEP}	36,8	W
Nominal power of the lighting system	W_L	-	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface	E_{middle}	-	lux
Measured power consumption in standby mode	P_s	-	W
Measured power consumption off mode	P_o	0,42	W
Sound power level	L_{WA}	62	dB

Trade mark	THOMSON
Energy Efficiency class	A++
Fluid Dynamic Efficiency class	A
Lighting Efficiency (LE_{hood})	-
Lighting Efficiency class	-
Grease Filtering Efficiency	77,1
Grease Filtering Efficiency class	C
Air flow at minimum speed in normal use	252 m^3/h
Air flow at maximum speed in normal use	565 m^3/h
Air flow at at intensive or boost setting	719 m^3/h
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at minimum speed available in normal use	47 dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at maximum speed available in normal use	62 dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at intensive or boost setting	68 dB

Below is the sheet of household induction hob according to EU regulation No. 66 / 2014.

The testing method is in compliance with the requirements of EN 60350-2: 2018+A1:2021.

Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	THIH80MAT		
Type of hob	Electric hob		
Number of cooking zones and/or areas		Two areas	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones and cooking areas		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	-	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	Left area: L38,0 x W18,0 Right area: L38,0 x W18,0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	$EC_{electric\ cooking}$	Left area: 194,5 Right area: 194,5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	$EC_{electric\ hob}$	194,5	Wh/kg

Voltage/frequency V / Hz	220-240V~, 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Rated – Total power (W)	7400W
Range hood power	160W
Product Size L×W×H (mm)	800 x 520 x 237
Built-in Size A x B (mm)	750 x 490
Product Net weight (kg)	22.7 kg
Made in	PRC

Power consumption in off mode: <0,5W
The period after which the equipment reaches automatically off mode: <20 minutes

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.
Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.
The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 20/08/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

FNAC DARTY

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs,
94200 Ivry-sur-Seine, France

Déclaration UE de Conformité N°862025080011

EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade
Dichiarazione di Conformità UE

Description du produit – PLAQUE DE CUISSON INTEGREE AVEC HOTTE

Product Description: *INTEGRATED HOB WITH EXTRACTOR*
Productbeschrijving: *GEÏNTEGREERDE KOOKPLAAT MET AFZUIGKAP*
Descripcion del producto:
Descriçào do produto: *PLACA DE FOGÃO INTEGRADA COM EXTRATOR*
Descrizione del prodotto: *PIANO COTTURA CON ASPIRATORE INTEGRATO*

Marque – THOMSON
Brand /Merk /Marca:



Référence commerciale – THIH80MAT
Model number /Modelnummer /
Número de modelo/ Número do modelo/
Numero del Modello:

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:

O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:

L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'Unione:

Reference number	Title
☒ 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
☒ 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
☒ 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
☒ 2011/65/EU & (EU) 2015/863	RoHS

EMC:

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021+A2:2024
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021

LVD :

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017+ A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021+A16:2023
EN 60335-2-6:2015 + A1:2020 + A11:2020
EN 60335-2-31:2014 + A11:2023 + A1:2023 + A2:2023
EN 62233: 2008

ErP :

(EU) 65/2014 (EU) 66/2014 (EU) 2016/2282 (EU) 2017/254
(EU) 2023/826
EN 60350-2:2018+A1:2021
EN 50564:2011
EN 61591:2020+A11:2020
EN IEC 60704-1:2021
EN 60704-2-13:2017

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.
This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.
La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante.

Le responsable de cette déclaration est :
The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijloe persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsavel por esta declaraçào é:
La persona responsabile di questa dichiarazione è:

CE

Signé par et au nom de – Signed for and on behalf of - Firmato a nome e per conto di : **Etablissements Darty & Fils**

Nom – Name - Nome: **Predrag Petricevic**
Fonction – Function – Funzione: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

QUALITY ASSURANCE SERVICE FNAC DARTY

Place, Date / Lieu / Luogo e data:
Ivry-sur-Seine, août 11, 2025

Signé par :
Predrag Petricevic
EA30F3FB8F314D0...