

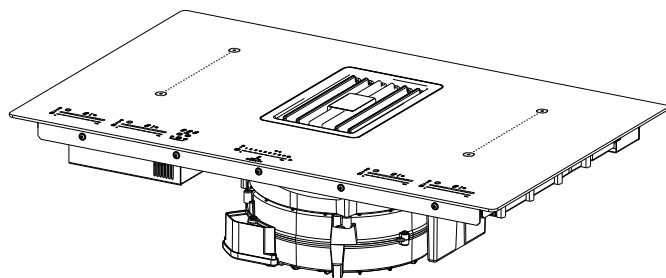
Scannez
et découvrez !



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


ROBLIN

MAESTRO 830 N








ROBLIN

FR	Manuel d'utilisation	P. 3
EN	User manual	P. 22
DE	Gebrauchsanleitung	P. 41
IT	Libretto di uso	P. 60
ES	Manual de uso	P. 79
NL	Gebruiksaanwijzing	P. 98

Ces instructions pour l'utilisation sont valables pour différents modèles de l'appareil. Il est donc possible que certaines caractéristiques et fonctions ici décrites ne soient pas disponibles sur le modèle spécifique acheté.

- ▶ Lire attentivement les instructions pour l'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- ▶ Conserver les instructions pour l'utilisation.
- ▶ Utiliser l'appareil décrit dans ces instructions exclusivement conformément à l'usage prévu.


Symbole	Signification
	Avertissement de danger Avertissement de danger de blessures
	Actions en sécurité et avertissements pour éviter des blessures ou des dommages.
	Action. Indique une action devant être effectuée.
	Résultat. Résultat d'une ou de plusieurs actions.
	Critère devant être satisfait avant d'effectuer l'action suivante.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ⓘ Pour votre sécurité et pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, lire attentivement ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Toujours conserver ces instructions avec l'appareil, même en cas de transfert ou de vente. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les caractéristiques de sécurité de l'appareil.

Les systèmes d'induction de ces tables de cuisson répondent aux exigences des normes CEM et de la directive EMF et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les porteurs de pacemakers ou d'autres implants électroniques doivent évaluer avec leur médecin

ou avec le fabricant de ces implants si leur résistance aux interférences est suffisante.

 Les connexions électriques doivent être effectuées par un technicien spécialisé. Avant de procéder à la connexion électrique, lire la section CONNEXION ÉLECTRIQUE.

Pour les appareils munis d'un cordon d'alimentation, la disposition des bornes ou le tronçon de conducteurs entre l'ancrage du cordon et les bornes doivent être tels que les conducteurs porteurs de courant se tendent avant le conducteur de

- mise à la terre au cas où le cordon sortirait de l'ancrage.
- ▷ Le fabricant décline toute responsabilité relative à des dommages résultant d'une installation incorrecte ou inappropriée.
 - ▷ Vérifier que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil.
 - ▷ Les connexions électriques fixes doivent intégrer les moyens de disjonction prévus par les codes en vigueur.
 - ▷ Pour les appareils de classe I, vérifier que l'alimentation électrique domestique assure une mise à la terre adéquate.
 - ▷ Connecter l'aspirateur à la cheminée d'évacuation avec un tuyau adéquat. Faire référence aux accessoires en vente dans le commerce et indiqués dans le manuel d'installation (pour les tuyaux circulaires : diamètre minimum 120 mm). Le tuyau d'évacuation doit être le plus court possible
 - ▷ Brancher l'appareil au secteur avec un interrupteur omnipolaire.
- ▷ Respecter impérativement toutes les normes concernant l'évacuation de l'air.
 - ▷ Ne pas relier l'appareil d'aspiration sur les conduits d'évacuation qui acheminent les fumées de combustion (chaudières, cheminées, etc.)
 - ▷ Si l'aspirateur est utilisé en même temps que des appareils non électriques (par ex. appareils avec des brûleurs à gaz), veiller à ce que la pièce soit adéquatement aérée, afin d'empêcher le retour des gaz d'évacuation. Lorsque l'appareil de cuisson est utilisé avec des appareils alimentés de sources d'énergie autres qu'électriques, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar afin d'éviter que les fumées soient réaspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.
 - ▷ Ne pas évacuer l'air à travers un conduit utilisé pour l'évacuation des fumées des appareils alimentés au gaz ou autres combustibles
 - ▷ Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, par un technicien du service après-

- vente agréé ou par un technicien spécialisé, afin d'éviter toute situation de danger.
- ▷ Brancher la fiche de l'appareil à une prise conforme aux normes en vigueur, située dans une position accessible.
 - ▷ En ce qui concerne les dimensions techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, se conformer scrupuleusement aux normes prévues par les autorités locales.
- ⚠ ATTENTION :** avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection.
- ▷ Utiliser uniquement les vis et les petites pièces fournies avec l'appareil.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** toute installation de vis ou d'éléments de fixation non conforme à ces instructions peut entraîner des risques des dangers électriques.
- ▷ Ne pas regarder directement la lumière avec des instruments optiques (jumelles, lentilles grossissantes...).
 - ▷ Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien sans la surveillance d'un adulte.
- ▷ Surveiller les enfants. S'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
 - ▷ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins qu'elles ne soient surveillées et aient été instruites sur la manière d'utiliser l'appareil en sécurité par une personne responsable de leur sécurité.
 - ▷ Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, qu'à condition qu'ils soient surveillés, qu'ils aient été adéquatement instruits sur la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et qu'ils en comprennent les risques. Interdire aux enfants de jouer avec cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles peuvent atteindre de très hautes températures durant l'utilisation. Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

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

- ▷ Nettoyer et/ou remplacer les filtres après le délai indiqué (danger d'incendie). Voir le paragraphe Entretien et nettoyage.
- ▷ Assurer une aération appropriée de la pièce lorsque l'appareil fonctionne en même temps que des appareils alimentés au gaz ou autres combustibles (sauf s'il s'agit d'appareils qui font recirculer l'air dans la pièce).
- ▷ **ATTENTION :** Si la surface présente des fissures, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.
- ▷ Ne pas brancher l'appareil si la surface est fissurée ou si des dommages sont visibles dans l'épaisseur du matériau.
- ▷ Ne pas toucher l'appareil avec des parties du corps mouillées.

- ▷ Ne jamais utiliser des appareils de nettoyage à vapeur pour nettoyer le produit.
- ▷ Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la table de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.
- ▷ Après l'utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson en intervenant sur la commande correspondante. Ne pas faire confiance au détecteur de casseroles.
- ▷ **ATTENTION :** Toute cuisson non surveillée sur une table de cuisson présentant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et générer un incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Par contre, débrancher l'appareil et étouffer les flammes, par exemple en les couvrant avec un couvercle ou une couverture anti feu.
- ▷ **ATTENTION :** Surveiller le processus de cuisson. Un processus de cuisson de courte durée doit être constamment surveillé.

- ▷ Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche via un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.
- ▷ **ATTENTION** : Danger d'incendie: Ne pas poser d'objets sur les surfaces de cuisson.
- ▷ Installer l'appareil de manière à ce qu'il puisse être débranché du secteur avec un écart entre les contacts (3 mm) assurant un débranchement complet en cas de surtension de catégorie III.
- ▷ Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- ▷ La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant.
- ▷ Pour les unités à encastrer, les composants (matières plastiques et bois plaqué) doivent être montés avec des colles résistant à la chaleur (min. 100 °C). Toute utilisation de matériaux et de colles non appropriés risque de provoquer des déformations et des détachements.
- ▷ Le module de cuisine doit disposer d'un espace suffisant pour permettre les connexions électriques de l'appareil. Les meubles hauts suspendus au-dessus de l'appareil doivent être installés à une distance laissant suffisamment de place pour travailler confortablement.
- ▷ L'utilisation de bords décoratifs en bois dur autour du plan de travail et derrière l'appareil est autorisée, dès lors que la distance minimum indiquée dans les croquis d'installation est respectée.

Critères pour les meubles

- ▷ La table de cuisson est destinée à être encastrée dans le plan de travail de la cuisine, au-dessus d'un module de cuisine ayant une largeur de 600 mm ou plus.
- ▷ Si l'appareil est monté sur des matériaux inflammables, respecter scrupuleusement les lignes guides et les normes relatives aux installations à basse tension et à la protection anti-incendie.
- ▷ La distance minimale entre l'appareil monté et la paroi arrière est indiquée dans le croquis d'installation de l'appareil encastré (au moins 150 mm pour la paroi arrière, 40 mm pour la paroi arrière et 500 mm minimum pour les meubles éventuellement au-dessus).

- ▷ Afin d'éviter toute infiltration de liquides entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail, appliquer le joint adhésif fourni tout le long du bord externe de la table de cuisson avant installation.
- ▷ Ne pas utiliser l'appareil avec un temporisateur externe ou une télécommande séparée.
- ▷ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Utilisation correcte

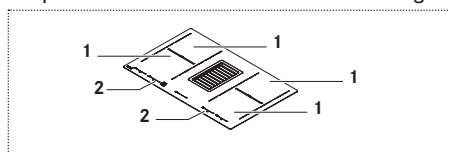
- ▷ L'appareil d'aspiration a été conçu exclusivement pour l'élimination des odeurs de cuisine lors d'une utilisation domestique.
- ▷ N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- ▷ Contrôler en continu les friteuses durant leur utilisation : l'huile surchauffée risque de s'incendier.
- ▷ Ne pas monter debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- ▷ Pour éviter d'endommager les joints en silicone, ne pas poser de récipients de cuisson chauds sur le châssis.
- ▷ Ne pas couper ou préparer des aliments sur la surface et ne pas y faire tomber d'objets durs. Ne pas faire glisser des casseroles ou des plats sur la surface en vitrocéramique.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

- ▷ Les connexions électriques doivent être effectuées par un technicien spécialisé.
- ▷ Cet appareil présente une connexion de type "Y", c'est pourquoi la présence du fil du "neutre" est nécessaire. Le cordon d'alimentation doit être au moins de type H05VV-F. Branchement MONOPHASÉ, BIPHASÉ et TRIPHASÉ : section min. des conducteurs : 2,5 mm². Diamètre externe du cordon d'alimentation : min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- ▷ S'assurer que les caractéristiques de l'installation électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) correspondent à celles de l'appareil.
- ▷ Brancher l'appareil de la manière indiquée dans le schéma (conformément aux normes de référence pour ce qui concerne la tension du secteur en vigueur au niveau national).
- ▷ Il est conseillé d'utiliser le cordon d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm². En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², se conformer aux instructions ci-dessous : pour le branchement triphasé, séparer les 2 fils sertis ensemble et retirer les gaines bleues des fils gris.

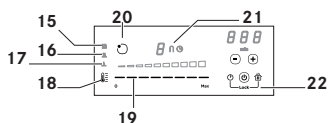
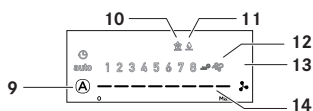
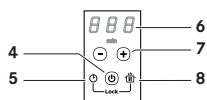
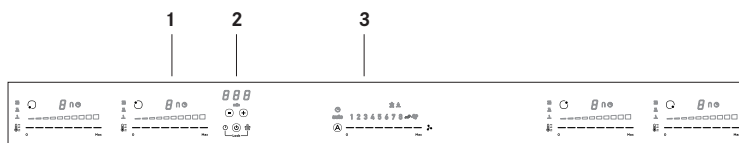
VUE D'ENSEMBLE

Plaque de cuisson à 4 zones avec hotte intégrée



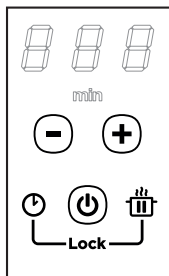
- 1 Zone de cuisson
- 2 Panneau de commande

Boutons et éléments d'affichage



- | | | | |
|----|---|----|---|
| 1 | Commandes du panneau de cuisson | 12 | Vitesse INTENSIVE 1 |
| 2 | MARCHE/ARRÊT du panneau de commande de la plaque de cuisson/hotte | 13 | Vitesse INTENSIVE 2 |
| 3 | Panneau de commande du ventilateur d'extraction | 14 | Sélection du ventilateur de l'extracteur |
| 4 | MARCHE/ARRÊT de la plaque de cuisson/hotte | 15 | Cuisson / Maintien à 92 °C |
| 5 | Activation de la minuterie | 16 | Cuisson / Maintien à 74 °C |
| 6 | Affichage de la minuterie | 17 | Cuisson / Maintien à 42 °C |
| 7 | Augmenter/diminuer la minuterie | 18 | Gestionnaire de température |
| 8 | Stop&Go / Rappel | 19 | Sélection de zone de cuisson / niveau de puissance |
| 9 | Mode automatique | 20 | Position de zone de cuisson |
| 10 | Filter à charbon (anti-odeur) | 21 | Regroupement des zones de cuisson |
| 11 | Notification de nettoyage du filtre à graisse | 22 | Verrouillage/déverrouillage de la plaque de cuisson |

Éléments d'affichage et boutons pour MARCHÉ / ARRÊT du panneau de commande de la plaque de cuisson



MARCHÉ/ARRÊT de la plaque de cuisson/hotte

Appuyez sur MARCHÉ. Appuyez à nouveau pour ARRÊTER.



Par défaut, lorsque vous allumez la plaque de cuisson/extracteur, la hotte est en mode automatique et le voyant (A) s'allume.

- Touchez (appuyez sur) la barre de sélection pour désactiver le mode automatique et travailler avec le ventilateur de l'extraiteur en mode manuel.

Le voyant (A) s'éteint.

Activation de la minuterie

- Appuyez et maintenez enfoncé pendant 5 secondes le bouton, la hotte passera en mode temporisé avec une minuterie pré-réglée de 15 min.

Le voyant de temporisation sur la hotte s'allume (B).



- Appuyez et maintenez enfoncé à nouveau le bouton pendant 5 secondes pour désactiver la minuterie.

Lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours, un signal acoustique retentit (pendant 2 minutes, ou il s'arrête lorsque vous appuyez sur les boutons Marche/Arrêt), tandis que l'affichage (B) s'éteint.

Le compte à rebours n'est pas visible, le retour visuel est le voyant (B).



Stop&Go / Rappel

Augmenter/Diminuer la minuterie pour la zone de cuisson



- Appuyez et maintenez pour réinitialiser le filtre à graisse
- Appuyez et maintenez pour réinitialiser le filtre anti-odeur à charbon actif



Verrou : touchez simultanément pendant quelques secondes



Sélection du ventilateur de l'extracteur

Augmentez/diminuez la vitesse (puissance) d'extraction

Activation/Désactivation du fonctionnement automatique (par défaut, le mode automatique est actif).

Lorsque la barre de sélection de la hotte est touchée (appuyée), le mode automatique se désactive et fonctionne avec le ventilateur en mode manuel.

Pour réactiver le mode automatique, appuyez sur le bouton **(A)** puis le voyant **auto** s'allumera pour indiquer que la hotte fonctionne dans ce mode.

Par défaut, la hotte est en mode conduit.

Activer le filtre à charbon actif

- Appuyez pendant 5 secondes sur le bouton **(A)** de la hotte lors de sa première mise en service **(ⓐ)**.

À partir de ce moment, l'icône allumée indiquera lorsqu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre (anti-odeur) à charbon actif **(ⓐ)**.

La notification de nettoyage du filtre à graisse avec le voyant **(ⓐ)** est toujours activée.

Réinitialisation de saturation du filtre anti-odeur à charbon actif

Après l'entretien des filtres :

- appuyez et maintenez 5 secondes le bouton **(-)** - Le voyant du filtre à graisse s'éteint et le compte à rebours de l'indicateur recommence.
- appuyez et maintenez 5 secondes le bouton **(+)** - Le voyant du filtre anti-odeur s'éteint et le compte à rebours de l'indicateur recommence.

Réglez la vitesse sur INTENSIF 1

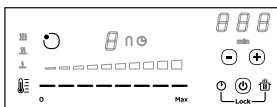
Cette vitesse est temporisée pour fonctionner pendant 10 minutes.

Une fois ce temps écoulé, le système revient automatiquement à la vitesse précédente.

Réglez la vitesse sur INTENSIF 2

Cette vitesse est temporisée pour fonctionner pendant 5 minutes.

Une fois ce temps écoulé, le système revient automatiquement à la vitesse précédente.



MARCHE/ARRÊT de la plaque de cuisson/hotte


Appuyez sur MARCHE. Appuyez à nouveau pour ARRÊTER.

Sélectionnez la zone de cuisson pour régler la minuterie indépendante.

Il s'agit d'un compte à rebours qui peut être réglé pour chaque zone de cuisson, même simultanément.

À la fin de la période définie, les zones de cuisson s'arrêtent automatiquement et un signal sonore fournit l'information.

Activation/Réglage de la minuterie de la plaque de cuisson :

- Appuyez plusieurs fois sur la touche  pour choisir la zone de cuisson à activer.

L'icône correspondante sur la zone de cuisson s'allume.

Une fois sélectionné la zone de cuisson désirée, réglez la durée de la minuterie :

- Appuyez sur  pour augmenter la minuterie d'arrêt automatique

- Appuyez sur  pour diminuer la minuterie d'arrêt automatique

Réglage de l'heure (plus/moins)

Stop&Go / Rappel


Cette fonction permet de suspendre/repandre toute fonction active sur la plaque de cuisson, et de ramener la puissance de cuisson à zéro. Appuyez pour activer, appuyez à nouveau et déplacez complètement le curseur indiqué de gauche à droite pour désactiver.

Remarque : Si au bout de 10 minutes, la fonction Pause n'est pas désactivée, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

Cette fonction permet de récupérer tous les réglages de la plaque de cuisson en cas d'arrêt accidentel.

Activation :

- Remettez la plaque de cuisson en marche


- Appuyez sur  dans les 6 secondes



Verrouillage/déverrouillage de la plaque de cuisson

Permet de verrouiller les réglages de la plaque de cuisson pour empêcher toute altération accidentelle, en laissant actives les fonctions qui ont déjà été réglées. Répétez l'opération pour désactiver.

Indicateur de position de zone de cuisson

Les zones de cuisson peuvent fonctionner en combinaison, pour créer une zone unique avec le même niveau de puissance. Zones de cuisson avant principale et arrière secondaire. Pour activer la fonction de regroupement : touchez simultanément la barre 2 et le symbole  s'allume.

Avec la barre de sélection de la zone principale, il est possible de sélectionner le niveau de puissance.


Pour désactiver la fonction de regroupement, répétez simplement la procédure d'activation.

Sélection de zone de cuisson

Augmenter/Diminuer le niveau de puissance

Fonction de puissance supplémentaire qui reste active pendant 10 minutes, après quoi la température revient à la valeur précédemment réglée.

- Touchez et faites défiler le long de la barre de sélection et activez la surpuissance.

Le niveau de surpuissance est affiché sur l'écran de la zone sélectionnée avec le symbole .



Activation du gestionnaire de température. L'écran affiche .



Cuisson / Maintien à 42 °C



Cuisson / Maintien à 74 °C



Cuisson / Maintien à 92 °C



Regroupement de zone entre deux zones de cuisson activées



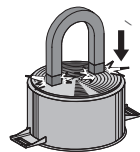
Surpuissance activée

VOTRE APPAREIL

Fonctionnement des plaques à induction


Les plaques à induction fonctionnent différemment des plaques de cuisson traditionnelles ou des plaques pleines. La bobine d'induction placée sous la vitre céramique crée un champ magnétique qui alterne rapidement et qui chauffe directement le fond magnétisable du récipient.

La vitre céramique est seulement chauffée par le récipient chaud. Dès que le récipient est retiré de la zone de cuisson, l'alimentation est immédiatement interrompue.




Détection de récipient

Chaque zone de cuisson est équipée d'un détecteur de récipient. Le détecteur de récipient reconnaît les récipients de cuisine équipés d'un fond magnétisable, adapté aux plaques à induction.

Si le récipient est retiré pendant le fonctionnement ou qu'un récipient inadapté est utilisé, l'affichage situé près de l'indicateur à barres clignote avec .

Si aucun récipient n'est placé sur la zone de cuisson dans un délai de détection de 10 secondes :

- La zone de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.
- L'affichage de chaque zone de cuisson indique .

Récipients de cuisine

Récipients adaptés

Seuls les récipients équipés d'un fond magnétisable sont adaptés à une utilisation sur les plaques à induction.

L'aimant adhère en chaque point sur toute le fond du récipient.


Récipients adaptés à la cuisson par induction

Les récipients utilisés sur la surface de cuisson par induction doivent être en métal, avec des propriétés magnétiques et un fond suffisamment large.

Récipients adaptés :

- ✓ Récipients en acier émaillé avec des fonds épais.
- ✓ Récipients en fonte avec un fond émaillé.
- ✓ Récipients en acier inoxydable multicouche, acier inoxydable ferritique et aluminium avec un fond spécial.

Récipients inadaptés :

- ✓ Récipients en cuivre, acier inoxydable, aluminium, verre ignifuge, bois, céramique et terre cuite.
- ▶ Pour vérifier si la poêle est adaptée, approcher un aimant de son fond : si l'aimant est attiré, la poêle est adaptée à la cuisson à induction. Si vous ne disposez pas d'aimant, vous pouvez verser une petite quantité d'eau dans la poêle et la positionner sur une zone de cuisson avant de l'activer. Si le symbole  apparaît sur l'affichage, cela signifie que la poêle n'est pas adaptée.

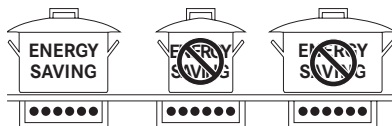
Remarque : utilisez exclusivement des récipients avec un fond parfaitement plat et adapté aux plaques de cuisson à induction. Utiliser des récipients avec un fond irrégulier peut menacer l'efficacité du système de chauffage et empêcher la détection du récipient sur la zone de cuisson.

Bruits pendant la cuisson

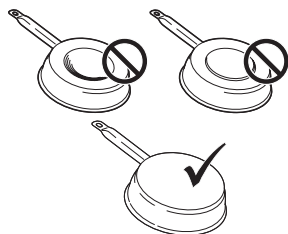
Les récipients peuvent émettre des bruits pendant la cuisson. Cela n'est pas signe de dysfonctionnement et n'affecte aucunement le fonctionnement de l'appareil. Le bruit dépend du type de récipient utilisé. Si le bruit est très dérangeant, il suffit de changer de récipient.

Conseil pour économiser l'énergie

- ▶ Le diamètre du fond de la poêle doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson.



- ▶ Lorsque vous achetez une poêle, vérifiez si le diamètre indiqué est celui du fond ou du haut de la poêle, le haut étant presque toujours plus large que le fond.
- ▶ Lorsque vous préparez des plats avec des temps de cuisson longs, vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en utilisant un autocuiseur, ce qui permet également de conserver les vitamines des aliments.
- ▶ Assurez-vous que l'autocuiseur contient suffisamment de liquide, car si le liquide est insuffisant et que le récipient chauffe excessivement, cela peut endommager à la fois l'autocuiseur et la zone de cuisson.
- ▶ Si possible, couvrez toujours les poêles avec un couvercle adapté.
- ▶ Choisissez une poêle adaptée à la quantité d'aliments à cuisiner. Une grande poêle à moitié vide entraîne un gaspillage d'énergie.



Zone de cuisson	Base du récipient		Remarque
	Min. Ø (recommandé)	Max. Ø (recommandé)	
184 mm × 220 mm (simple)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (double)	110 mm	245 mm	Avec fonction de liaison

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson

La technologie de la cuisson par induction est basée sur la création de champs électromagnétiques. Ils peuvent générer de la chaleur directement sur le fond du récipient. Les casseroles et poêles peuvent générer divers bruits ou vibrations selon la façon dont elles ont été fabriquées. Ces bruits sont décrits comme suit :

Bourdonnement sourd (semblable à un transformateur)

Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de température élevé. Il provient de la quantité d'énergie transférée depuis la table de cuisson vers le récipient. Le bruit cesse ou devient moins intense lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Léger sifflement

Ce bruit se produit lorsque le récipient est vide. Il cesse une fois que de l'eau ou des aliments sont placés dans le récipient.

Craquement

Ce bruit se produit avec des récipients comprenant des matériaux différents disposés en couches superposées. Il est causé par les vibrations sur les surfaces où différents matériaux se rencontrent. Le bruit se produit sur le récipient et peut varier selon la quantité et la méthode de préparation des aliments.

Fort sifflement

Ce bruit se produit avec des récipients composés de matériaux différents disposés en couches superposées, notamment lorsqu'ils sont utilisés à la puissance maximale et également sur deux zones de cuisson. Le bruit cesse ou devient moins intense lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Bruit de ventilateur

Pour le bon fonctionnement du système électronique, il est nécessaire de réguler la température de la table de cuisson. À cette fin, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement, qui est activé afin de réduire

et de réguler la température du système électronique. Le ventilateur peut également continuer à fonctionner après arrêt de l'appareil si la température détectée de la table de cuisson est encore trop élevée.

Sons rythmiques et similaires aux aiguilles d'une montre

Ce bruit se produit uniquement lorsqu'au moins trois zones de cuisson fonctionnent et disparaît ou s'affaiblit lorsque certaines d'entre elles sont éteintes.

Les bruits décrits sont tout à fait normaux pour la technologie de cuisson par induction décrite et ne doivent pas être considérés comme des défauts.

FONCTIONNEMENT

Mise en marche des plaques

- ▶ Maintenez **Ⓞ** appuyé pendant une seconde pour allumer l'appareil.
 - « **0** » clignote sur tous les affichages de puissance.
 - Si vous ne saisissez rien d'autre, les plaques s'éteindront après 10 secondes pour des raisons de sécurité.




Sélectionner une zone de cuisson

- ▶ Appuyez sur la touche « **0** » près du curseur du graphique à barres et faites-le glisser pour régler le niveau de puissance.

Niveaux de puissance

Niveau de puissance	Méthode de cuisson	Utilisée pour
1	Fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
3	Faire gonfler	Riz
4	Cuire en continu, réduire, mijoter	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuire en continu, réduire, mijoter	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuire en continu, braiser	Pâtes, soupes, viande braisée
7	Frir doucement	Rœsti (rissolés), omelettes, aliments panés, saucisses
8	Friture	Viande, chips
9	Friture instantanée	Steak
P	Cuisson rapide	Eau bouillante

Niveau de température

Niveau de temp.	Méthode de cuisson	Utilisée pour
	Fondre	Fondre du beurre, du chocolat ou du miel à environ 42 °C
	Garder au chaud	Les sauces, garder les aliments prêts à servir à environ 74 °C
	Cuisson lente	Garder les aliments préparés à environ 92 °C

Éteindre une zone de cuisson

- ▶ Appuyez sur « **0** » sur le graphique de barre.
 - Si vous ne saisissez rien d'autre et que les autres zones de cuisson sont éteintes, les plaques s'éteindront au bout de 10 secondes.

Éteindre les plaques de cuisson

- ▶ Appuyez sur **Ⓞ** pendant quelques secondes pour désactiver les plaques de cuisson.
 - Si vous ne saisissez rien d'autre sur l'écran et que toutes les zones de cuisson sont éteintes, les plaques s'éteindront au bout de 10 secondes.

Indicateur de chaleur résiduelle








Une fois la zone de cuisson éteinte et encore chaude, un « **H** » reste allumé sur le panneau tant qu'il y a un risque de brûlure.

Décongeler, garder au chaud et réglage de cuisson lente

Avec la fonction de décongélation vous pouvez décongeler des aliments ou faire fondre délicatement le beurre, le chocolat ou le miel.

Le réglage garder au chaud garde les aliments au chaud à env. 74 °C.

Garder les aliments préparés à environ 92 °C. Avec la cuisson lente, vous pouvez cuire vos aliments à basse température pour préserver leur valeur nutritive.

- ▶ Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur « 0 » près de l'indicateur à barres de la zone de cuisson.
- ▶ Appuyez sur  une seule fois.
- ▶ Pour sélectionner le réglage « fondre » (décongélation), appuyez sur  une fois de plus.
 -  s'affiche.
- ▶ Pour sélectionner le réglage « garder au chaud », appuyez sur  une fois de plus.
 -  s'affiche.
- ▶ Pour sélectionner le réglage « cuisson lente », appuyez sur  une fois de plus.
 -  s'affiche.

Réglage PowerPlus




Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un amplificateur de chaleur « PowerPlus ». Lorsque le PowerPlus est allumé, la zone de cuisson sélectionnée fonctionne à très haute puissance pour 10 minutes. Le PowerPlus est utilisé, par exemple, afin de chauffer rapidement une grande quantité d'eau.


- ▶ Faites glisser votre doigt sur le diagramme à barres jusqu'à ce que le signe « P » apparaisse sur l'affichage.
- ▶ Pour arrêter le PowerPlus, faites glisser votre doigt dans le sens opposée sur le diagramme à barres à la puissance désirée.

Minuterie




Lorsque que la minuterie est réglée, la zone de cuisson s'éteint après une durée définie entre 1 min et 1h59 min.

Réglage de la minuterie

- ✓ Cuisinière allumée
- ✓ Zone de cuisson définie
- ▶ Appuyer sur .
 - « _00 » clignote au milieu de l'écran.
- ▶ Appuyez sur  pour augmenter la durée de la minuterie, appuyez sur  pour réduire la durée.



Lorsque vous appuyez sur la touche  pour la première fois « 1 » est allumé à l'écran.

Modification de la minuterie

- ✓ Réglage de la minuterie
- ▶ Appuyez sur la zone de cuisson active de la minuterie que vous souhaitez modifier.
- ▶ Appuyer sur .
- ▶ Modifiez la durée de la minuterie à l'aide de  et .





Fonction de liaison des plaques

La fonction de liaison des plaques de cuisson vous permet de relier deux zones de cuisson individuelles.

- ▶ Appuyez sur l'indicateur de barre des deux zones de cuisson.
 - L'affichage près des deux zones indique  sur un côté et  sur l'autre côté.

Si l'une des zones de cuisson est déjà utilisée lors du démarrage de la fonction de liaison, le niveau de puissance et du temps de cuisson de cette zone s'appliquera aux deux zones. Si les deux zones de cuisson sont déjà en cours d'utilisation, la durée de fonctionnement s'efface dans les affichages du niveau de puissance. Si la fonction regroupement n'est pas possible, réglez la vitesse Boost.

Verrouillage pour enfants

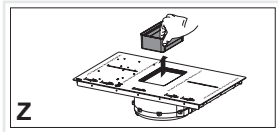
- ✓ Appareil allumé
- ▶ Touchez  et  simultanément pendant quelques secondes jusqu'à entendre un signal sonore.
 - L'affichage est verrouillé. Lorsque l'affichage s'éteint dans cet état, la fonction verrouillage reste active quand vous redémarrez les plaques.
- ▶ Pour désactiver la sécurité enfant, appuyez sur  et  simultanément pendant quelques secondes.

Modèle	
Puissance total max.	7,545 kW

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le filtre anti-odeurs à charbon actif peut être régénéré. Suivez les instructions fournies sur le kit pour la méthode de régénération et pour les intervalles de remplacement.

Filtres à graisse **Z**: Les filtres doivent être nettoyés tous les 2 mois de fonctionnement, ou plus fréquemment pour une utilisation particulièrement intensive, et peuvent être lavés dans un lave-vaisselle. Ne nettoyez pas les grilles dans le lave-vaisselle.



Recommandations générales

- ▷ Ne jamais utiliser de tampons à récurer, de laine d'acier, d'acide chlorhydrique ou d'autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- ▷ Les aliments qui tombent ou se déposent sur la surface, sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la table de cuisson ne doivent pas être consommés.

Nettoyage de l'appareil

- ▷ Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, afin d'éviter la combustion des résidus alimentaires.
- ▷ Pour un nettoyage quotidien, utilisez un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit de nettoyage approprié. Suivez les conseils du fabricant concernant les agents de nettoyage. Nous vous recommandons d'utiliser des agents de nettoyage de protection.
- ▷ Retirez la saleté incrustée, telle que les traces de lait bouilli à l'aide d'un racloir pour vitres céramiques lorsque la plaque est encore chaude. Suivez les conseils du fabricant concernant le racloir adapté.
- ▷ Retirez les traces d'aliments sucrés, telles que la confiture bouillie sur la plaque à l'aide d'un racloir pour vitres céramiques lorsque la plaque est encore chaude. Sinon, cela pourrait endommager la surface en vitrocéramique.
- ▷ Retirez les traces de plastique fondu avec un grattoir pour vitrocéramique lorsque la plaque est encore chaude. Sinon, cela pourrait endommager la surface en vitrocéramique.
- ▷ Éliminez les traces de calcaire à l'aide d'une petite quantité de solution dissolvante pour calcaire, telle que le vinaigre ou le jus de citron, dès que la table de cuisson a refroidi. Puis nettoyez à nouveau avec un chiffon humide.

DÉPANNAGE

Codes d'erreur

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
ER 03 et tonalité continue	Activation continue d'un capteur ; TC s'éteint après 10 sec.	Eau ou récipients sur le verre au-dessus des capteurs de commande tactile	Nettoyer la surface de commande, retirer les objets sur les capteurs.
ER20	Mémoire Flash – erreur TC	TC défectueuse	Remplacer la TC
ER 22	Bouton d'évaluation défectueux, l'interface utilisateur s'éteint après 3,5 à 7,5 sec.	Court-circuit ou circuit ouvert dans la zone de la commande tactile	Remplacer la TC
ER 31	Données de configuration incorrectes ou différence entre le générateur et la TC	Nouvelle configuration du générateur d'induction requise	Nouvelle configuration (menu Service)
ER 36	Valeur NTC sur TC incorrecte; l'interface utilisateur s'éteint	Court-circuit ou circuit ouvert de NTC	Remplacer la TC
ER 47	Erreur de communication entre la TC et l'induction	Pas de communication LIN ou erreur de communication ! (l'esclave ne répond pas à la requête du maître)	Câble de connexion non branché correctement ou défectueux.
U400	Tonalité continue L'alimentation électrique à l'entrée est trop élevée	Mauvais raccordement de la table de cuisson	Raccordement de l'alimentation électrique correct
E/2	Température excessive de l'élément d'induction	Surcharge de la table de cuisson ou récipients chauffés à vide	Laisser le système refroidir.
E/A	Erreur sur la carte d'alimentation	Défaillance d'un composant	Remplacer la carte d'alimentation
E/6	Erreur sur la carte d'alimentation	Aucune erreur d'alimentation sur la carte d'alimentation	1. Contrôler le câblage 2. Contrôler l'alimentation du filtre 3. Remplacer la carte d'alimentation
E/8	Vitesse du ventilateur incorrecte	Erreur sur le ventilateur gauche ou droit	Évacuation de l'air bloquée, p. ex. par du papier Remplacer le ventilateur défectueux
E/9	Capteur de température défectueux sur l'inducteur		Remplacer l'inducteur Remplacer la carte d'alimentation


MAINTENANCE ET RÉPARATION

- ▷ S'assurer que la maintenance des composants électriques est effectuée uniquement par le fabricant ou le service clientèle.
- ▷ S'assurer que les câbles endommagés sont uniquement remplacés par le fabricant ou le service clientèle.

- ▶ Lorsque vous contactez le service clientèle, veuillez fournir les informations suivantes :
 - type de défaut
 - modèle d'appareil (Art./Cod.)
 - numéro de série (N.S.)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique. La plaque d'identification est fixée sur la face inférieure.

MISE AU REBUT

- ▷ Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme déchet ménager. Il doit être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à prévenir des effets nuisibles à l'environnement et à la santé, qui pourraient autrement être causés par une mise au rebut inadéquate de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.
- ▷ L'appareil est conforme à la directive 2012/19/UE concernant la réduction des substances dangereuses utilisées dans les appareils électriques et électroniques et l'élimination des déchets.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

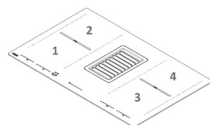
Identification du produit

Type : 4300

- ▶ Reportez-vous à la plaque signalétique située sur la partie inférieure du produit.
- ▶ Le fabricant améliore ses produits en permanence.
Pour cette raison, le texte et les illustrations de ce manuel peuvent être modifiés sans préavis.

D'autres caractéristiques techniques sont disponibles sous :

- www.roblin.fr



1,2 Zone de cuisson flexible 1 + 2 Reliée
3,4 Zone de cuisson flexible 3 + 4 Reliée

Paramètre	Valeur	Dimensions (mm)
Dimensions de fonctionnement	-	830 × 520 (l x p)
Tension d'alimentation et fréquence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Valeurs des éléments de puissance et chauffants		
Zone de cuisson 1, 2, 3, 4	2 100 W Amplification de puissance : 3 700 W	230 x 210
Zone de cuisson flexible 1+2, 3+4	3 700 W	460 x 210

Paramètre	Symbole	Valeur	Unité de mesure
Poids de l'appareil	M	26 / 19	kg
Nombre de zones de cuisson		4	
Source de chaleur		Induction	

GARANTIE COMMERCIALE ET SERVICE APRES

GARANTIE COMMERCIALE

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

La garantie commerciale est une garantie de de 2 ans pièces (hors frais de main d'œuvre et déplacement). Elle s'applique à compter de la date de facturation de l'appareil au consommateur sous réserve que celle-ci se situe dans les 12 mois suivants la date de vente par ROBLIN au Client.

Afin de satisfaire le consommateur lors de toute intervention de service après-vente, le Client s'engage à l'orienter vers le service mis en place par ROBLIN afin d'organiser la prise en charge dans les meilleurs délais. Le service après-vente est joignable au numéro suivant : **04 88 78 59 93**.

Les éléments à communiquer au service après-vente ROBLIN sont :

- Un descriptif de la panne constatée
- La référence commerciale du produit ainsi que son numéro de série
- La copie de facture d'achat du consommateur ainsi que ses coordonnées.

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






- Les pannes concernant les accessoires ou les pièces consommables (filtres, ampoules ...),
- Les dommages, pannes et défauts imputables à des causes d'origine extérieure,
- Les dommages dus à la corrosion, à un mauvais branchement ou alimentation,
- Les dommages dus au non-respect des instructions fournies par ROBLIN (installation, montage,...),
- Les pannes résultant de la modification de la construction et des caractéristiques de l'appareil de marque ROBLIN,
- Les pannes et dommages survenant suite à l'utilisation de pièces détachées non conformes à celles fournies d'origine par ROBLIN ou à un défaut d'entretien,
- Les pannes résultant d'un usage professionnel ou commercial des appareils.

DISPONIBILITE DES PIECES DETACHEES

En application de l'article R 111-3 du Code de la consommation, pour les produits mis sur le marché à compter du 1er mars 2015, ROBLIN garantit la disponibilité des pièces détachées indispensables à l'utilisation de ses Produits pendant une durée de **10 ans** à compter de l'achat du produit par le consommateur, la facture faisant foi, sous réserve que celle-ci se situe dans les 12 mois suivants la date de vente par ROBLIN au Client.

These instructions for use are valid for various models of the device. This means that some of the features and functions described here may not be available in the specific model you have purchased.


- ▶ Please read the instructions for use carefully before using the device.
- ▶ Keep the instructions for use safely.
- ▶ Only use the device described in these instruction for the purposes foreseen.

Symbol	Meaning
	Danger warning. Danger of injury warning.
	Safe actions and instructions to avoid injury or damage.
	Action. Specifies an action that must be carried out.
	Result. Result of one or more actions.
	Requirement that must be met before carrying out the next action.

SAFETY INFORMATION

ⓘ For your own safety and to guarantee proper use of the appliance, please read this manual carefully before installing and using the product. These instructions must always be kept with the appliance, even if it is moved or sold. Users must be fully aware of how the appliance works and of its safety features. These hobs have induction systems that comply with the requirements of EMC standards and with the EMF directive, and they should not interfere with other electronic devices. Pacemaker wearers and those using other electronic implants must consult their doctor or the

manufacturer of the implanted device to assess whether or not it is sufficiently resistant against interference.


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

For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the cable anchor point and the terminals must be arranged in such a way as to allow the live wires to be pulled out before the earth wire in


- the event of the cable coming out of its anchor.
- ▷ The manufacturer will not be liable for any damage resulting from incorrect or inadequate installation.
 - ▷ Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the identification plate fixed to the inside of the product.
 - ▷ Fixed electrical connections must incorporate the cut-out devices envisaged by current regulations.
 - ▷ For class I appliances, check that the domestic power supply guarantees an adequate earthing system.
 - ▷ Connect the suction hood to the flue using a suitable pipe. Please refer to the accessories to be purchased, indicated in the installation manual (for circular pipes: minimum diameter 120 mm). The exhaust pipe must be as short as possible.
 - ▷ Connect the product to the mains using an omnipolar switch.
 - ▷ The air venting regulations must be complied with.
- ▷ Never connect the suction appliance to ducts carrying combustion fumes (heaters, fireplaces, etc..).
 - ▷ If the suction hood is used alongside non-electrical appliances (e.g. appliances with gas burners), it is necessary to guarantee a sufficient level of ventilation in the room, to prevent any exhaust backflow. When the cooking appliance is used together with other appliances using non-electrical power sources, the negative pressure in the room must not exceed 0.04 mbar, to prevent the fumes being sucked back into the room by the cooking appliance.
 - ▷ The air must not be discharged into a pipe that is also used as a flue for appliances powered by gas or other fuels.
 - ▷ If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre or by a qualified technician, to avoid any risk of danger.
 - ▷ Connect the appliance plug to a socket that complies with

current regulations and is in an accessible area.

- ▷ As regards the technical and safety measures to be taken for exhausting of fumes, it is important that the regulations set by local authorities be followed carefully.

 **CAUTION:** remove the protective films before installing the appliance.


- ▷ Only use the screws and other small components supplied with the appliance.

 **WARNING:** failure to install the screws or fixing elements as described in these instructions may result in a risk of electric shocks.

- ▷ Never look at the light directly through optical devices (binoculars, magnifying glasses...).
- ▷ Cleaning and scheduled maintenance must not be carried out by children, unless they are under the supervision of an adult.
- ▷ Supervise children, to make sure they do not play with the appliance.
- ▷ This appliance must not be used by persons (including children) with limited physical,

sensory or mental abilities, or by persons without adequate experience and knowledge, unless they are supervised or instructed in use of the appliance by the those responsible for their safety.

- ▷ This appliance may be used by children over the age of 8 years and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, provided they are supervised or have been adequately instructed on safe use of the appliance and understand the risks that it involves. Do not allow children to play with the appliance.

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

Take great care not to touch the heating elements.

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

- ▷ Clean and/or replace the filters after the period indicated (danger of fire). See the paragraph on Cleaning and maintenance.

- ▷ Always guarantee adequate ventilation of the room when the appliance is used in conjunction with other appliances powered by gas or other fuels (this does not apply to appliances that only recirculate the air within the room).
- ▷ **WARNING:** If the surface is damaged, turn the appliance off to prevent any risk of electric shocks.
- ▷ Do not turn the device on if the surface is cracked or any damage is visible in the thickness of the material.
- ▷ Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- ▷ Do not use steam appliances to clean the product.
- ▷ Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- ▷ Use the relevant control to turn the cooker hob off after use, do not rely on the pan sensors.
- ▷ **WARNING:** Unsupervised cooking on a hob using oil and grease may be dangerous and may cause a fire. NEVER attempt to put flames out with water. On the contrary, turn the appliance off and smother the flames, for example using a pan lid or a fire blanket.
- ▷ **WARNING:** The cooking process must be supervised. Short cooking processes require continual supervision.
- ▷ The appliance is not designed to be started using an external timer or a separate remote controlled system.
- ▷ **WARNING:** Danger of fire: Do not rest objects on the cooking surfaces.
- ▷ The appliance must be installed in such a way as to allow disconnection from the electrical power supply with a contact aperture (3 mm) that ensures complete disconnection in category III overload conditions.
- ▷ The appliance must never be exposed to weather (rain, sun).
- ▷ Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.

Requirements for kitchen units

- ▷ The cooker hob is designed to be fitted flush with the kitchen worktop, on a kitchen unit with a width of 600 mm or more.

- ▷ If the appliance is mounted on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be followed strictly.
- ▷ For the fitted units, the components (plastic materials and veneered wood) must be mounted with heat-resistant adhesives (min. 100 °C): the use of unsuitable material and adhesives may result in warping and detachment.
- ▷ The kitchen unit must have sufficient space to allow for electrical connection of the device. Wall-mounted units above the device must be installed at a sufficient distance to leave the space required to work in comfort.
- ▷ The use of decorative hardwood borders around the worktop behind the device is allowed, provided the minimum distance always complies with the indications provided in the installation drawings.
- ▷ The minimum distance between the fitted device and the rear wall is indicated in the installation drawing for the flush-fitted device (150 mm for the side wall, 40 mm for the rear wall and 500 mm for any wall-mounted units above it).
- ▷ To avoid any infiltration of liquids between the hob frame and the worktop, position the adhesive seal provided along the whole outer edge of the hob before installation.

Proper use

- ▷ The suction hood has been designed solely to eliminate cooking fumes during domestic use.
- ▷ Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- ▷ Deep-fryers must be kept under constant supervision when in use: the oil may catch fire if it gets too hot.
- ▷ Do not use the device with an external timer or separate remote controlled system.
- ▷ The device must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
- ▷ Never climb onto the device, as this may damage it.
- ▷ Never place hot pots and pans on the frame, as this may damage the silicon seal.

▷ Never cut or prepare food on the vitreous ceramic surface, or drop hard objects onto it.

Never drag pots and pans across the vitreous ceramic surface.

ELECTRICAL CONNECTION

▷ Electrical connections must be carried out by a trained technician.

▷ This appliance has a “Y” type connection, so the power cable must have a “neutral” wire. The power cable must be at least of type H05VV-F. SINGLE PHASE, TWO PHASE and THREE PHASE connection: min. cross-section of wires: 2.5 mm². External diameter of the power cable: min. 7mm-max. 15mm.

▷ The connection terminals can be accessed by removing the junction box cover.

▷ Check that the domestic power supply characteristics (voltage, maximum power and current)

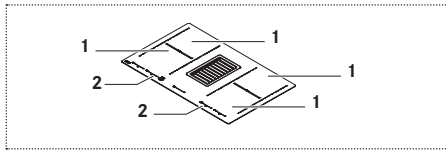
are compatible with those of the appliance.

▷ Connect the appliance as shown in the diagram (in compliance with reference standards in force nationally for mains voltage).

▷ It is recommended that you use the H05V2V2-F 5 x 2.5 mm² power cable. When using the H05V2V2-F 5 x 2.5 mm² power cable, follow the instructions provided here: for three phase connection, separate the 2 wires and remove the blue sheathing from the grey wires.

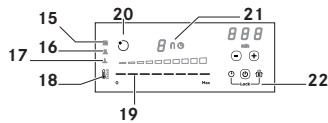
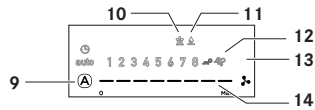
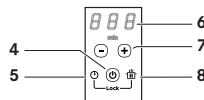
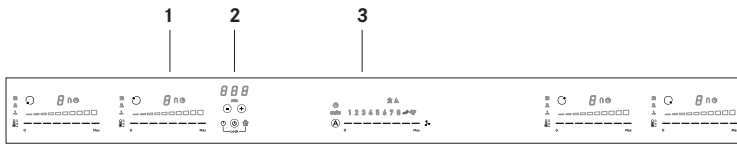
OVERVIEW

4 zone hob with integrated hood



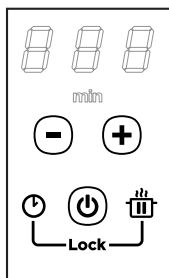
- 1 Cooking zone
- 2 Control panel

Buttons and display elements



- | | | | |
|----|--|----|--------------------------------------|
| 1 | Cooking panel controls | 12 | Speed INTENSIVE 1 |
| 2 | ON / OFF of the hob / hood control panel | 13 | Speed INTENSIVE 2 |
| 3 | Extractor Fan control panel | 14 | Extractor fan selection |
| 4 | ON / OFF of the hob / hood | 15 | Cooking / Keep warming at 92 °C |
| 5 | Activate Timer | 16 | Cooking / Keep warming at 74 °C |
| 6 | Timer Display | 17 | Cooking / Keep warming at 42 °C |
| 7 | Increase / Decrease the timer | 18 | Temperature Manager |
| 8 | Stop&Go / Recall | 19 | Cooking zone selection / power level |
| 9 | Automatic mode | 20 | Cooking zone position |
| 10 | Charcoal (odour) filter | 21 | Bridge cooking zones |
| 11 | Grease cleaning filter notification | 22 | Locking / unlocking the hob |

Display elements and buttons for ON / OFF of the hob control panel



ON / OFF of the hob / hood

- Press ON. Press again to turn OFF.

By default when turn on the hob extractor, the hood is in automatic mode and the led **(A)** will turn ON.



- Touch (press) the selection bar to deactivate the automatic mode and to work with the extractor fan in manual mode.

The led **(A)** will turn off.

Activate Timer

- Press and hold 5 sec the button, the hood will be in delay mode with a preset timer of 15 min.

The delay indicator led on the hood will turn on **(B)**.



- Press and hold again 5 seconds the button again in order to deactivate the delay.

When the timer has finished the countdown, there is an acoustic signal (for 2 min, or it will stop when the ON / OFF button is pressed), while the display **(B)** turns off.

The countdown is not visible, the visual feedback is the led **(B)**.



Stop & Go / Recall

Encrease / Decrease the timer for cooking zone

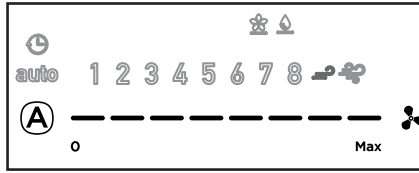


- Press and hold to reset grease filter
- Press and hold to reset odour charcoal filter



Key Lock: touch simultaneously for few seconds

Display elements and buttons for extractor fan control panel



Extractor fan selection

Increase / Decrease extraction speed (power)

Activation / Deactivation of automatic function (by default automatic mode is active).

When the selection bar of the cooker hood is touched (pressed), the automatic mode deactivates and works with the extractor fan in manual mode.

To re-activate the automatic mode press button **(A)** and the led **auto** will light up to indicate that the hood is working in this mode.

By default the hood is in ducted mode.

Activate charcoal filter

- Press for 5 sec the button **(A)** on the hood the first time that it is switched on **(⊕)**.

Since that time lit icon will show when it is necessary to perform maintenance of the charcoal (odour) filter **(⊗)**.

The grease cleaning filter notification through led **(⊖)** is always enabled.

Resetting activated carbon odour filter saturation

After performing maintenance on the filters:

- Press and hold 5 sec the button **(⊖)**

The grease led will turn off, and the indicator countdown will start again.

- Press and hold 5 sec the button **(⊕)**

The odour led will turn off, and the indicator countdown will start again.

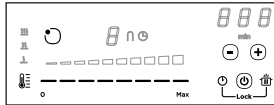
Set the speed INTENSIVE 1


This speed is timed to run for 10 min. At the end of this time, the system returns automatically to the speed that was set before.

Set the speed INTENSIVE 2

This speed is timed to run for 5 min. At the end of this time, the system returns automatically to the speed that was set before.

Display elements and buttons for Cooking panel controls





-  **ON / OFF of the hob / hood**
Press ON. Press again to turn OFF.

Select the Cooking zone to set independent timer.

It is a countdown, which can be set for each cooking zone, even simultaneously.



At the end of the set period the cooking zones will automatically shut down and an acoustic signal informs of it.

-  **Activation / Regulation of the hob timer:**

- Press more time the key  to chose the cooking zone you want to activate.

The relative icon on the cooking zone will be lighted on.

When the desired cooking zone is selected, regulate the duration of the timer:

- Press the  to increase the automatic shutdown time.
- Press  to decrease the automatic shutdown time.

-   **Setting the time (plus / minus)**

Stop&Go / Recall

This function allows to suspend / restart any function active on the hob, bringing the cooking power to zero.

- Press to activate, press again and slide completely the indicated slider from left to right to deactivate.

Note: If after 10 min, the Pause function is not deactivated, the hob will turn off automatically.



This function allows to recover all the hob settings, in case of accidental shutdown.

Activation:

- Turn the hob back on.

- Press  within 6 sec.




Locking / unlocking the hob

Allows to block the settings of the hob to prevent accidental tampering, leaving the functions that have already been set active. Repeat the operation to deactivate.

Cooking zone position indicator

The cooking zones are able to work in combination, creating a single zone with the same power level.

Front master and back secondary cooking zones. To activate the Bridge function: touch simultaneously the 2 bar and the symbol  lights up. With the selection bar of the master zone it is possible to select the power level. To deactivate the bridge function simply repeat the same activation procedure.



Cooking zone selection


Increase / Decrease power level

Supplementary power feature which remains active for 10 min, after which the temperature returns to the previously set value.

- Touch and scroll along the Selection bar and activate the Power Booster.

The power booster level is shown on the display of the selected zone with the symbol .



Temperature Manager activation. The display shows .



Cooking / Keep warming at 42 °C



Cooking / Keep warming at 74 °C



Cooking / Keep warming at 92 °C



Bridge zone between two cooking zones activated

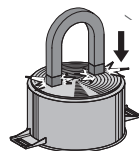


Power Booster activated

YOUR APPLIANCE

How induction hobs function

Induction hobs function considerably differently to conventional hobs or solid plates. The induction coil under the glass ceramic creates a magnetic field that alternates quickly and which directly heats the magnetisable base of the cookware. The glass ceramic is only heated by the hot cookware. If the cookware is removed from the cooking zone, the power supply is interrupted immediately.



Pan detection

Every cooking zone is equipped with pan detection. The pan detection recognises cookware with a magnetisable base that is suitable for use with induction hobs.

If the cookware is removed during operation or unsuitable cookware is used, the display near the bargraph flashes with **U**.

If there is no cookware placed on the cooking zone during the pan detection time of 10 sec:

- The cooking zone switches off automatically after 10 sec.
- The display of each cooking zone shows **U**.

Cookware

Suitable cookware

Only cookware with a fully magnetisable base is suitable for cooking on the induction hob.

The magnet adheres to every point on the entire base of the cookware.

Cookware suitable for use in induction cooking

Cookware used on the induction cooking surface must be made of metal, with magnetic properties and a sufficiently large base.

Suitable cookware:

- ✓ Enamelled steel cookware with thick bases.
- ✓ Cast iron cookware with an enamelled base.
- ✓ Cookware in multilayer stainless steel, ferritic stainless steel and aluminium with a special base.

Unsuitable cookware:

- ✓ Copper, stainless steel, aluminium, fireproof glass, wood, ceramic and terracotta cookware.
- ▶ To see whether the pan is suitable, bring a magnet close to the bottom: if it is attracted, the pan is suitable for induction cooking. If you do not have a magnet, you can put a small amount of water in the pan, place it on a cooking zone and start the cooking zone. If the symbol **U** appears on the display, it means the pan is not suitable.

Note: Use only cookware with a perfectly flat bottom and suitable for induction cooking zones. Using cookware with an irregular bottom could jeopardise the efficiency of the heating system and prevent cookware from being detected on the cooking zone.

Noise during cooking

Cookware can make noise during cooking. This does not indicate any malfunction, nor does it affect the functioning of the appliance in any way.

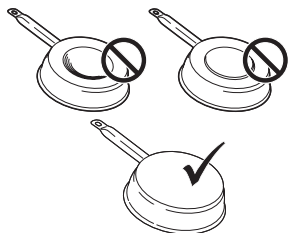
Noise depends on the cookware used. If the noise causes considerable disturbance, it can help to change the cookware.

Advice on energy-saving

- ▶ The diameter of the base of the pan must correspond to the diameter of the cooking zone.



- ▶ When buying a pan, check whether the diameter indicated is that of the base or the top of the pan, as the top is almost always larger than the base.
- ▶ When preparing dishes with long cooking times, you can save time and energy by using a pressure cooker, which also makes it possible to preserve the vitamins in the food.
- ▶ Make sure that the pressure cooker contains enough liquid as, if there is not enough and it overheats, this may cause damage to both the pressure cooker and the cooking zone.
- ▶ If possible, always cover pans with a suitable lid.
- ▶ Choose a pan suitable for the quantity of food to be cooked. A large, half-empty pan leads to a waste of energy.



Cooking zone	Pan bottom		Remark
	Min. Ø (recommended)	Max. Ø (recommended)	
184 mm × 220 mm (single)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (double)	110 mm	245 mm	with bridging function

Normal operating noises of the cooktop

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. They may generate heat directly on the bottom of the cookware. Pots and pans may cause a variety of noises or vibrations depending on the way they've been manufactured.

These noises are described as follows:

Low humming (like a transformer)

This noise is produced when cooking at a high heat level. It is based on the amount of energy transferred from the cooktop to the cookware. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Quiet whistling

This noise is produced when the cooking vessel is empty. It ceases once water or food is placed in the vessel.

Crackling

This noise occurs with cookware comprised of various materials layered one upon the other. It's caused by the vibrations of the surfaces where different materials meet. The noise occurs on the cookware and can vary depending on the amount and method of preparation of the food.

Loud whistling

This noise occurs with cookware comprised of different materials layered one upon the other, and when they are additionally used at maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Fan noises

For proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.


Rhythmic sounds and similar to the hands of a clock

This noise occurs only when at least three cooking zones are operating and disappears or weakens when some of them are switched off.

The noises described are a normal element of the described induction technology and shouldn't be regarded as defects.

OPERATION

Switching the appliance on

- ▶ Hold  for one second to switch on the appliance.
 - „0“ flashes in all power levels displays.
 - If there are no further inputs, the appliance switches off after 10 sec for safety reasons.




Selecting a cooking zone

- ▶ Press the „0“ near the bargraph slider of the cooking zone and swipe it to set the power level.

Power levels

Power level	Cooking method	Use for
1	Melting, gentle warming	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, gentle warming	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Swelling	Rice
4	Continued cooking, reducing, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Continued cooking, reducing, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Continued cooking, braising	Pasta, soup, braised meat
7	Gentle frying	Rosti (hash brown), omelettes, breaded fried foods, sausages
8	Frying, deep frying	Meat, chips
9	Flash frying	Steak
P	Fast heating	Boiling water


Temperature level

Temp. level	Cooking method	Use for
	Melting	Melting butter, chocolate or honey at around 42 °C
	Keep Warm	Sauces, keep food ready for serving at around 74 °C
	Slow cooking	Keep ready-cooked food warm at around 92 °C

Switching a cooking zone off

- ▶ Touch „0“ on the bargraph.
 - If there is no further input and the other cooking zones are switched off, the appliance switches off after 10 sec.

Switching the hob off

- ▶ Touch  for a few seconds to switch the hob off.
 - If there is no further input on the display and all the cooking zones are switched off, the appliance switches off after 10 sec.

Residual heat indicator








After a cooking zone is switched off and is still hot an “H” remains illuminated on the panel as long as there is a risk of burns.

Defrost, Keep warm and Slow cooking setting

With the defrost function you can defrost food or gently melt butter, chocolate or honey.

The keep warm setting keeps ready-cooked foods warm at approx. 74 °C.

The slow cooking setting keeps ready-cooked foods warm at approx. 92 °C. With the slow cooking setting you can cook at low temperatures to preserve the nutritional value of the aliments.

- ▶ Select the cooking zone by pressing „0“ near the bargraph of the cooking zone.
- ▶ Press  one time.
- ▶ To select the setting for „Melting“ (defrosting), press  one more time.
 -  appears.
- ▶ To select the setting for „Keep warm“, press  one more time.
 -  appears.
- ▶ To select the setting for „Slow cooking“, press  one more time.
 -  appears.

PowerPlus setting

All the cooking zones are equipped with the PowerPlus booster.




When PowerPlus is switched on, the cooking zone selected works at extra high power for 10 min. PowerPlus can be used, for instance, to quickly heat a large quantity of water.


- ▶ Swipe up on bargraph until a „P“ appears in the display.
- ▶ To end PowerPlus, swipe down on the bargraph to the desired power level.

Timer




When a timer is set, the cooking zone switches off after a set time between 1 min and 1 h 59 min.

Setting the timer

- ✓ Hob switched on
- ✓ Cooking zone set
- ▶ Press .
 - „00“ flashes in the middle of the display.
- ▶ Touch  to increase the timer duration, touch  to reduce the time.



When you press  for the first time „1“ is illuminated in the display.

Changing the timer

- ✓ Timer set
- ▶ Press the active cooking zone of the timer that you want to change.
- ▶ Press .
- ▶ Change the timer duration using  and .

Bridging function





The bridging function allows two individual cooking zones to be switched on to be adjusted together.

- ▶ Press the bargraphs of the two cooking zone.
 - The display near the two zones shows  on one side and  on the other side.

If one of the cooking zones is already running when the bridging function is switched on, the power level and operating time of this cooking zone will be used for both zones. If both cooking zones are already running, the operating times are

cleared in the power level displays.
If the Bridging function is not possible set the Boost speed.

Child proof lock

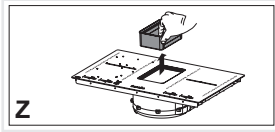
- ✓ Appliance switched on
- ▶ Touch  and  simultaneously for few seconds until an acoustic signal is emitted.
 - The display is locked. When the display switches off in this state, the lock function will still be active once you restart the hob.
- ▶ To deactivate the childproof lock, press  and  simultaneously for few seconds.

MODEL	
Max Total Power	7,545 kW

CLEANING AND CARE

The Activated Charcoal odour filter can be re generated. Follow the instructions provided on the Kit itself both for the regeneration method and for the replacement times.

Grease filters **Z**: The filters must be cleaned every 2 months of operation, or more frequently for particularly heavy usage, and can be washed in a dishwasher. Do not wash the grid in the dishwasher.



General recommendations

- ▷ Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.
- ▷ Foods that accidentally fall or settle on the surface, on the functional or aesthetic elements of the hob must not be eaten.

Cleaning the appliance

- ▷ Clean the appliance after every use in order to prevent food residues from burning on.
- ▷ To clean everyday dirt, use a soft cloth or sponge with water and a suitable cleaning agent. Follow the manufacturer's advice with regard to cleaning agents. We recommend using protective cleaning agents.
- ▷ Remove encrusted dirt, e.g. from milk that has boiled over, with a glass ceramic hob scraper while the hob is still warm. Please follow the manufacturer's advice with regard to the scraper.
- ▷ Remove sugary foods, such as marmalade, that have boiled over with a glass ceramic hob scraper while the hob is still warm. Otherwise, this could damage the glass ceramic surface.
- ▷ Remove melted plastic with a glass ceramic hob scraper while the hob is still warm. Otherwise, this could damage the glass ceramic surface.
- ▷ Remove limescale stains using a small amount of lime-dissolving solution, e.g. vinegar or lemon juice, when the hob has cooled down. Then clean again with a damp cloth.

TROUBLESHOOTING


Error codes

Error code	Description	Possible cause of error	Remedy
ER 03 and continuous tone	Continuous sensor activation; TC turn off after 10 sec	Water or cookware on the glass over the touch control sensors	Clean the control surface, remove objects on the sensors.
ER 20	Flash memory – TC error	µC-defective	Replace TC
ER 22	Button evaluation defective, UI shuts off after 3.5-7.5 sec	Short or open circuit in the area of the button sensoric	Replace TC
ER 31	Incorrect configuration data or deviation between generator and TC	New configuration of the induction generator required	New configuration (Service menu)
ER 36	NTC value defective on TC; UI turns off	Short or open circuit of NTC	Replace TC
ER 47	Communication error between TC and induction	No or erroneous LIN communication! (Slave does not answer to request of master)	Connection cable not correctly plugged in or defective.
U 400	Continuous tone Power supply on inlet to high	Incorrect connection of the cooktop	Correct power supply connection
E/2	Excess temperature of the induction element	Overload of cooktop or empty boiled cookware	Let system cool down.
E/A	Error on the power board	Component failure	Replace power board
E/6	Error on power board	No power supply error on power board	1. Check wiring 2. Check filter board 3. Replace power board
E/8	Incorrect fan speed	Error on fan left or right	Air exhaust blocked, e.g. by paper Replace Defective fan
E/9	Defective temperature sensor on inductor		Replace inductor Replace power board

MAINTENANCE AND REPAIR

- ▷ Make sure that maintenance on electrical components is carried out only by the manufacturer or the customer service.
 - ▷ Make sure that damaged cables are changed only by the manufacturer or the customer service.
 - ▶ When contacting the customer service, please provide the following information:
 - Type of fault
 - Appliance model (Art. / Cod.)
 - Serial number (S.N.)
- This information is given on the data plate. The data plate is attached on the bottom side.

DISPOSAL

- ▷ The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
- ▷ The appliance is in accordance with the Directive 2012/19/EU, regarding the reduction of the hazardous substances used in electrical and electronic appliances, and waste disposal.

TECHNICAL DATA

Product identification

Type: 4300

- ▶ Refer to the data plate placed on the bottom side of the product.
- ▶ The manufacturer provides continuously product enhancements. For this reason, the text and the illustrations in this manual may be changed without notice.

Further information on technical data is available on:

- www.roblin.fr



Parameter	Value	Dimensions (mm)
Working dimensions	-	830 × 520 (W x D)
Power supply voltage / frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Power and heating element values		
Cooking zone 1, 2, 3, 4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210
Flexible Cooking zone 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210

Parameter	Symbol	Value	Unit of measure
Appliance weight	M	26 / 19	kg
Number of cooking zones		4	
Heat source		induction	

COMMERCIAL GUARANTEE AND GUARANTEE FOR AFTER SALES SERVICE

COMMERCIAL GUARANTEE

The commercial guarantee provided by FRANKE FRANCE SAS for products of the ROBLIN brand is limited to distribution professionals. It is applicable in continental France, Corsica and the DOM-TOM (French overseas departments and territories).

The commercial guarantee is a guarantee of 2 years for parts (excluding labour and travel expense). It applies starting from the billing date for the equipment to the consumer, provided that this occurs in the 12 months following the date of sale by ROBLIN to the Customer.

In order to satisfy the consumer at the time of any intervention by the after-sales service department, the Customer agrees to direct it to the service put in place by ROBLIN in order to organise the service intervention as quickly as possible. The after-sales service department may be contacted at the following number: **04 88 78 59 93**.

The items to be provided to the ROBLIN after-sales service department are:

- A description of the malfunction observed
- The commercial reference of the product and its serial number
- A copy of the purchase invoice of the consumer and his contact information.

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






- Breakdowns related to accessories or consumables (filters, bulbs...),
- Damage, malfunctions or defects attributable to external causes,
- Damage due to corrosion, improper connection or feed,
- Damage due to non-respect of the instructions provided by ROBLIN (installation, assembly...),
- Breakdowns resulting from modification of the construction and characteristics of equipment of the ROBLIN brand,
- Breakdowns and damage occurring after use of spare parts which do not correspond to those provided originally by ROBLIN, or due to an absence of maintenance,
- Breakdowns resulting from professional or commercial use of the equipment.

AVAILABILITY OF SPARE PARTS

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

Diese Bedienungsanleitung gilt für verschiedene Modelle des Gerätes. Es ist daher möglich, dass einige der hier beschriebenen Merkmale und Funktionen in dem speziell erworbenen Modell nicht verfügbar sind.


- ▶ Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam, bevor Sie das Gerät verwenden.
- ▶ Bewahren Sie die Betriebsanleitung auf.
- ▶ Verwenden Sie das in dieser Anleitung beschriebene Gerät nur bestimmungsgemäß.

Symbol	Bedeutung
	Warnung vor Gefahr. Warnung vor Verletzungsgefahr.
	Sicherheitsmaßnahmen und Warnungen zur Vermeidung von Verletzungen oder Schäden.
	Maßnahme. Spezifiziert eine auszuführende Maßnahme.
	Ergebnis. Ergebnis einer oder mehrerer Maßnahmen.
	Eine Anforderung, die erfüllt sein muss, bevor die nächste Maßnahme ausgeführt wird.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Ⓢ Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Produkts dieses Handbuch aufmerksam, um Ihre eigene Sicherheit und den korrekten Gebrauch des Geräts zu gewährleisten. Diese Anleitung muss das Gerät auch beim Umzug oder Verkauf stets begleiten. Benutzer müssen die Betriebs- und Sicherheitsfunktionen des Geräts vollständig beherrschen. Die Induktionssysteme dieser Kochfelder entsprechen den Bestimmungen der EMV- und EMF-Richtlinien und dürfen keine anderen elektronischen Geräte stören. Trägern von Herzschrittmachern oder anderen


implantierten elektronischen Geräten müssen sich an ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts wenden, um festzustellen, ob diese Geräte ausreichend störungssicher sind.

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


Bei Geräten, die mit einem Stromkabel ausgestattet sind, muss die Anordnung der Klemmen oder die Länge der Leiter zwischen

- dem Kabelanker und den Klemmen so beschaffen sein, dass die vom Strom durchflossenen Leiter vor dem Erdleiter gestreckt werden, falls das Kabel aus dem Anker hervortritt.
- ▷ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.
 - ▷ Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.
 - ▷ Die festen elektrischen Verbindungen müssen die nach den geltenden Vorschriften erforderlichen Trennmittel enthalten.
 - ▷ Prüfen Sie bei Geräten der Klasse I, ob die Hauselektrik eine ausreichende Erdung gewährleistet.
 - ▷ Verbinden Sie die Abzugshaube unter Verwendung einer passenden Rohrleitung mit dem Rauchabzugskamin. Beachten Sie das im Installationshandbuch angegebene Kaufzubehör (bei Rundrohren: Mindestdurchmesser 120 mm). Die Länge des Abzugrohrs muss so gering wie möglich sein.
 - ▷ Schließen Sie das Produkt mit einem allpoligen Schalter an das Stromnetz an.
 - ▷ Die Vorschriften zum Auslassen von Luft sind zu beachten.
 - ▷ Schließen Sie die Abzugshaube nicht an Auslassleitungen an, die Verbrennungsgase (Kessel, Schornsteine usw.) transportieren.
 - ▷ Falls die Abzugshaube gleichzeitig mit nichtelektrischen Geräten (z.B. Gasgeräten) verwendet wird, muss der Raum über eine ausreichende Lüftung verfügen, damit der Rückfluss der Abgase verhindert wird. Wenn das Kochgerät zusammen mit Geräten verwendet wird, die mit nichtelektrischen Energiequellen betrieben werden, darf der Unterdruck im Raum 0,04 mbar nicht überschreiten, um zu verhindern, dass Dämpfe vom Kochgerät zurück in den Raum gesaugt werden.
 - ▷ Die Luft darf nicht in eine Rohrleitung ausgestoßen werden, die als Abzug für gasbetriebene oder andere Brennstoffe verwendet wird.
 - ▷ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom

- Hersteller, einem autorisierten Servicecenter oder einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- ▷ Den Stecker des Geräts in eine den einschlägigen Vorschriften entsprechende zugängliche Steckdose stecken.
 - ▷ In Bezug auf die technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe ist es wichtig, die von den örtlichen Behörden festgelegten Regeln genau einzuhalten.


 **HINWEISE:** Entfernen Sie die Schutzfolien vor der Installation des Geräts.

- ▷ Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferten Schrauben und Kleinteile.

 **ACHTUNG:** Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen bei der Installation der Schrauben oder Befestigungselemente kann zu elektrischen Gefahren führen.

- ▷ Schauen Sie nicht direkt durch optische Geräte (Ferngläser, Lupen ...) auf das Licht.

- ▷ Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- ▷ Kinder sind zu beaufsichtigen, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▷ Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden sorgfältig überwacht und hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts durch eine verantwortliche Person eingewiesen
- ▷ Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder ohne die erforderlichen Erfahrungen und Kenntnisse verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden sorgfältig überwacht und in die sichere Verwendung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen. Kindern ist das Spielen mit dem Gerät zu untersagen.

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

Berühren Sie nicht die Heizwiderstände.

Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- ▷ Die Filter sind nach den angegebenen Intervallen zu reinigen und/oder zu ersetzen (Brandgefahr). Siehe Absatz **Wartung und Reinigung**.
- ▷ Es ist unbedingt für eine ausreichende Belüftung des Raums zu sorgen, wenn das Gerät zusammen mit durch Gas oder anderen Brennstoffen betriebenen Geräten verwendet wird (gilt nicht für Geräte, die nur die Luft im Raum umwälzen).
- ▷ **ACHTUNG:** Wenn die Oberfläche Beschädigungen aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▷ Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Oberfläche Risse aufweist oder eine Beschädigung in der Materialstärke sichtbar ist.
- ▷ Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Körperteilen
- ▷ Reinigen Sie das Produkt nicht mit Dampfgeräten.

- ▷ Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche, da diese überhitzen können.
- ▷ Schalten Sie nach dem Gebrauch das Kochfeld mit dem entsprechenden Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topf-Detektor.
- ▷ **ACHTUNG:** Das unbeaufsichtigte Garen mit Fett und Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und Feuer verursachen. NIEMALS versuchen, Flammen mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- ▷ **ACHTUNG:** Der Garprozess muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.
- ▷ Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem ausgelegt.
- ▷ **ACHTUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.

- ▷ Das Gerät muss so installiert werden, dass es mit einem Kontaktöffnungsabstand (3 mm) von der Stromversorgung getrennt werden kann, um eine vollständige Trennung unter Überspannungsbedingungen der Kategorie III zu gewährleisten.
 - ▷ Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
 - ▷ Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.
- Verformungen und Ablösungen führen.
 - ▷ Der Küchenschrank muss ausreichend Platz für die elektrischen Anschlüsse des Geräts haben. Die Hängemodule über dem Gerät sind in einem Abstand zu installieren, der ausreichend Platz für ein bequemes Arbeiten lässt.
 - ▷ Die Verwendung von dekorativen Hartholzumrandungen um die Arbeitsplatte hinter dem Gerät ist zulässig, solange der Mindestabstand immer so bleibt, wie es in den Einbauzeichnungen angegeben ist.
 - ▷ Der Mindestabstand zwischen dem montierten Gerät und der Rückwand ist in der Einbaufigur des Einbaugerätes angegeben (mindestens 150 mm für die Seitenwand, 40 mm für die Rückwand und 500 mm für eventuell darüberliegende Möbel).
 - ▷ Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen der Kochfeldkante und der Arbeitsplatte zu verhindern, bringen Sie vor dem Einbau die mitgelieferte Klebedichtung an der gesamten Außenkante des Kochfelds an.

Anforderungen an die Möbel

- ▷ Das Kochfeld ist für die Montage in der Küchenarbeitsplatte oberhalb eines Küchenschanks mit einer Breite von 600 mm oder mehr vorgesehen.
- ▷ Wenn das Gerät auf brennbaren Materialien montiert wird, sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und den Brandschutz unbedingt einzuhalten.
- ▷ Bei Einbaugeräten müssen die Komponenten (Kunststoffe und Furnierholz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 100 ° C) montiert werden: Die Verwendung von ungeeigneten Materialien und Klebstoffen kann zu

Korrekte Bedienung

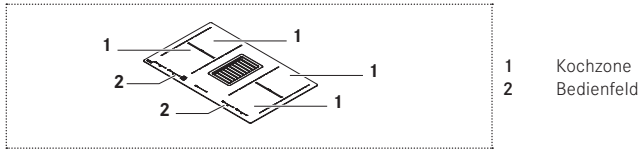
- ▷ Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- ▷ Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- ▷ Fritteusen müssen während des Gebrauchs ständig überwacht werden: Überhitztes Öl könnte sich entzünden.
- ▷ Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung.
- ▷ Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- ▷ Steigen Sie nicht auf das Gerät, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- ▷ Stellen Sie keine heißen Töpfe und Pfannen auf den Rahmen, um die Beschädigung der Silikondichtung zu vermeiden.
- ▷ Schneiden oder bereiten Sie keine Lebensmittel auf der Glaskeramikoberfläche zu und lassen Sie keine harten Gegenstände auf diese fallen. Ziehen Sie keine Pfannen und Töpfe über die Glaskeramikoberfläche.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

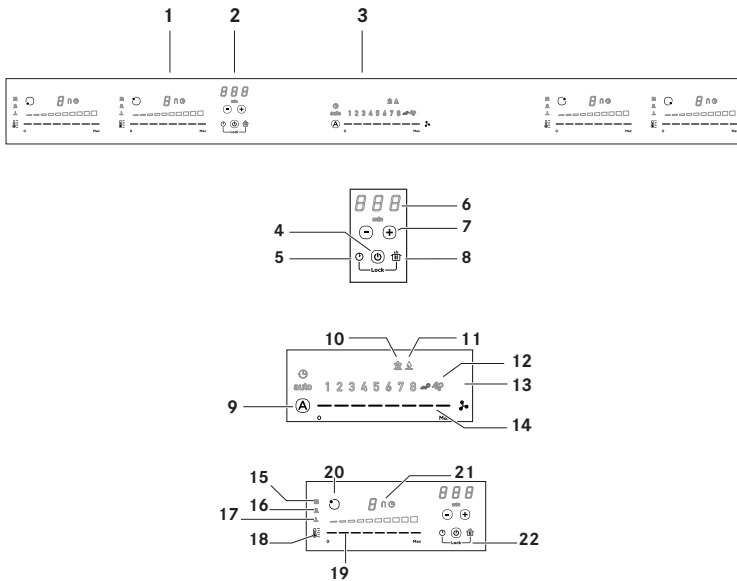
- ▷ Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen.
- ▷ Dieses Gerät verfügt über einen Anschluss vom Typ „Y“, für den das Vorhandensein des „neutralen“ Leiters erforderlich ist. Das Stromversorgungskabel muss mindestens vom Typ H05VV-F sein. EINPHASEN-, ZWEIPHASEN- und DREHSTROM-Anschluss: Mindestquerschnitt der Leiter: 2,5 mm². Außendurchmesser des Stromversorgungskabels: min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.
- ▷ Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des Geräts übereinstimmen.
- ▷ Schließen Sie das Gerät wie in der Abbildung gezeigt an (gemäß den auf nationaler Ebene geltenden Referenzstandards für die Netzspannung).
- ▷ Es wird empfohlen, das Netzkabel H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm² zu verwenden. Wenn Sie das Stromkabel H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm² verwenden, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen: Trennen Sie für den Drehstromanschluss die 2 Leiter und Sie die blauen Kabelmäntel von den grauen Drähten.

ÜBERBLICK

4-Zonen-Kochfeld mit integrierter Abzugshaube

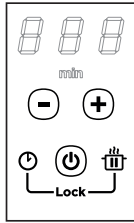


Tasten und Anzeigeelemente



- | | | | |
|----|---|----|-------------------------------------|
| 1 | Bedienelemente für die Kochfelder | 12 | Geschwindigkeitsstufe INTENSIV 1 |
| 2 | EIN-/AUS-Schalten des Kochfelds/
Dunstabzugs | 13 | Geschwindigkeitsstufe INTENSIV 2 |
| 3 | Bedienelement für den Absaugventilator | 14 | Auswahl des Dunstlüfters |
| 4 | EIN-/AUS-Schalten des Kochfelds/
Dunstabzugs | 15 | Kochen/Warmhalten bei 92 °C |
| 5 | Timer aktivieren | 16 | Kochen/Warmhalten bei 74 °C |
| 6 | Timer-Anzeige | 17 | Kochen/Warmhalten bei 42 °C |
| 7 | Timer erhöhen / verringern | 18 | Temperaturmanager |
| 8 | Stop&Go / Erinnerung | 19 | Kochplattenauswahl / Leistungsstufe |
| 9 | Automatikmodus | 20 | Position Kochplatte |
| 10 | Aktivkohle-(Geruchs-)Filter | 21 | Kochfelder koppeln |
| 11 | Benachrichtigung Fettfilter reinigen | 22 | Das Kochfeld sperren / entsperren |

Anzeigeelemente und Tasten für EIN / AUS des Kochfeldes



EIN-/AUS-Schalten des Kochfelds/Dunstabzugs

- Drücken Sie auf EIN. Zum AUS-Schalten erneut drücken.

Ⓢ

Beim Einschalten des Kochfelds/Abzugs befindet sich die Haube standardmäßig im Automatikmodus und die LED **A** schaltet sich ein.

- Um den Automatikmodus zu deaktivieren und den Dunstabzugslüfter manuell zu steuern, berühren (drücken) Sie die Auswahlleiste.

Die LED **A** schaltet sich aus.

Timer aktivieren

- Die Taste drücken und 5 Sekunden lang gedrückt halten. Die Haube schaltet dann in einen Verzögerungsmodus um, die Timereinstellung ist auf 15 min festgelegt.

Ⓢ

Die LED der Verzögerungsanzeige auf der Haube schaltet sich ein **T**.

- Taste erneut drücken und 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die Verzögerung zu deaktivieren.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal 2 Minuten lang. Es stoppt, wenn die Taste Ein/Aus gedrückt wird. Das Display **T** schaltet sich aus.

Der Countdown wird nicht angezeigt, die visuelle Rückmeldung erfolgt über die LED **T**.

Ⓢ

Stop&Go / Erinnerung

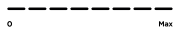
Den Timer für die Kochplatte erhöhen/verringern

Ⓢ

- Fettfilter durch Drücken und Halten zurücksetzen
- Geruchs-Aktivkohlefilter durch Drücken und Halten zurücksetzen

Ⓢ + Ⓢ

Tastensperre: tippen Sie gleichzeitig einige Sekunden



Auswahl des Dunstlüfters

Dunstabzugs-Drehzahl steigern/senken (Leistung)

Aktivierung/Deaktivierung der Automatikfunktion

(die Automatikfunktion ist standardmäßig aktiv).

Wird der Auswahlbalken der Dunstabzugshaube berührt (gedrückt), deaktiviert sich der Automatikbetrieb und der Dunstabzug arbeitet im Handbetrieb.

Um den Automatikmodus wieder zu aktivieren, die Taste **(A)** drücken. Die LED **auto** schaltet sich ein, um anzuzeigen, dass die Haube in diesem Modus läuft.

Standardmäßig befindet sich die Haube im Kanalbetrieb.

Aktivkohlefilter



- Drücken Sie beim ersten Einschalten 5 Sekunden lang die Taste **(A)** an der Haube **(⊖)**.

Ab diesem Zeitpunkt zeigt das leuchtende Symbol eine durchzuführende Wartung des Aktivkohlefilters **(☼)** an.

Die Benachrichtigung zur Reinigung des Fettfilters per LED **(💧)** ist immer aktiv.

Zurücksetzen der Sättigung des Aktivkohle-Geruchsfilters

Nach der Filterwartung:

- Die Taste **(⊖)** 5 Sekunden lang drücken - Die Fett-LED schaltet sich aus und der Anzeigen-Countdown startet erneut.
- Die Taste **(⊕)** 5 Sekunden lang drücken - Die Geruchs-LED schaltet sich aus und der Anzeigen-Countdown startet erneut.

Einstellen der Geschwindigkeitsstufe INTENSIV 1

Diese Geschwindigkeitsstufe ist auf eine Laufzeit von 10 Minuten begrenzt.

Nach Ablauf der Laufzeit kehrt das System automatisch zur vorher eingestellten Geschwindigkeitsstufe zurück.



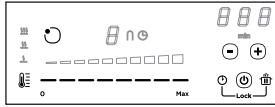
Einstellen der Geschwindigkeitsstufe INTENSIV 2

Diese Geschwindigkeitsstufe ist auf eine Laufzeit von 5 Minuten begrenzt.

Nach Ablauf der Laufzeit kehrt das System automatisch zur vorher eingestellten Geschwindigkeitsstufe zurück.



Anzeigeelemente und Tasten für Kochfeldsteuerungen



EIN-/AUS-Schalten des Kochfelds/Dunstabzugs

Drücken Sie auf EIN. Zum AUS-Schalten erneut drücken.

Um den unabhängigen Timer einzustellen, die Kochplatte wählen.

Der Countdown kann für jede Kochplatte eingestellt werden (auch simultan).

Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Kochplatten automatisch abgeschaltet.

Dies wird durch ein akustisches Signal angezeigt.



Aktivierung/Einstellung des Kochfeldtimers:

- Um die Kochplatte auszuwählen, die Sie aktivieren möchten, drücken Sie entsprechend oft die Taste

Das Symbol der gewünschten Kochplatte leuchtet auf.

Wenn die gewünschte Kochplatte eingestellt wurde, stellen Sie die Zeit auf dem Timer ein:

- Um die automatische Ausschaltzeit zu erhöhen, drücken Sie auf
- Um die automatische Ausschaltzeit zu verringern, drücken Sie auf



Uhrzeit einstellen (plus/minus)

Stop&Go / Erinnerung

Mit dieser Funktion können Sie jede aktive Funktion des Kochfelds unterbrechen/neu starten, indem Sie die Kochleistung auf Null setzen. Zum Aktivieren drücken.

- Zum Deaktivieren nochmals drücken und den Schieberegler von links ganz nach rechts ziehen.

Hinweis: Wenn die Pausenfunktion nach 10 Minuten noch immer nicht deaktiviert ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.



Durch diese Funktion können alle Kochfeldeinstellungen im Fall eines unbeabsichtigten Ausschaltens wiederhergestellt werden.

Aktivierung:

- Kochfeld wieder einschalten
- Taste innerhalb von 6 Sekunden drücken

Das Kochfeld sperren/entsperren

Ermöglicht das Sperren der Kochfeldeinstellungen, um versehentliche Manipulationen zu unterbinden. Dabei bleiben die bereits aktivieren Funktionen bestehen. Zum Deaktivieren, die Aktionen wiederholen.



Kochplatten-Positionsanzeige

Die Kochplatten können gekoppelt werden und so eine Kochplattengruppe mit derselben Leistungsstufe bilden.



Hauptkochplatten vorn und Nebenkochplatten hinten. Zum Aktivieren der Gruppierungsfunktion: Gleichzeitig die 2 Balken berühren und das Symbol leuchtet auf.

Mit der Auswahleiste der Hauptkochplatte kann die Leistungsstufe gewählt werden.

Um die Gruppierungsfunktion zu deaktivieren, wiederholen Sie dasselbe Verfahren

Kochplattenauswahl

Leistung steigern/senken

Die gesteigerte Leistung bleibt 10 Minuten lang aktiv. Anschließend kehrt die Temperatur zum vorher eingestellten Wert zurück.

Um den Power Booster zu aktivieren, berühren Sie die Auswahleiste und streichen an ihr entlang.

- Die Stufe des Power Boosters wird auf dem Display der ausgewählten Kochplatte durch das Symbol angezeigt.



Aktivierung Temperaturmanager. Die Anzeige zeigt .



Kochen/Warmhalten bei 42 °C



Kochen/Warmhalten bei 74 °C



Kochen/Warmhalten bei 92 °C



Die Gruppierungszone zwischen zwei Kochplatten ist aktiviert




Der Power Booster ist aktiviert

IHR GERÄT

Funktionsweise eines Induktionskochfelds

Induktionskochfelder funktionieren deutlich anders als herkömmliche Kochfelder oder Kochplatten. Die Induktionsspule unter der Glaskeramik erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, das direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt. Die Glaskeramik erwärmt sich nur durch das heiße Kochgeschirr. Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt, wird die Stromversorgung sofort unterbrochen.

Topferkennung

Jede Kochzone verfügt über eine Topferkennung. Dadurch wird Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden, das sich für die Verwendung mit Induktionskochfeldern eignet, erkannt. Wird das Kochgeschirr während des Betriebs entfernt oder ungeeignetes Kochgeschirr verwendet, blinkt in der Anzeige neben der Bedienskala das Symbol . Wenn innerhalb von 10 Sekunden (Dauer der Topferkennung) kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt wird:

- Schaltet sich die Kochzone nach 10 Sekunden automatisch aus
- Wird in der Anzeige jeder Kochzone angezeigt

Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit einem vollständig magnetisierbaren Boden eignet sich für das Kochen auf dem Induktionskochfeld.

Ein Magnet bleibt an jeder Stelle des Kochgeschirrbodens haften.

Für das Kochen auf dem Induktionsherd geeignetes Kochgeschirr


Für die Kochfeldoberfläche des Induktionsherds eignet sich Kochgeschirr aus Metall, das über magnetische Eigenschaften und einen ausreichend großen Boden verfügt.

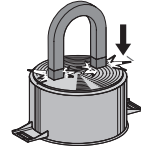
Geeignetes Kochgeschirr:

- ✓ Kochgeschirr aus emailliertem Stahl mit dickem Boden
- ✓ Gusseisernes Kochgeschirr mit emailliertem Boden
- ✓ Kochgeschirr aus mehrlagigem Edelstahl, ferritischem Edelstahl sowie Aluminium mit speziellem Boden

Ungeeignetes Kochgeschirr:

- ✓ Kochgeschirr aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Terrakotta.
- ▶ Um herauszufinden, ob ein Topf geeignet ist, halten Sie einen Magneten an den Boden: Wenn er angezogen wird, eignet sich der Topf zum Kochen auf dem Induktionsherd. Wenn Sie keinen Magneten zur Hand haben, können Sie alternativ eine kleine Menge Wasser in den Topf geben, diesen auf eine Kochzone stellen

und die Kochzone anschalten. Wird daraufhin das Symbol  angezeigt, ist der Topf nicht geeignet.



Hinweis: Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit absolut flachem Boden, das sich zudem für das Kochen auf dem Induktionsherd eignet. Durch den Einsatz von Kochgeschirr mit ungleichmäßigem Boden könnte die Leistung des Heizsystems beeinträchtigt und das Kochgeschirr auf der Kochzone nicht erkannt werden.

Geräusche während des Kochens

Beim Kochen kann das Kochgeschirr Geräusche erzeugen. Das deutet nicht auf eine Fehlfunktion hin und beeinträchtigt auch keineswegs die Funktionsweise des Geräts.

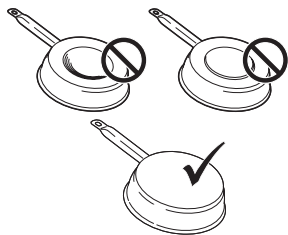
Die Geräusentwicklung hängt von dem verwendeten Kochgeschirr ab. Sollten die Geräusche erheblich stören, kann ein Wechsel des Kochgeschirrs helfen.

Empfehlung zum Energiesparen

- ▶ Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.



- ▶ Prüfen Sie beim Kauf eines Topfes, ob sich der angegebene Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Topfes bezieht, da der obere Rand meist etwas größer ist als der Boden.
- ▶ Bei der Zubereitung von Speisen mit langen Garzeiten können Sie Zeit und Energie sparen, indem Sie einen Schnellkochtopf verwenden; dadurch erhalten Sie zudem die Vitamine in den Speisen.
- ▶ Achten Sie jedoch darauf, dass ausreichend Flüssigkeit im Schnellkochtopf vorhanden ist, da sowohl der Schnellkochtopf als auch die Kochzone beschädigt werden können, wenn Flüssigkeit fehlt und der Topf überhitzt.
- ▶ Decken Sie die Töpfe nach Möglichkeit stets mit einem passenden Deckel ab.
- ▶ Wählen Sie den Topf in der Größe, die für die zu kochende Menge angemessen ist. Mit einem großen, halb leeren Topf wird Energie verschwendet.



Kochzone	Topf-/Pfannenboden		Hinweis
	Min. Ø (empfohlen)	Max. Ø (empfohlen)	
184 mm × 220 mm (einzeln)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (doppelt)	110mm	245 mm	mit Bridge-Funktion

Normale Betriebsgeräusche des Kochfelds

Die Induktionstechnik beruht auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder. Diese können Hitze direkt am Boden des Kochgeschirrs erzeugen. Abhängig von der Herstellung verursacht das Kochgeschirr möglicherweise verschiedene Geräusche oder Vibrationen. Diese Geräusche werden wie folgt beschrieben:

Leises Summen (wie bei einem Stromwandler)

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen auf hoher Heizstufe. Es hängt von der Energiemenge ab, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Das Geräusch verstummt oder nimmt ab, wenn die Heizstufe verringert wird.

Leises Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist. Sobald Wasser oder Speisen in das Gefäß gegeben werden, ist es nicht mehr zu hören.

Knacken

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr aus mehreren Materialschichten auf. Es entsteht durch die Vibrationen der Oberflächen an den Stellen, an denen diese Schichten aufeinandertreffen. Das Geräusch tritt am Kochgeschirr auf und ist je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen verschieden.

Lauter Pfeifen

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr aus mehreren Materialschichten auf, wenn das Kochgeschirr zudem bei maximaler Leistung und auf zwei Kochzonen verwendet wird. Das Geräusch verstummt oder nimmt ab, wenn die Heizstufe verringert wird.

Gebläsegeräusche

Zur Gewährleistung des ordnungsgemäßen Betriebs des elektronischen Systems muss die Temperatur des Kochfelds reguliert werden. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das eingeschaltet wird, um die Temperatur des elektronischen Systems zu senken und zu regulieren. Mitunter läuft das Gebläse auch nach Abschalten des Geräts weiter, wenn die gemessene

Temperatur des Kochfelds zu diesem Zeitpunkt immer noch zu hoch ist.


Rhythmische Geräusche ähnlich dem Ticken einer Uhr

Dieses Geräusch tritt ausschließlich dann auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind, und verstummt oder nimmt ab, sobald einige davon ausgeschaltet werden.

Die beschriebenen Geräusche sind für die erläuterte Induktionstechnik normal und nicht als Mängel anzusehen.

BEDIENUNG

Gerät einschalten

- ▶ Halten Sie die Taste  für eine Sekunde gedrückt, um das Gerät einzuschalten.
 - „0“ blinkt in allen Anzeigen für die Leistungsstufen.
 - Wenn keine weiteren Eingaben erfolgen, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen nach 10 Sekunden ab.




Kochzone wählen

- ▶ Drücken Sie die „0“ neben der Bedielskala (Slider) der Kochzone und wischen Sie darauf entlang, um die Leistungsstufe einzustellen.

Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garmethode	Verwendung für
1	Schmelzen, schonendes Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Soßen
2	Schmelzen, schonendes Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Soßen
3	Quellen lassen	Reis
4	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Soßen, Obst, Fisch
5	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Soßen, Obst, Fisch
6	Fortkochen, Schmoren	Pasta, Suppe, Schmorbraten
7	Schonendes Braten	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte Speisen, Würstchen
8	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites
9	Scharfes Anbraten	Steak
P	Schnelles Erhitzen	Kochendes Wasser


Temperaturstufe

Temp.-stufe	Garmethode	Verwendung für
	Schmelzen	Butter, Schokolade oder Honig bei ca. 42 °C schmelzen
	Warmhalten	Soßen, Speisen servierfertig warm halten bei ca. 74 °C
	Schongaren	Fertig zubereitete Speisen warm halten bei ca. 92 °C

Kochzone ausschalten

- ▶ Berühren Sie die „0“ auf der Bedielskala.
 - Wenn keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden ab.

Kochfeld ausschalten

- ▶ Berühren Sie die Taste  für einige Sekunden, um das Kochfeld auszuschalten.
 - Wenn keine weitere Eingabe an der Anzeige erfolgt und alle Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden ab.








Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten einer Kochplatte leuchtet ein „H“ auf der Tafel und zeigt an, dass sie noch immer heiß ist und ein Verbrennungsrisiko besteht.

Funktionen Auftauen, Warmhalten und Schongaren

Mit der Funktion Auftauen können Sie Speisen auftauen oder Butter, Schokolade oder Honig schonend schmelzen. Mit der Funktion Warmhalten werden vorgekochte Speisen bei ca. 74 °C warm gehalten. Mit der Funktion Schongaren werden vorgekochte Speisen bei ca. 92 °C warm gehalten. Mit dieser Funktion können

Sie bei niedrigen Temperaturen kochen, um den Nährstoffgehalt der Speisen zu erhalten.

- ▶ Drücken Sie „0“ neben der Bedienskala der Kochzone, die Sie auswählen möchten.
- ▶ Drücken Sie die Taste  einmal.
- ▶ Um die Einstellung für „Schmelzen“ (Auftauen) auszuwählen, drücken Sie die Taste  erneut.
 -  erscheint.
- ▶ Um die Einstellung für „Warmhalten“ auszuwählen, drücken Sie die Taste  erneut.
 -  erscheint.
- ▶ Um die Einstellung für „Schongaren“ auszuwählen, drücken Sie die Taste  erneut.
 -  erscheint.

PowerPlus-Funktion




Alle Kochzonen verfügen über einen PowerPlus-Booster. Wenn PowerPlus eingestellt ist, arbeitet die gewählte Kochzone für 10 Minuten mit extra hoher Leistung. PowerPlus kann zum Beispiel verwendet werden, um eine große Menge Wasser schnell zu erhitzen.


- ▶ Wischen Sie auf der Bedienskala nach oben, bis in der Anzeige ein „P“ erscheint.
- ▶ Um PowerPlus zu beenden, wischen Sie auf der Bedienskala nach unten bis zur gewünschten Leistungsstufe.

Timer




Wenn ein Timer eingestellt ist, schaltet sich die Kochzone nach einer festgelegten Zeit zwischen 1 min und 1 h 59 min ab.

Timer einstellen

- ✓ Kochfeld eingeschaltet
- ✓ Kochzone eingestellt
- ▶ Drücken Sie .
 - „_00“ blinkt in der Mitte der Anzeige.
- ▶ Berühren Sie die Taste , um die Dauer des Timers zu erhöhen, berühren Sie die Taste , um die Zeit zu verringern.

Wenn Sie zum ersten Mal die Taste  drücken, leuchtet die „1“ in der Anzeige.



Timer ändern

- ✓ Timer eingestellt
- ▶ Wählen Sie die aktive Kochzone des Timers, den Sie ändern möchten.
- ▶ Drücken Sie .
- ▶ Ändern Sie die Dauer des Timers über die Tasten  und .

Bridge-Funktion





Mit der Bridge-Funktion können zwei einzelne Kochzonen eingeschaltet und aufeinander abgestimmt werden.

- ▶ Drücken Sie die Bedienskalen der beiden Kochzonen.

- In der Anzeige der beiden Zonen wird  auf der einen Seite und  auf der anderen Seite angezeigt.

Wenn bereits eine der beiden Kochzonen beim Einschalten der Bridge-Funktion benutzt wird, werden die Leistungsstufe und die Betriebszeit dieser Kochzone für beide Zonen verwendet. Wenn bereits beide Kochzonen benutzt werden, werden die Betriebszeiten in den Anzeigen der Leistungsstufen gelöscht. Wenn die Gruppierungsfunktion nicht eingestellt werden kann, dann wählen Sie „Boost Speed“.

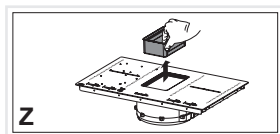
Kindersicherung

- ✓ Gerät eingeschaltet
- ▶ Tippen Sie gleichzeitig einige Sekunden auf  und , bis ein akustisches Signal ertönt.
 - Die Anzeige ist gesperrt. Wenn sich die Anzeige in diesem Status ausschaltet, ist die Sicherung immer noch aktiv, wenn Sie das Kochfeld wieder einschalten.
- ▶ Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie gleichzeitig einige Sekunden auf  und .

Modell	
Max Gesamtleistung	7,545 kW

REINIGUNG/INSTANDHALTUNG

Der Aktivkohle-Geruchsfilter kann regeneriert werden. Befolgen Sie die Anweisungen im Kit sowohl für die Regenerationsmethode als auch für die Austauschintervalle. Fettfilter **Z**: Die Filter sind alle zwei Betriebsmonate oder, bei besonders intensivem Einsatz, häufiger zu reinigen. Sie können in einem Geschirrspüler gewaschen werden. Reinigen Sie Topfträger nicht im Geschirrspüler.



Allgemeine Empfehlungen

- ▷ Vermeiden Sie unbedingt Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- ▷ Lebensmittel, die versehentlich auf die Oberfläche bzw. auf die Funktions- oder Dekorelemente des Kochfelds fallen oder sich dort absetzen, dürfen nicht verzehrt werden.

Gerät reinigen

- ▷ Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Speisereste nicht festbrennen.
- ▷ Verwenden Sie einen weichen Lappen oder Schwamm mit Wasser und geeignetem Reinigungsmittel, um tägliche Verschmutzungen zu entfernen. Beachten Sie bei den Reinigungsmitteln die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Wir empfehlen die Verwendung schonender Reinigungsmittel.
- ▷ Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen, z. B. durch übergekochte Milch, mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch warm ist. Bitte beachten Sie bei dem Glasschaber die Hinweise des Herstellers.
- ▷ Entfernen Sie übergekochte zuckerhaltige Speisen, wie etwa Marmelade, mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch warm ist. Ansonsten könnte die Glaskeramikoberfläche beschädigt werden.
- ▷ Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch warm ist. Ansonsten könnte die Glaskeramikoberfläche beschädigt werden.
- ▷ Entfernen Sie Kalkflecken mit etwas Kalklöser, z. B. Essig oder Zitronensaft, wenn das Kochfeld abgekühlt ist. Reinigen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch nach.

STÖRUNGSBEHEBUNG

Fehlercodes


Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Behebung
ER03 und Dauerton	Durchgängige Sensoraktivierung; TC schaltet sich nach 10 s ab	Wasser oder Kochgeschirr auf dem Glas über den Touch Control-Sensoren	Steuerungsoberfläche reinigen, Gegenstände von den Sensoren entfernen
ER 20	Fehler im Flash-Speicher – TC-Fehler	TC defekt	TC austauschen
ER 22	Touch Control defekt, Bedienoberfläche schaltet sich nach 3,5–7,5 s aus.	Kurzschluss oder offener Stromkreis im Bereich der Touch Control	TC austauschen
ER 31	Falsche Konfigurationsdaten oder Abweichung zwischen Generator und TC	Induktionsgenerator neu konfigurieren	Neue Konfiguration (Menü „Service“)
ER 36	NTC-Wert der TC defekt; die Bedienoberfläche schaltet sich ab	Kurzschluss oder offener Stromkreis NTC	TC austauschen
ER 47	Kommunikationsfehler zwischen TC und Induktion	Keine oder fehlerhafte LIN-Kommunikation! (Slave antwortet nicht auf Anforderung des Masters)	Verbindungskabel nicht ordnungsgemäß angeschlossen oder defekt.
U 400	Dauerton Stromversorgung am Eingang zu hoch	Falscher Anschluss des Kochfelds	Anschluss der Stromversorgung korrigieren
E/2	Zu hohe Temperatur des Induktionselements	Kochfeld überlastet oder leer gekochtes Kochgeschirr	System abkühlen lassen
E/A	Fehler auf der Spannungsplatine	Komponentenausfall	Spannungsplatine austauschen
E/6	Fehler auf der Spannungsplatine	Fehler keine Stromversorgung an der Versorgungsplatine	1. Verdrahtung kontrollieren 2. Filterplatine kontrollieren 3. Spannungsplatine austauschen
E/8	Falsche Gebläsedrehzahl	Fehler im linken oder rechten Gebläse	Luftaustritt blockiert, z. B. durch Papier Defektes Gebläse austauschen
E/9	Defekter Temperatursensor am Induktor		Induktor austauschen, Spannungsplatine austauschen

WARTUNG UND REPARATUR

- ▷ Lassen Sie Wartungsarbeiten an elektrischen Teilen nur vom Hersteller oder vom Kundendienst durchführen.
- ▷ Lassen Sie schadhafte Kabel nur vom Hersteller oder vom Kundendienst austauschen.
- ▶ Wenn Sie den Kundendienst benachrichtigen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit:
 - Art der Störung
 - Gerätemodell (Art./Cod.)
 - Seriennummer (S.N.)

Diese Angaben können Sie dem Typenschild entnehmen. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite.

ENTSORGUNG

- ▷ Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht als Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Übergeben Sie dieses Produkt zugelassenen Fachbetrieben für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsche Entsorgung gefährdet. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung, Ihren Hausmüllentsorger oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.
- ▷ Das Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU über die Reduzierung der in Elektro- und Elektronikgeräten verwendeten gefährlichen Stoffe und die Abfallentsorgung.

TECHNISCHE DATEN

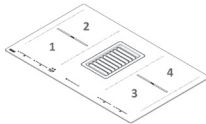
Produktkennzeichnung

Typ: 4300

- ▶ Die technischen Daten finden Sie auf dem Typenschild auf der Unterseite Ihres Produkts.
- ▶ Der Hersteller bietet laufend Produktverbesserungen. Daher bleiben Änderungen an den Texten und Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung vorbehalten.

Weitere Informationen zu technischen Daten finden Sie auf:

- www.roblin.fr



1,2 Flexible Kochzone 1 + 2 Bridge-Funktion
3,4 Flexible Kochzone 3 + 4 Bridge-Funktion

Parameter	Wert	Maße (mm)	
Einbaumaße	-	830 × 520 (B x T)	
Stromversorgung (Spannung/Frequenz)	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz		
Werte der Leistungs- und Heizelemente			
Kochzone 1,2,3,4	2100 W Power Boost: 3700 W	230 x 210	
Flexible Kochzone 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210	
Parameter	Symbol	Wert	Maßeinheit
Gerätengewicht	M	26 / 19	kg
Anzahl der Kochzonen		4	
Wärmequelle		Induktion	

GEWERBLICHE GARANTIE UND KUNDENDIENSTE

GEWERBLICHE GARANTIE

Die vom Unternehmen FRANKE FRANCE SAS für die Produkte der Marke ROBLIN gewährte gewerbliche Garantie gilt ausschließlich für Gewerbetreibende im Vertriebssektor. Sie kommt in Kontinentalfrankreich, Korsika und den Französischen Überseegebieten (DOM-TOM) zur Anwendung.

Bei dieser gewerblichen Garantie handelt es sich um eine 2-jährige Produktgarantie (Arbeits- und Fahrtkosten sind ausgenommen). Die Garantie beginnt ab Rechnungsdatum der an den Kunden ausgestellten Rechnung zu laufen, vorbehaltlich dessen, dass diese innerhalb von 12 Monaten nach dem Verkauf des Gerätes durch ROBLIN an den Kunden ausgestellt wurde.

Um die Zufriedenheit der Verbraucher mit den Serviceleistungen unseres Kundendienst gewährleisten zu können, verpflichtet sich der Kunde, die Verbraucher über den von ROBLIN eingerichteten Kundendienst zu informieren, damit dieser sich schnellstmöglich um die Anliegen der Verbraucher kümmern kann. Der Kundendienst ist unter folgender Nummer erreichbar: **+33 (0)4 88 78 59 93**

Der ROBLIN-Kundendienst benötigt im Rahmen der Bearbeitung folgende Informationen:

- Eine Beschreibung der aufgetretenen Panne
- Die Modellnummer des Produkts sowie seine Seriennummer
- Eine Kopie der Rechnung des Kunden sowie seine Kontaktdaten.

Diese Garantie gilt für alle technischen Probleme sowie Probleme beim Betrieb. Von der Garantie ausgenommen sind:



- Pannen betreffend Zubehör oder Verbrauchsteile (Filter, Glühbirnen,...);
- Schäden, Pannen und Mängel, welche aufgrund einer externen Ursache aufgetreten sind;
- Schäden aufgrund von Korrosion, falschem Anschluss an das Stromnetz oder die Stromversorgung
- Schäden aufgrund der Nichteinhaltung der von ROBLIN zur Verfügung gestellten Anweisungen (Installation, Anbringung,...);
- Pannen, welche aufgrund von Änderungen an der Struktur oder an den Merkmalen des Geräts der Marke ROBLIN aufgetreten sind;
- Pannen und Schäden, welche infolge einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung von Ersatzteilen anstatt der von ROBLIN zur Verfügung gestellten Teile oder aufgrund von mangelhafter Wartung aufgetreten sind;
- Pannen, welche durch eine geschäftliche oder gewerbliche Nutzung verursacht wurden.

VERFÜGBARKEIT VON ERSATZTEILEN

In Anwendung von Artikel R 111-3 französisches Verbraucherschutzgesetz garantiert ROBLIN bei allen nach dem 1. März 2015 in Verkehr gebrachten Produkten die Verfügbarkeit aller für den Betrieb seiner Produkte unabdingbaren Ersatzteile für einen Zeitraum von **10 Jahren** ab dem Zeitpunkt des Kaufs des Produkts durch den Kunden, wobei die Rechnung als Beleg fungiert; die Garantie gilt vorbehaltlich dessen, dass die Rechnung innerhalb von 12 Monaten nach dem Verkauf des Gerätes durch ROBLIN an den Kunden ausgestellt wurde.

Queste istruzioni per l'uso sono valide per diversi modelli del dispositivo. È quindi possibile che alcune delle caratteristiche e funzioni qui descritte non siano disponibili nel modello specifico acquistato.

- ▶ Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il dispositivo.
- ▶ Conservare le istruzioni per l'uso.
- ▶ Utilizzare il dispositivo descritto in queste istruzioni per l'uso solo conformemente all'uso previsto.


Simbolo	Significato
	Avviso di pericolo. Avviso di pericolo di lesioni.
	Azioni in sicurezza e avvertenze per evitare lesioni o danni.
	Azione. Specifica un'azione che deve essere compiuta.
	Risultato. Risultato di una o più azioni.
	Presupposto che deve essere soddisfatto prima di eseguire l'azione successiva.

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

ⓘ Per la propria sicurezza e a garanzia di un uso corretto dell'apparecchio, leggere attentamente questo manuale prima di installare e utilizzare il prodotto. Queste istruzioni devono sempre accompagnare l'apparecchio, anche in caso di trasloco o di vendita. Gli utilizzatori devono essere pienamente a conoscenza del funzionamento e delle caratteristiche di sicurezza dell'apparecchio.

I sistemi a induzione di questi piani di cottura sono conformi alle disposizioni delle norme EMC e della direttiva EMF, e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori

di pacemaker o di altri dispositivi elettronici impiantati dovranno consultarsi con il proprio medico curante o con il produttore del dispositivo impiantato per valutare se quest'ultimo sia sufficientemente resistente alle interferenze.

 I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico specializzato. Prima di procedere al collegamento elettrico, consultare la sezione COLLEGAMENTO ELETTRICO.

Per gli apparecchi provvisti di cavo di alimentazione, la disposizione dei morsetti o il tratto dei conduttori tra l'ancoraggio del

cavo e i morsetti devono essere tali che i conduttori attraversati dalla corrente vengano tesi prima del conduttore di messa a terra nel caso in cui il cavo fuoriesca dall'ancoraggio.

- ▷ Il fabbricante non risponderà di eventuali danni risultanti da un'installazione non corretta o inadeguata.
- ▷ Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricola fissata all'interno del prodotto.
- ▷ I collegamenti elettrici fissi devono incorporare i mezzi di disconnessione previsti dai codici vigenti.
- ▷ Per gli apparecchi di classe I, verificare che l'impianto elettrico domestico garantisca una messa a terra adeguata.
- ▷ Collegare l'aspiratore alla canna fumaria usando una tubazione adeguata. Fare riferimento agli accessori acquistabili indicati nel manuale di installazione (per i tubi circolari: diametro minimo 120 mm). La lunghezza della tubazione di scarico deve essere la minore possibile.
- ▷ Collegare il prodotto alla rete elettrica utilizzando un interruttore onnipolare.

- ▷ È necessario attenersi alle normative relative allo scarico dell'aria.
- ▷ Non collegare l'apparecchio di aspirazione a condotte di scarico che convogliano fumi di combustione (caldaie, camini, ecc.).
- ▷ Se l'aspiratore viene usato insieme ad apparecchi non elettrici (es. apparecchi con bruciatori a gas), è necessario garantire un grado sufficiente di aerazione nel locale in modo da impedire il ritorno dei gas di scarico. Quando l'apparecchio di cottura viene usato insieme ad apparecchi alimentati da fonti di energia non elettriche, la pressione negativa nel locale non deve superare 0,04 mbar, per impedire che i fumi vengano riaspirati nel locale dall'apparecchio di cottura.
- ▷ L'aria non deve essere espulsa in una condotta che venga usata come canna fumaria per apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili.
- ▷ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo.
- ▷ Collegare la spina dell'apparecchio a una presa

conforme alle norme vigenti, situata in una zona accessibile.

- ▷ Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi, è importante seguire attentamente le norme previste dalle autorità locali.

⚠ ATTENZIONE: prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole protettive.

- ▷ Usare solo le viti o i piccoli componenti in dotazione con l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA: la mancata installazione delle viti o degli elementi di fissaggio come previsto dalle presenti istruzioni può causare pericoli elettrici.

- ▷ Non guardare direttamente la luce attraverso dispositivi ottici (binocoli, lenti di ingrandimento...).
- ▷ La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- ▷ Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- ▷ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non

previa supervisione o istruzione sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza.

- ▷ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e conoscenza solo se siano sorvegliate o siano state adeguatamente istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio.

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

Fare attenzione a non toccare le resistenze.

Tenere lontani i bambini di età inferiore agli

8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

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

- applicabile agli apparecchi che fanno solo ricircolare l'aria nel locale).
- ▷ **ATTENZIONE:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
 - ▷ Non accendere il dispositivo se la superficie è incrinata o sono visibili danni nello spessore del materiale.
 - ▷ Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate.
 - ▷ Non pulire il prodotto con apparecchi a vapore.
 - ▷ Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
 - ▷ Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami.
 - ▷ **ATTENZIONE:** La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
 - ▷ **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.
 - ▷ L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
 - ▷ **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: Non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
 - ▷ L'apparecchio deve essere installato in modo che sia possibile scollegarlo dall'alimentazione elettrica con una distanza di apertura dei contatti (3 mm) che assicuri la completa disconnessione in condizioni di sovratensione di categoria III.
 - ▷ L'apparecchio non deve essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
 - ▷ La ventilazione dell'apparecchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.

Requisiti dei mobili

- ▷ Il piano cottura è destinato al montaggio a incasso nel piano di lavoro della cucina al di sopra di un modulo per cucina di larghezza 600 mm o superiore.
- ▷ Se l'apparecchio è montato su materiali infiammabili,

- è necessario rispettare scrupolosamente le linee guida e le norme riguardanti le installazioni a bassa tensione e la protezione antincendio.
- ▷ Per le unità a incasso, i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere montati con adesivi resistenti al calore (min. 100 °C): l'uso di materiale e adesivi non idonei può causare deformazione e distacco.
 - ▷ Il modulo della cucina deve disporre di spazio sufficiente per i collegamenti elettrici del dispositivo. I moduli pensili al di sopra del dispositivo devono essere installati a una distanza tale da consentire spazio a sufficienza per lavorare confortevolmente.
 - ▷ L'uso di bordature decorative in legno duro attorno al piano di lavoro dietro al dispositivo è consentito purché la distanza minima resti sempre pari a quanto indicato nelle figure di installazione.
 - ▷ La distanza minima tra il dispositivo montato e la parete posteriore è indicata nella figura di installazione del dispositivo a incasso (150 mm per la parete laterale, 40 mm per la parete posteriore e 500 mm per gli eventuali pensili soprastanti).
 - ▷ Per evitare che i liquidi possano infiltrarsi tra l'intelaiatura del piano cottura e il piano di lavoro, prima di procedere all'installazione posizionare, lungo l'intero bordo esterno del piano cottura, la guarnizione adesiva in dotazione.
- ### Uso corretto
- ▷ L'apparecchio di aspirazione è stato progettato esclusivamente per l'eliminazione degli odori di cottura nell'uso domestico.
 - ▷ Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.
 - ▷ Le friggitrici devono essere continuamente monitorate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe prendere fuoco.
 - ▷ Non utilizzare il dispositivo con un timer esterno o un sistema separato di comando a distanza.
 - ▷ Il dispositivo non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che si surriscaldi.
 - ▷ Per evitare danni al dispositivo non salire sul dispositivo.
 - ▷ Per evitare di danneggiare la guarnizione in silicone, non

collocare pentole e tegami caldi sull'intelaiatura.

- ▷ Non tagliare o preparare alimenti sulla superficie in vetroceramica, né lasciare

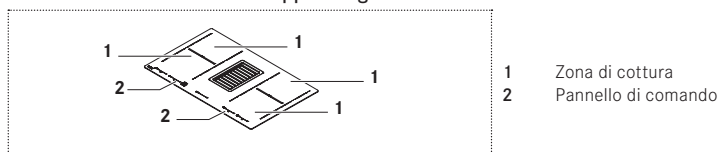
cadere oggetti duri su di essa. Non trascinare tegami e pentole sulla superficie in vetroceramica.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

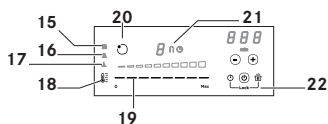
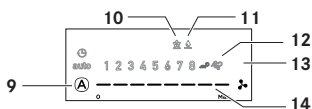
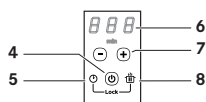
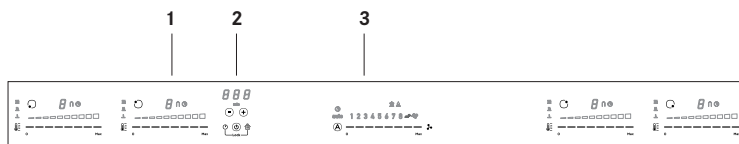
- ▷ I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico specializzato.
- ▷ Questo apparecchio presenta un collegamento del tipo a “Y” per cui è necessaria la presenza del filo di “neutro”. Il cavo di alimentazione deve essere almeno di tipo H05VV-F. Connessione MONOFASE, BIFASE e TRIFASE: sezione min. dei conduttori: 2,5 mm². Diametro esterno del cavo di alimentazione: min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ I morsetti di collegamento sono accessibili rimuovendo la copertura della scatola di giunzione.
- ▷ Verificare che le caratteristiche dell'impianto elettrico domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle dell'apparecchio.
- ▷ Collegare l'apparecchio come mostrato nello schema (in conformità alle norme di riferimento per la tensione di rete vigenti a livello nazionale).
- ▷ Si consiglia di usare il cavo di alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm². Se si utilizza il cavo di alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm², attenersi alle istruzioni seguenti: per il collegamento trifase, separare i 2 fili e rimuovere le guaine blu dai fili grigi.

VISTA D'INSIEME

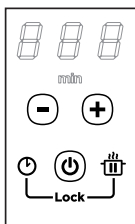
Piano cottura a 4 zone con cappa integrata



Pulsanti ed elementi di visualizzazione



- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | Comandi del pannello di cottura | 12 | Velocità INTENSIVA 1 |
| 2 | Accensione/Spegnimento del pannello di controllo piano cottura/cappa | 13 | Velocità INTENSIVA 2 |
| 3 | Pannello di controllo ventola dell'estrattore | 14 | Selezione della potenza di aspirazione |
| 4 | Accensione/spegnimento del piano di cottura/cappa | 15 | Cottura / Mantenimento del calore a 92°C |
| 5 | Attivazione del timer | 16 | Cottura / Mantenimento del calore a 74°C |
| 6 | Display del timer | 17 | Cottura / Mantenimento del calore a 42°C |
| 7 | Aumenta/Diminuisci timer | 18 | Gestione temperatura |
| 8 | Stop&Go / Riavvio | 19 | Selezione della zona di cottura / livello di potenza |
| 9 | Modalità automatica | 20 | Posizione zona di cottura |
| 10 | Filtro a carbone attivo (odore) | 21 | Zone di cottura ponte |
| 11 | Notifica lubrificazione filtro di pulizia | 22 | Blocco/sblocco del piano di cottura |



Accensione/spengimento del piano di cottura/cappa

- Premere per accendere. Premere nuovamente per spegnere.



Per impostazione predefinita, quando si accende il piano di cottura/aspiratore la cappa si attiva in modalità automatica e il LED **(A)** si accende.

Toccare (premere) la barra di selezione per disattivare la modalità automatica e utilizzare la ventola dell'aspiratore in modalità manuale.

Il LED **(A)** si spegnerà.

Attivazione del timer

- Premere il tasto per 5 secondi; la cappa entrerà in modalità temporizzata con un timer preimpostato di 15 minuti.



Sulla cappa di accenderà il LED di indicazione del timer **(T)**.

- Per disattivare il ritardo, premere nuovamente il tasto per 5 secondi.

Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico (della durata di 2 minuti, che può essere interrotto premendo il tasto di accensione/spegnimento), e l'indicazione **(T)** si spegne.

Il conto alla rovescia non è visibile, l'indicazione visiva è il LED **(T)**.



Stop&Go / Riavvio

Aumento/diminuzione della durata del timer per la zona di cottura



- Premere a lungo per ripristinare il filtro antigrasso

- Premere a lungo per ripristinare il filtro antiodori al carbone



Blocco dei tasti: toccare simultaneamente per alcuni secondi



Selezione della potenza di aspirazione

Aumento/diminuzione della velocità (potenza) di aspirazione

Attivazione/disattivazione di una funzione automatica (per impostazione predefinita viene attivata la modalità automatica).

Toccando (premetto) la barra di selezione della cappa, la modalità automatica viene disattivata ed è possibile utilizzare la ventola dell'aspiratore in modalità manuale.

Per riattivare la modalità automatica, premere il tasto **(A)**: il LED **auto** si accenderà per indicare che la cappa è attiva in quella modalità.

Per impostazione predefinita, la cappa è in modalità aspirante.

Attivazione del filtro al carbone

- Alla prima accensione della cappa **(☺)**, premere per 5 secondi il tasto **(A)**.

Dopo l'attivazione, l'accensione dell'icona segnalerà che è necessario eseguire la manutenzione del filtro (antiodori) al carbone **(☼)**.

Le segnalazioni relative alla pulizia del filtro antigrasso, visualizzate con il LED **(💧)**, sono sempre abilitate.

Ripristino e riattivazione del filtro al carbone

Dopo avere effettuato la manutenzione del filtro:

- premere per 5 secondi il tasto **(⊖)** - Il LED del filtro antigrasso si spegnerà e sarà riattivato il conto alla rovescia.

- premere per 5 secondi il tasto **(⊕)** - Il LED del filtro antiodori si spegnerà e sarà riattivato il conto alla rovescia.

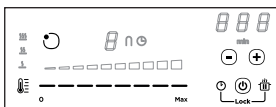
Impostazione della velocità INTENSIVA 1

Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 10 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza.

Impostazione della velocità INTENSIVA 2

Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 5 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza.

Visualizza elementi e pulsanti per i controlli del pannello di Cottura



-  **Accensione/spengimento del piano di cottura/cappa**
Premere per accendere. Premere nuovamente per spegnere.

Selezione di una zona di cottura per l'impostazione di un timer indipendente.

Questo tasto attiva un timer che può essere impostato per le singole zone di cottura, anche simultaneamente.



Allo scadere del tempo impostato, le zone di cottura si spengono automaticamente e viene emesso un segnale acustico.

Attivazione/regolazione del timer del piano di cottura:

-  Premere più volte il tasto  per scegliere la zona di cottura che si desidera attivare.

Si accenderanno a rotazione le icone corrispondenti alle diverse zone di cottura.

Una volta selezionata la zona di cottura desiderata, regolare la durata del timer:

- Premere  per aumentare il tempo che dovrà trascorrere prima dello spegnimento automatico
- Premere  per diminuire il tempo che dovrà trascorrere prima dello spegnimento automatico

-  **Impostazione del tempo (più/meno)**


Stop&Go / Riavvio

Questa funzione permette di sospendere/riavviare qualsiasi funzione attiva del piano di cottura azzerando la potenza della zona di cottura. Premere il tasto per attivare la funzione, premerlo nuovamente e portare il cursore completamente verso destra per disattivarla.

Nota: se dopo 10 minuti la funzione di pausa non viene disattivata, il piano di cottura si spegne automaticamente.

Questa funzione permette di richiamare tutte le impostazioni del piano di cottura in caso di spegnimento accidentale.

Attivazione:


- Riaccendere il piano di cottura
- Premere  entro 6 secondi



Blocco/sblocco del piano di cottura

Permette di bloccare le impostazioni del piano di cottura per impedire modifiche accidentali lasciando attive le funzioni già impostate. Ripetere l'operazione per disattivare il blocco.

Indicatori di posizione delle zone di cottura

Le zone di cottura possono essere attivate in modalità combinata per creare un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Le zone di cottura principali sono quelle anteriori, le secondarie sono quelle posteriori. Per attivare la modalità combinata: toccare simultaneamente le 2 barre: si accenderà il simbolo .

Con la barra di selezione della zona principale è possibile selezionare il livello di potenza.


Per disattivare la modalità combinata, ripetere la stessa procedura.

Selezione della zona di cottura

Aumento/diminuzione del livello di potenza

Funzione di aumento della potenza che rimane operativa per 10 minuti, al termine dei quali la temperatura torna al valore impostato in precedenza.

Toccare e scorrere lungo la barra di selezione per attivare la modalità Power Booster.

L'attivazione della potenza supplementare viene mostrata sul display della zona di cottura selezionata con il simbolo .



Attivazione della gestione di temperatura. Sul display viene visualizzato .



Cottura / Mantenimento del calore a 42°C



Cottura / Mantenimento del calore a 74°C



Cottura / Mantenimento del calore a 92°C



Attivazione della zona di collegamento tra due zone di cottura



Attivazione della funzione Power Booster

IL DISPOSITIVO


Come funzionano i piani cottura a induzione

I piani cottura a induzione funzionano in modo molto diverso dai piani cottura tradizionali o a piastre metalliche. La serpentina a induzione situata al di sotto della superficie in vetroceramica crea rapidamente un campo magnetico ad alta variabilità che scalda direttamente il fondo magnetizzabile della pentola.


La superficie in vetroceramica è riscaldata unicamente dalla pentola calda. Quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura, l'alimentazione di corrente si interrompe immediatamente.

Rilevamento di presenza pentola

Ogni zona di cottura è munita di un sistema di rilevamento di presenza pentola. Il sistema di rilevamento di presenza pentola riconosce pentole con una base magnetizzabile adatte all'uso con i piani cottura a induzione.

Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento o se si utilizza una pentola non adatta, il display accanto al grafico a barre lampeggia con .

Se non vi sono pentole posizionate sulla zona di cottura durante il tempo di rilevamento di presenza pentola di 10 secondi:

- La zona di cottura si spegne automaticamente dopo 10 secondi.
- Il display di ogni zona di cottura visualizza .

Pentole

Pentole adatte

Solo le pentole con fondo totalmente magnetizzabile sono adatte per la cottura sul piano a induzione.

Un magnete aderisce su ogni punto dell'intero fondo della pentola.

Pentole adatte all'uso con la cottura a induzione

Le pentole da utilizzare su superfici di cottura a induzione devono essere in metallo, con proprietà magnetiche e dotate di una base sufficientemente larga.

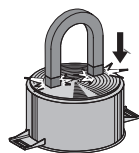
Pentole adatte:

- ✓ Pentole in acciaio smaltato con fondo spesso.
- ✓ Pentole in ghisa con fondo smaltato.
- ✓ Pentole in acciaio inox multistrato, acciaio inossidabile ferritico e alluminio con fondo speciale.

Pentole non adatte:

- ✓ Pentole e tegami in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta.
- ▶ Per vedere se una pentola è adatta, portare un magnete vicino al suo fondo: se il magnete è attratto, la pentola è adatta per la cottura ad induzione. Se non si ha a disposizione alcun magnete, è possibile mettere una piccola quantità di acqua nella pentola, posizionare quest'ultima su una zona di cottura

e accendere. Se sul display appare il simbolo , la pentola non è idonea.



Attenzione: utilizzare esclusivamente pentole con fondo perfettamente piano e adatto a zone di cottura a induzione. L'utilizzo di pentole dal fondo irregolare può minare l'efficienza del sistema di radiazione del calore e può ostacolare il rilevamento di presenza pentola sulla zona di cottura.

Rumori durante la cottura

Le pentole possono produrre rumori durante la cottura. Questo non indica un malfunzionamento, né influisce in alcun modo sul funzionamento del dispositivo.

Il rumore dipende dal tipo di pentole utilizzate.

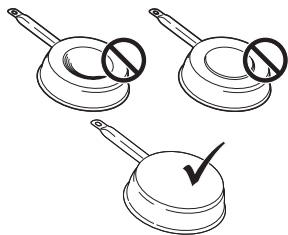
Se il rumore risulta particolarmente fastidioso, può essere utile cambiare la pentola.

Indicazioni per il risparmio energetico

- ▶ Il diametro del fondo della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.



- ▶ Al momento di acquistare una padella, verificare se il diametro indicato corrisponde a quello del fondo o a quello della parte superiore della pentola, in quanto quest'ultima in genere è più larga rispetto al fondo.
- ▶ Nelle preparazioni di piatti che richiedono tempi di cottura lunghi, è possibile risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione. Questo tipo di cottura permette inoltre di preservare le vitamine nei cibi.
- ▶ Accertarsi che nella pentola a pressione vi sia liquido a sufficienza; se la quantità di liquido non è sufficiente e si surriscalda, ne possono conseguire danni sia alla pentola a pressione che alla zona di cottura.
- ▶ Se possibile, coprire sempre le pentole con un coperchio adatto.
- ▶ Scegliere una pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. L'utilizzo di pentole larghe riempite solo in parte comporta uno spreco di energia.



Zona di cottura	Fondo pentola		Osservazioni
	Min Ø (consigliato)	Max Ø (consigliato)	
184 mm × 220 mm (singola)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (doppia)	110 mm	245 mm	con funzione ponte

Normali rumori di funzionamento del piano cottura

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

Tali tipi di rumore sono descritti come segue:

Lieve ronzio (come il rumore di un trasformatore)

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

Leggero sibilo

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

Crepito

Questo rumore si verifica con pentole composte da numerosi materiali stratificati uno sull'altro ed è causato dalle vibrazioni delle superfici dove i diversi materiali si incontrano. Il rumore proviene dalle pentole e può variare in base alla quantità e alla tipologia di preparazione del cibo.

Forte sibilo

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

Rumori della ventola


Per un corretto funzionamento del sistema elettronico, è necessario regolare la temperatura del piano cottura. A tale scopo, il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento che viene attivata per ridurre e regolare la temperatura del sistema elettronico. Può accadere che la ventola continui a funzionare una volta che l'apparecchio viene spento se la temperatura del piano di cottura viene rilevata come ancora troppo elevata.

Suoni ritmici e simili al ticchettio di un orologio

Questo rumore si manifesta esclusivamente quando almeno tre zone di cottura sono in funzione e scompare o diminuisce nel momento in cui se ne spegne qualcuna. I rumori descritti rappresentano una caratteristica normale della tecnologia a induzione e pertanto non possono essere considerati come difetti.

FUNZIONAMENTO

Accensione del dispositivo

- ▶ Tenere premuto  per un secondo per accendere il dispositivo.
 - In tutti i display dei livelli di potenza lampeggia "0".
 - Se non si effettuano altre selezioni, il dispositivo si spegne dopo 10 secondi per ragioni di sicurezza.




Selezione di una zona di cottura

- ▶ Premere lo "0" accanto al cursore a barre della zona di cottura e strisciare il dito per far scorrere il cursore e impostare il livello di potenza.


Livelli di potenza

Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
3	Far rinvenire	Riso
4	Cottura prolungata, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestra, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle di patata), omelette, pietanze impanate e fritte, salsicce
8	Frittura, frittura in olio abbondante	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecca
P	Riscaldamento rapido	Acqua bollente

Livello di temperatura

Livello di temp.	Metodo di cottura	Da usare per
	Sciogliere	Sciogliere burro, cioccolato o miele a 42 °C ca.
	Mantenimento in caldo	Salse, mantenimento del cibo pronto per essere servito a 74 °C ca.
	Cottura lenta	Mantenimento a caldo del cibo preparato a 92 °C ca.

Spegnimento del piano cottura

- ▶ Toccare  per qualche secondo per spegnere il piano cottura.
 - Se non si effettuano altre selezioni sul display e tutte le zone di cottura sono spente, il dispositivo si spegne dopo 10 secondi.

Indicatore di calore residuo

Se una zona di cottura è stata spenta ma è ancora calda, sul pannello rimane accesa la lettera "H" per indicare un pericolo di ustioni.








Spegnimento di una zona di cottura

- ▶ Toccare lo „0“ sul cursore a barre.
 - Se non si effettuano altre selezioni e le altre zone di cottura sono spente, il dispositivo si spegne dopo 10 secondi.

Impostazioni Defrost, Mantenimento in caldo e Cottura lenta

Con la funzione Defrost è possibile scongelare alimenti o sciogliere delicatamente burro, cioccolato o miele. L'impostazione Mantenimento in caldo mantiene i cibi cotti a una temperatura di ca. 74 °C.

L'impostazione Cottura lenta mantiene i cibi cotti a una temperatura di ca. 92 °C. Con l'impostazione Cottura lenta è possibile cuocere a basse temperature per conservare il valore nutrizionale degli alimenti.

- ▶ Selezionare la zona di cottura premendo lo „0“ accanto al cursore a barre della zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere una volta 
- ▶ Per selezionare l'impostazione „Sciogliere“ (Defrost), premere nuovamente . Compare .
- ▶ Per selezionare l'impostazione „Mantenimento in caldo“, premere nuovamente . Compare .
- ▶ Per selezionare l'impostazione „Cottura lenta“, premere nuovamente . Compare .

Regolazione PowerPlus




Tutte le zone di cottura sono munite del booster PowerPlus. Quando PowerPlus è attivato, la zona di cottura selezionata funziona a una potenza extra per 10 minuti. PowerPlus può essere utilizzato, per esempio, per riscaldare rapidamente


- ▶ Far scorrere un dito sul cursore a barre finché nel display compare una „P“.
- ▶ Per disattivare PowerPlus, riportare il cursore a barre al livello di potenza desiderato con lo scorrimento del dito.

Timer




Quando il timer è impostato, la zona di cottura si spegne dopo un tempo regolato tra 1 minuto e 1 h 59 minuti.

Impostazione del timer

- ✓ Piano cottura acceso
- ✓ Zona di cottura impostata
- ▶ Premere 
 - „00“ lampeggia al centro del display.
- ▶ Toccare  per aumentare la durata del tempo impostato sul timer, toccare  per ridurlo.



Quando si preme  per la prima volta, sul display si accende „1“.

Modifica del timer

- ✓ Timer impostato
- ▶ Premere la zona di cottura attiva del timer che si desidera modificare.
- ▶ Premere .
- ▶ Modificare la durata del tempo impostato sul timer utilizzando  e .

Funzione ponte

La funzione di collegamento “ponte” consente l'attivazione di due zone di cottura singole in modo che possano funzionare ed essere regolate insieme.





- ▶ Premere i cursori a barre delle due zone di cottura.
 - Il display accanto alle due zone visualizza  su un lato e  sull'altro lato.

Se una delle zone di cottura è già in funzione quando viene attivata la funzione ponte, il livello di potenza e il tempo di

funzionamento di questa zona di cottura sarà selezionato per entrambe le zone collegate in ponte. Se entrambe le zone sono già in funzione, i tempi di funzionamento vengono cancellati nel display del livello di potenza.

Se non è possibile combinare due zone, impostare la velocità Boost.

Blocco bambini

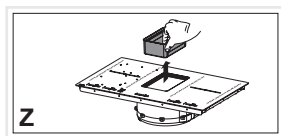
- ✓ Dispositivo acceso
- ▶ Toccare  e  simultaneamente per alcuni secondi finché non viene emesso un segnale acustico.
 - Il display è bloccato. Se il display si spegne quando è in questo stato, la funzione di blocco continuerà a essere attiva alla successiva riaccensione del piano cottura.
- ▶ Per disattivare il blocco di sicurezza, premere  e  simultaneamente per alcuni secondi.

Modello	
Potenza massima totale	7,545 kW

PULIZIA E CURA

Il filtro antiodori al carbone attivo può essere rigenerato. Seguire le istruzioni fornite con il kit sia per la procedura di rigenerazione che per i tempi di sostituzione.

Filtri antigrasso **Z**: I filtri devono essere puliti ogni 2 mesi di utilizzo, o più frequentemente se l'uso è particolarmente intensivo, e possono essere lavati in lavastoviglie. Non lavare le griglie in lavastoviglie.



Raccomandazioni generali

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

Pulizia del dispositivo

- ▷ Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino.
- ▷ Per pulire lo sporco di tutti i giorni, utilizzare un panno o una spugna morbidi e un detergente adatto. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo ai detersivi da utilizzare. Si consiglia di utilizzare prodotti detersivi protettivi.
- ▷ Rimuovere lo sporco incrostato, per es. latte traboccato durante la bollitura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo al raschietto da utilizzare.
- ▷ Rimuovere cibi contenenti zucchero, per es. marmellata traboccata durante la cottura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- ▷ Rimuovere l'eventuale plastica fusa con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- ▷ Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per es. aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codici di errore


Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Rimedio
ER 03 e suono continuo	Attivazione del sensore continua; TC si spegne dopo 10 sec.	Acqua o pentola sul vetro, sui sensori del comando tattile	Pulire la superficie del comando, rimuovere gli oggetti dai sensori.
ER 20	Memoria flash – errore TC	TC difettoso	Sostituire TC
ER 22	Valutazione pulsante difettosa, l'interfaccia utente si spegne dopo 3.5 - 7.5 sec.	Corto circuito o circuito aperto nella zona dei sensori dei pulsanti	Sostituire TC
ER 31	Dati di configurazione errati o deviazione tra generatore e TC	Occorre una nuova configurazione del generatore dell'induzione	Nuova configurazione (menu Manutenzione)
ER 36	Valore NTC difettoso su TC, l'interfaccia utente si spegne	Corto circuito o circuito aperto del sensore NTC	Sostituire TC
ER 47	Errore di comunicazione tra TC e induzione	Comunicazione LIN assente o errata! (Slave non risponde alle richieste del master)	Cavo di collegamento difettoso o non correttamente inserito.
U 400	Suono continuo Potenza di alimentazione all'ingresso troppo alta	Collegamento errato del piano cottura	Collegamento all'alimentazione elettrica errato
E/2	Temperatura eccessiva dell'elemento a induzione	Sovraccarico del piano cottura o pentole vuote	Lasciar raffreddare il sistema.
E/A	Errore sul pannello elettrico	Guasto del componente	Sostituire il pannello elettrico
E/6	Errore sul pannello elettrico	Assenza di alimentazione elettrica sulla scheda di alimentazione	1. controllare il cablaggio 2. controllare il pannello dei filtri 3. sostituire il pannello elettrico
E/8	Velocità della ventola errata	Errore sulla ventola a sinistra o a destra	Scarico dell'aria ostruito, ad es. da carta Sostituire la ventola difettosa
E/9	Difetto del sensore di temperatura sull'induttore		Sostituire l'induttore Sostituire il pannello elettrico

MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

- ▷ Accertarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia effettuata unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
- ▷ Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
- ▶ Quando si contatta il servizio di assistenza si prega di fornire le seguenti informazioni:
 - Tipo di guasto
 - Modello del dispositivo (Art./Cod.)
 - Numero di serie (S.N.)

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

SMALTIMENTO

- ▷ Il simbolo  sul prodotto o sul materiale di imballaggio indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico; deve viceversa essere conferito presso un punto di raccolta preposto al riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, contattare l'ufficio di zona competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.
- ▷ L'apparecchio è conforme alla direttiva 2012/19/UE riguardante la riduzione delle sostanze pericolose usate nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche e lo smaltimento dei rifiuti.

DATI TECNICI

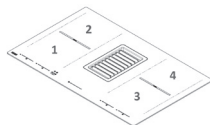
Identificazione del prodotto

Tipo: 4300

- ▶ Consultare la targhetta di identificazione applicata sul fondo del prodotto.
- ▶ Il produttore apporta continui miglioramenti ai prodotti. Per questo motivo, il testo e le illustrazioni di queste istruzioni per l'uso possono cambiare senza preavviso.

Maggiori informazioni sui dati tecnici sono disponibili sul sito:

- www.roblin.fr



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

Parametro	Valore	Dimensioni (mm)
Dimensioni utili	-	830 x 520 (L x P)
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dati elettrici e degli elementi riscaldanti		
Zona di cottura 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210
Zona di cottura flessibile 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parametro	Simbolo	Valore	Unità di misura
Peso del dispositivo	M	26 / 19	kg
Numero di zone di cottura		4	
Fonte di calore		induzione	

GARANZIA COMMERCIALE E SERVIZIO DI ASSISTENZA

GARANZIA COMMERCIALE

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

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

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

Gli elementi da comunicare al servizio di assistenza ROBLIN sono:

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

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





- I guasti riguardanti gli accessori o i pezzi consumabili (filtri, lampade...),
- I danni, guasti e difetti imputabili a cause di origine esterna,
- I danni dovuti alla corrosione, a cattivo collegamento o alimentazione elettrica,
- I danni dovuti al mancato rispetto delle istruzioni fornite da ROBLIN (installazione, montaggio...),
- I guasti risultanti dalla modifica della costruzione e delle caratteristiche dell'apparecchio di marca ROBLIN,
- I guasti e i danni derivanti dall'utilizzazione di pezzi di ricambio non conformi a quelli forniti originariamente da ROBLIN, oppure derivanti da difetto di manutenzione,
- I guasti risultanti da un uso professionale o commerciale degli apparecchi.

DISPONIBILITÀ DEI PEZZI DI RICAMBIO

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

Estas instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato. Por lo tanto, es posible que algunas características y funciones descritas no estén disponibles en el modelo específico que usted ha comprado.

- ▶ Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato.
- ▶ Guarde las instrucciones de uso.
- ▶ Utilice el aparato descrito en estas instrucciones únicamente para el uso previsto.


Símbolo	Significado
	Aviso de peligro. Aviso de peligro de lesiones.
	Acciones en condiciones seguras y advertencias para evitar lesiones o daños.
	Acción. Especifica una acción que se debe realizar.
	Resultado. Resultado de una o más acciones.
X	Condición que debe cumplirse antes de realizar la siguiente acción.

INFORMACIONES DE SEGURIDAD

ⓘ Para su seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez. Estas instrucciones deben acompañar siempre el aparato, incluso en caso de mudanza o venta. Los usuarios deben conocer perfectamente el funcionamiento y las características de seguridad del aparato.

Los sistemas de inducción de estas placas de cocción cumplen con las disposiciones de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros aparatos electrónicos. Los

portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos implantados deben consultar con su médico de cabecera o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si este es lo suficientemente resistente a las interferencias.

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

Para los aparatos equipados

con cable de alimentación, la disposición de los bornes o el tramo de los conductores entre la fijación del cable y los bornes deben realizarse de manera que los conductores cruzados por la corriente queden tensados antes que el conductor de puesta a tierra en caso de que el cable se suelte.

- ▷ El fabricante no se hace responsable de ningún daño que resulte de una instalación incorrecta o inadecuada.
- ▷ Controle que la tensión de red coincida con la indicada en la placa del número de serie fijada en el interior del producto.
- ▷ Las conexiones eléctricas fijas deben incorporar los medios de desconexión previstos por las normas vigentes.
- ▷ Para los aparatos de clase I, compruebe que la instalación eléctrica doméstica garantice una puesta a tierra adecuada.
- ▷ Conecte el extractor a la chimenea con un tubo adecuado. Consulte los accesorios que es posible comprar indicados en el manual de instalación (para tubos circulares: diámetro mínimo de 120 mm). La longitud del tubo

de descarga debe ser lo más corta posible.

- ▷ Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- ▷ Es necesario respetar las normativas relativas a la descarga de aire.
- ▷ No conecte el extractor a tubos de descarga que transporten humos de combustión (calderas, chimeneas, etc.).
- ▷ Si el extractor se utiliza junto a aparatos no eléctricos (por ejemplo, aparatos con quemadores de gas), en la habitación se debe asegurar un grado de ventilación suficiente para evitar el retorno de los gases evacuados. Cuando la placa de cocción se utilice junto a aparatos no eléctricos, la presión negativa en el local no deberá ser superior a 0,04 mbar para evitar que los humos vuelvan al local a través del aparato de cocción.
- ▷ El aire no se debe expulsar a través de un conducto utilizado como chimenea para aparatos alimentados por gas u otros combustibles.
- ▷ Si el cable de alimentación está dañado, para evitar situaciones

peligrosas debe ser sustituido por el fabricante, por un centro de asistencia autorizado o por un técnico cualificado.

- ▷ Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente que cumpla con las normas vigentes y esté en una zona accesible.
- ▷ En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que se deben aplicar en la descarga de los humos, es importante respetar escrupulosamente las normas previstas por las autoridades locales.

⚠ ATENCIÓN: antes de instalar el aparato, retire las películas protectoras.

- ▷ Utilice únicamente los tornillos o los pequeños componentes suministrados con el aparato.

⚠ ADVERTENCIA: si no se instalan los tornillos o los elementos de sujeción según lo previsto en estas instrucciones, se pueden producir peligros eléctricos.

- ▷ No mire directamente la luz a través de dispositivos ópticos (prismáticos, lupas...).
- ▷ La limpieza y el mantenimiento ordinario no deben realizarlos

los niños a menos que estén supervisados por un adulto.

- ▷ Supervise a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- ▷ Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén vigiladas o hayan sido instruidas sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- ▷ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin la experiencia y el conocimiento necesarios, siempre que sean vigilados o hayan sido debidamente instruidos sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.

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

Preste atención en no tocar las resistencias.

Mantenga alejados a los niños menores de

8 años, a menos que estén constantemente vigilados.

- ▷ Limpie y/o reemplace los filtros después del periodo especificado (peligro de incendio). Véase el apartado Limpieza y mantenimiento.
- ▷ Se recomienda garantizar una ventilación adecuada del local cuando el aparato se utilice simultáneamente a aparatos que funcionan con gas u otros combustibles (no se aplica a los aparatos que solo hacen recircular el aire del local).
- ▷ **ATENCIÓN:** Si la superficie está dañada, apague el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas.
- ▷ No encienda el aparato si la superficie está agrietada o si hay daños visibles en el espesor del material.
- ▷ No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas.
- ▷ No limpie el aparato con equipos de vapor.
- ▷ No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de

cocción, ya que pueden sobrecalentarse.

- ▷ Después del uso, apague la zona de cocción de la placa con el mando correspondiente y no confíe en el detector de recipientes.
- ▷ **ATENCIÓN:** Cocinar con grasa o aceite sin vigilancia en una placa de cocción puede ser peligroso y generar incendios. No intente apagar NUNCA un incendio con agua. Al contrario, apague el electrodoméstico y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- ▷ **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe vigilarse siempre. Los procesos de cocción cortos requieren una vigilancia continua.
- ▷ El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- ▷ **ATENCIÓN:** Peligro de incendio: No apoye ningún objeto sobre las superficies de cocción.
- ▷ El aparato debe instalarse de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una distancia de apertura de los

contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.

- ▷ El aparato no debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- ▷ La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.

Requisitos de los muebles

- ▷ La placa de cocción se ha diseñado para montarse empotrada en la encimera de la cocina, sobre un mueble para cocina con un ancho de al menos 600 mm.
- ▷ Si el aparato se monta sobre materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las directrices y las normas relativas a las instalaciones de baja tensión y la protección contra incendios.
- ▷ Para las unidades empotradas, los componentes (materiales plásticos y madera chapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 100 °C): el uso de materiales y adhesivos inadecuados

puede causar deformaciones y desenganches.

- ▷ El mueble de la cocina debe tener espacio suficiente para las conexiones eléctricas del aparato. Los muebles colgantes sobre el aparato deben instalarse a una distancia adecuada para que quede espacio suficiente para trabajar cómodamente.
- ▷ Se permite usar perfiles decorativos de madera dura alrededor de la encimera, detrás del aparato, con la condición de que quede la distancia mínima indicada en las figuras de instalación.
- ▷ La distancia mínima entre el aparato montado y la pared trasera se indica en la figura de instalación del aparato empotrado (150 mm para la pared lateral, 40 mm para la pared trasera y 500 mm para cualquier mueble colgante que se encuentre encima).
- ▷ Para evitar que los líquidos puedan infiltrarse entre el marco de la placa de cocción y la encimera, antes de efectuar la instalación, coloque la junta adhesiva suministrada a lo largo

de todo el borde externo de la placa de cocción.

Uso correcto

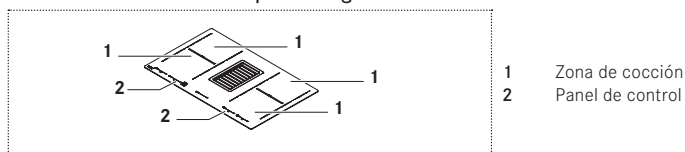
- ▷ El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
- ▷ No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- ▷ Las freidoras deben controlarse constantemente durante el uso: el aceite sobrecalentado puede incendiarse.
- ▷ No utilice el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- ▷ El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- ▷ No se suba encima del aparato ya que puede dañarse.
- ▷ Para evitar que las juntas de silicona se dañen, no coloque recipientes de cocción calientes encima del marco.
- ▷ No corte ni prepare alimentos sobre la superficie de vitrocerámica, ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes sobre la superficie de vitrocerámica.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

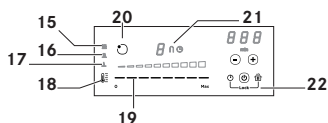
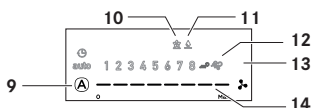
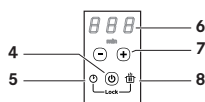
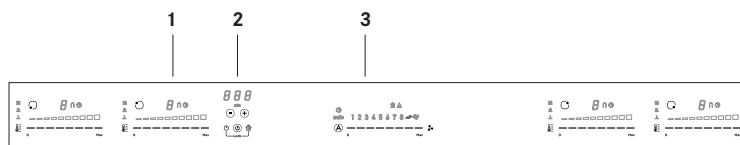
- ▷ Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado.
- ▷ Este aparato tiene una conexión de tipo “Y” por lo que es necesario que esté el cable de “neutro”. El cable de alimentación debe ser al menos de tipo H05VV-F. Conexión MONOFÁSICA, BIFÁSICA Y TRIFÁSICA: sección mínima de los conductores: 2,5 mm². Diámetro externo del cable de alimentación: mín. 7 mm - máx. 15 mm.
- ▷ Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- ▷ Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- ▷ Conecte el aparato como se muestra en el esquema (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).
- ▷ Se aconseja utilizar el cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm². Si se utiliza el cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², siga las instrucciones siguientes: para la conexión trifásica, separe los 2 cables y retire las vainas azules de los cables grises.

INFORMACIÓN GENERAL

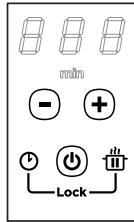
Estufa de 4 zonas con campana integrada



Botones y elementos de visualización



- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Controles del panel de cocción | 12 | Velocidad INTENSIVA 1 |
| 2 | ON (ENCENDIDO) / OFF (APAGADO) del panel de control de la estufa / campana | 13 | Velocidad INTENSIVA 2 |
| 3 | Panel de control del ventilador del extractor | 14 | Selección del extractor |
| 4 | ON (ENCENDIDO) / OFF (APAGADO) de la estufa/campana | 15 | Cocción / Mantenimiento del calor a 92°C |
| 5 | Active el Temporizador | 16 | Cocción / Mantenimiento del calor a 74°C |
| 6 | Pantalla del temporizador | 17 | Cocción / Mantenimiento del calor a 42°C |
| 7 | Aumentar / Disminuir el temporizador | 18 | Administrador de Temperatura |
| 8 | Stop&Go / Recordatorio | 19 | Selección de la zona de cocción / nivel de potencia |
| 9 | Modo automático | 20 | Posición de la zona de cocción |
| 10 | Filtro de carbón activado (olor) | 21 | Zonas puente de cocción |
| 11 | Notificación de limpieza del filtro de grasa | 22 | Bloqueo/desbloqueo de la estufa |



ON (ENCENDER) / OFF (APAGAR) de la estufa/campana

- Pulse ON (ENCENDER). Pulse nuevamente OFF (APAGAR).

ⓐ

De forma predeterminada, cuando se enciende la estufa/el extractor, la campana está en modo automático y el led ⓐ se enciende.

- Toque (pulse) la barra de selección para desactivar el modo automático y trabajar con el extractor en modo manual.

El led ⓐ se apagará.

Active el Temporizador

- Pulse y mantenga pulsado durante 5 segundos el botón, la campana estará en modo de retraso con un temporizador preestablecido de 15 min.

ⓑ

El led indicador de retraso en la campana se va a encender ⓑ.

- Mantenga presionado 5 segundos el botón otra vez para desactivar el retraso.

Cuando el temporizador haya finalizado la cuenta atrás, se emitirá una señal acústica (durante 2 minutos, o se detendrá al pulsar el botón On/Off), mientras la pantalla ⓑ se apaga.

La cuenta atrás no es visible, la retroalimentación visual es el led ⓑ.

ⓓ

Stop&Go / Recordatorio

Aumento/Disminución del temporizador de la zona de cocción

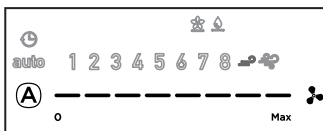
ⓐ ⓑ

- Pulse y mantenga pulsado para restablecer el filtro de grasa.

- Pulse y mantenga pulsado para restablecer el filtro de carbón activado para olores.

ⓑ + ⓓ

Bloqueo de las teclas: toque simultáneamente durante unos segundos



Selección del extractor

Aumento/Disminución de la velocidad de extracción (potencia)

Activación/Desactivación de la función automática (de forma predeterminada, el modo automático está activo).

Cuando se toca (presiona) la barra de selección de la campana, el modo automático se desactiva y funciona con el extractor en modo manual.

Para reactivar el modo automático, presione el botón **(A)** y el led **auto** se encenderá para indicar que la campana está trabajando en este modo.

Por defecto, la campana está en modo conducto.

Active el filtro de carbón

– Presione durante 5 segundos el botón **(A)** de la campana la primera vez que se enciende **(Ⓞ)**.

A partir de ese momento el icono de encendido indicará cuándo es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón (olor) **(🌫)**.

La notificación del filtro de limpieza de grasa a través del led **(💧)** está siempre activada.

Restablecimiento de la saturación del filtro de olores de carbón activo

Después de realizar el mantenimiento de los filtros:

– pulse y mantenga pulsado durante 5 segundos el botón **(-)** - El led de grasa se apagará y la cuenta atrás del indicador comenzará de nuevo.

– pulse y mantenga pulsado durante 5 segundos el botón **(+)** - El led de olor se apagará y la cuenta atrás del indicador comenzará de nuevo.

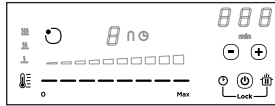
Ajuste la velocidad INTENSIVA 1

Esta velocidad está programada para funcionar durante 10 minutos. Al final de este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad que se había fijado antes.

Ajuste la velocidad INTENSIVA 2

Esta velocidad está programada para funcionar durante 5 minutos. Al final de este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad que se había fijado antes.

Elementos de indicación y teclas para los mandos del panel de cocción



ON (ENCENDER) / OFF (APAGAR) de la estufa/campana

Pulse ON (ENCENDER). Pulse nuevamente OFF (APAGAR).

Seleccione la zona de cocción para ajustar el temporizador independiente.

Es una cuenta atrás, que puede ajustarse para cada zona de cocción, incluso simultáneamente.

Al final del período establecido, las zonas de cocción se apagarán automáticamente y una señal acústica lo informará.

Activación/Regulación del temporizador de la estufa:

– Pulse durante más tiempo la tecla para elegir la zona de cocción que desea activar.

El ícono correspondiente a la zona de cocción se iluminará.

Cuando se selecciona a la zona de cocción deseada, regule la duración del temporizador:

– Pulse para aumentar el tiempo de apagado automático

– Pulse para disminuir el tiempo de apagado automático



Ajuste de la hora (más / menos)

Stop&Go / Recordatorio

Esta función permite suspender/ reiniciar cualquier función activa en la estufa, llevando la potencia de cocción a cero. Pulse para activar, pulse de nuevo y deslice completamente el control deslizante indicado de izquierda a derecha para desactivarlo.



Nota: Si después de 10 minutos, la función Pausa no está desactivada, la estufa se apagará automáticamente.

Esta función permite recuperar todos los ajustes de la estufa, en caso de parada accidental.

Activación:

– Vuelva a encender la estufa

– Presione dentro de 6 segundos



Bloqueo/desbloqueo de la estufa

Permite bloquear los ajustes de la estufa para evitar manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones y configuradas. Repita la operación para desactivar.

Indicador de la posición de la zona de cocción



Las zonas de cocción pueden trabajar en combinación, creando una sola zona con el mismo nivel de potencia. Zonas de cocción principales delanteras y secundarias traseras. Para activar la función Puente: toque simultáneamente las 2 barras y el símbolo se enciende.

Con la barra de selección de la zona maestra, es posible seleccionar el nivel de potencia.

Para desactivar la función de puente simplemente repita el mismo procedimiento de activación

Selección de la zona de cocción

Incremente/Reduzca el nivel de potencia

Característica de potencia suplementaria que permanece activa durante 10 minutos, después de lo cual la temperatura vuelve al valor ajustado previamente.

Toque y desplácese por la barra de selección y active el Intensificador de Potencia.

El nivel de intensificador de potencia se muestra en la pantalla de la zona seleccionada con el símbolo



Activación del Administrador de Temperatura. La pantalla muestra



Cocción / Mantenimiento del calor a 42°C



Cocción / Mantenimiento del calor a 74°C



Cocción / Mantenimiento del calor a 92°C



Zona de puente entre dos zonas de cocción activada




Impulsor de potencia activado

SU APARATO


Cómo funcionan las placas de cocción por inducción

El funcionamiento de las placas de cocción por inducción es bastante diferente al de las placas de cocción convencionales o las hornillas tradicionales. La bobina de inducción situada bajo la vitrocerámica crea un campo magnético que alterna rápidamente y que calienta directamente la base magnetizable del utensilio de cocina. La vitrocerámica solo se calienta con el utensilio de cocina caliente. Si el utensilio de cocina se quita de la zona de cocción, el suministro eléctrico se interrumpe inmediatamente.

Detección de olla

Cada zona de cocción está equipada con un sistema de detección de olla. La función de detección de olla reconoce el utensilio de cocina con una base magnetizable que es adecuado para su uso con placas de cocción por inducción. Si el utensilio de cocina se quita durante el funcionamiento o si se usa un utensilio de cocina no adecuado, la pantalla situada junto al gráfico de barras parpadeará con .

Si no hay utensilios de cocina colocados en la zona de cocción durante el período de detección de 10 segundos:

- La zona de cocción se apagará automáticamente transcurridos 10 segundos.
- La pantalla de cada zona de cocción muestra .

Utensilios de cocina

Utensilios de cocina adecuados

Para cocinar en una placa de cocción por inducción solo pueden usarse utensilios de cocina con base totalmente magnetizable.

El imán se adhiere a cada punto en toda la base del utensilio de cocina.

Utensilios de cocina adecuados para cocinas de inducción


Los utensilios de cocina que se usen sobre cocinas de inducción deben estar fabricados en metal con propiedades magnéticas y una base suficientemente grande.

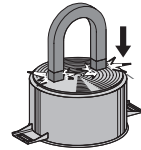
Utensilios de cocina adecuados:

- ✓ Utensilio de cocina en acero esmaltado con bases gruesas.
- ✓ Utensilio de cocina de hierro fundido con base esmaltada.
- ✓ Utensilio de cocina en acero inoxidable de varias capas, acero inoxidable ferrítico y aluminio con una base especial.

Utensilios de cocina inadecuados:

- ✓ Utensilios de cocina de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio a prueba de fuego, madera, cerámica y terracota.

- ▶ Para comprobar si la sartén es adecuada, acerque un imán a la base: si es atraído, la sartén es adecuada para cocinas de inducción. Si no tiene un imán, puede poner una pequeña cantidad de agua en la sartén, colóquela sobre una zona de cocción y conecte la zona de cocción. Si el símbolo  aparece en la pantalla, la sartén no es adecuada.



Nota: use solamente utensilios de cocina con un fondo totalmente plano y adecuados para cocinas de inducción. Utilizar utensilios de cocina con una base irregular podría poner en peligro la eficiencia del sistema de calentamiento e impediría que la zona de cocción detectase el utensilio.

Ruido durante la cocción

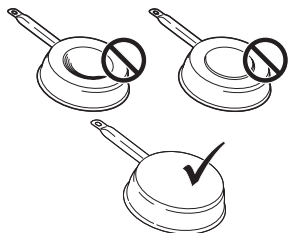
El utensilio de cocina puede hacer ruido durante la cocción. Esto no es señal de fallo de funcionamiento, ni afecta en ningún modo al funcionamiento del aparato. El ruido depende del utensilio de cocina usado. Si el ruido causa molestias considerables, puede que cambiar el utensilio de cocina resulte útil.

Consejos sobre ahorro de energía

- ▶ El diámetro de la base de la sartén debe coincidir con el diámetro de la zona de cocción.



- ▶ A la hora de comprar una sartén, compruebe si el diámetro indicado es el de la base o de la parte superior de la sartén, ya que la parte superior suele ser mayor que la base.
- ▶ A la hora de elaborar platos con tiempos de cocción prolongados, se puede ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión que, además, permite conservar las vitaminas en los alimentos.
- ▶ Asegúrese de que la olla a presión contiene suficiente líquido dado que, si no hay suficiente y se sobrecalienta, puede causar daños tanto a la olla a presión como a la zona de cocción.
- ▶ Si es posible, cubra siempre las sartenes con una tapa adecuada.
- ▶ Elija un recipiente adecuado para la cantidad de alimento a cocinar. Una olla grande y medio vacía conlleva una pérdida de energía.



Zona de cocción	Fondo de la olla		Comentarios
	Min. Ø (recomendado)	Máx. Ø (recomendado)	
184 mm × 220 mm (simple)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (doble)	110 mm	245 mm	con función de combinación

Ruidos normales de funcionamiento de la superficie de cocción

La tecnología de inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos. Pueden generar calor directamente sobre el fondo del utensilio de cocina. Las ollas y sartenes pueden generar gran variedad de ruidos o vibraciones en función de cómo hayan sido fabricadas. Estos ruidos se describen a continuación:

Zumbido leve (como el emitido por un transformador)

Este ruido se produce al cocinar a un elevado nivel de calor. Se origina en la cantidad de energía transferida desde la superficie de cocción al utensilio de cocina. El ruido cesa o se reduce al reducir el nivel de calor.

Silbido leve

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío. Cesa cuando se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crujido

Este ruido se produce con utensilios de cocina de varias capas de material, una sobre otra. Es provocado por las vibraciones de las superficies donde se combinan diferentes materiales. El ruido se produce en el utensilio de cocina y puede variar en función de la cantidad y el método de preparación de los alimentos

Silbido fuerte

Este ruido se produce con utensilios de cocina de varias capas de material, una sobre otra, y al utilizarse a máxima potencia y también en dos zonas de cocción. El ruido cesa o se reduce al reducir el nivel de calor.

Ruido de ventilador

Para un funcionamiento adecuado del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura de la superficie de cocción. Para este propósito, la superficie de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Por consiguiente, el ventilador puede continuar funcionando aunque se haya

apagado el dispositivo si la temperatura detectada en la superficie de cocción sigue siendo demasiado elevada.

Sonidos rítmicos y similares a los de un reloj

El ruido se produce solo cuando están funcionando al menos tres zonas de cocción y se debilita o desaparece cuando alguna de ellas se apaga.

Los ruidos descritos son un componente normal de la tecnología de inducción descrita y no deben considerarse defectos.

FUNCIONAMIENTO

Encendido del aparato

- ▶ Mantenga pulsado **Ⓞ** durante un segundo para encender el aparato.
 - **«0»** parpadea en las pantallas de todos los niveles de potencia.
 - Si no se hace nada más, por razones de seguridad el aparato se apagará transcurridos 10 segundos.

Selección de una zona de cocción

- ▶ Pulse **«0»** junto al gráfico de barra de la zona de cocción y deslícelo para determinar el nivel de potencia deseado.

Niveles de potencia

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Fundir, calentamiento suave	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Fundir, calentamiento suave	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Inflar	Arroz
4	Cocción continuada, reducción, guiso	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción continuada, reducción, guiso	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción continuada, estofado	Pasta, sopa, carne estofada
7	Fritura lenta	Rosti (patatas doradas estilo hash brown), tortillas, alimentos empanados, salchichas
8	Fritura, rebozados	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida	Filete
P	Calentamiento rápido	Agua hirviendo

Nivel de temperatura

Nivel temp.	Método de cocción	Usar para
<u>§</u>	Fundir	Fundir mantequilla, chocolate o miel a aprox. 42 °C
<u>§§</u>	Mantener caliente	Salsas, mantener la comida lista para servir a aprox. 74 °C
<u>§§§</u>	Cocinar a fuego lento	Mantener caliente comida ya cocinada a aprox. 92 °C

Apagado de una zona de cocción

- ▶ Pulse **«0»** junto al gráfico de barra.
 - Si no se hace nada más y el resto de zonas de cocción están apagadas, el aparato se apagará transcurridos 10 segundos.

Apagado de la placa de cocción

- ▶ Toque **Ⓞ** durante unos segundos para apagar la placa de cocción.
 - Si no se hace nada más y todas las zonas de cocción están apagadas, el aparato se apagará transcurridos 10 segundos.








Indicador de calor residual

Después de que se apaga una zona de cocción y todavía está caliente, una **«H»** permanece iluminada en el panel siempre que exista riesgo de quemaduras.

Descongelar, Mantener caliente y Cocina lenta

Con la función de descongelación, puede descongelar comida o fundir lentamente mantequilla, chocolate o miel. La función de mantener caliente mantiene calientes comidas ya cocinadas a aprox. 74 °C.

La función de cocina lenta mantiene calientes comidas ya cocinadas a aprox. 92 °C. Con la función de comida lenta puede cocinar a baja temperatura para conservar los valores nutricionales de los alimentos.

- ▶ Seleccione la zona de cocción pulsando «0» junto a la barra de la zona de cocción.
- ▶ Pulse  una vez.
- ▶ Para seleccionar la función «Fundir» (descongelar), pulse  una vez más.
 - Aparece .
- ▶ Para seleccionar la función «Mantener caliente», pulse  una vez más.
 - Aparece .
- ▶ Para seleccionar la función «Cocina lenta», pulse  una vez más.
 - Aparece .

Ajuste PowerPlus

Todas las zonas de cocción disponen de la función de potencia extra PowerPlus.




Si la función PowerPlus se activa, la zona de cocción seleccionada funcionará a una potencia extra alta durante 10 minutos. PowerPlus puede usarse, por ejemplo, para calentar rápidamente una gran cantidad de agua.


- ▶ Pulse en sentido ascendente (hacia la derecha) en el gráfico de barra hasta que aparezca una «P» en la pantalla.
- ▶ Para desactivar la función PowerPlus, pulse en sentido descendente (hacia la izquierda) en el gráfico de barra hasta el nivel de potencia deseado.

Temporizador




Si se activa el temporizador, la zona de cocción en cuestión se apagará transcurrido un período de tiempo determinado entre 1 min. y 1 h 59 min.

Ajuste del temporizador

- ✓ Placa de cocción encendida
- ✓ Zona de cocción seleccionada
- ▶ Pulse 
 - «00» parpadea en la parte central de la pantalla.
- ▶ Toque  para aumentar la duración del temporizador, toque  para reducir el tiempo.



Si pulsa  por primera vez, «1» se ilumina en la pantalla.

Cambiar el temporizador

- ✓ Ajuste temporizador
- ▶ Pulse la zona de cocción activa del temporizador que desee modificar.
- ▶ Pulse .
- ▶ Cambiar la duración usando  y .

Función de combinación





La función de combinación le permite unir dos zonas de cocción individuales para que funcionen como una sola.

- ▶ Pulse las barras de ambas zonas de cocción.
 - La pantalla junto a las dos zonas muestra  en un lado y  en el otro lado.

Si una de las zonas de cocción ya está en funcionamiento cuando la función de combinación se enciende, el nivel de potencia y el tiempo de funcionamiento de esta zona de cocción se usará para ambas zonas. Si las dos zonas de cocción ya están en funcionamiento, los tiempos de funcionamiento se borran en las pantallas de nivel de potencia.

Si la función Puente no es posible, configure la velocidad Boost.

Bloqueo a prueba de niños

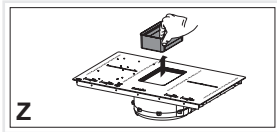
- ✓ Aparato encendido
- ▶ Toque  y  simultáneamente durante unos segundos hasta que se emita una señal acústica.
 - La pantalla se bloquea. Si la pantalla se apaga en este estado, la función de bloqueo seguirá activa la próxima que se encienda la placa de cocción.
- ▶ Para desactivar el bloqueo a prueba de niños, presione  y  simultáneamente durante unos segundos.

Modelo	
Potencia máx. total	7,545 kW

LIMPIEZA Y CUIDADO

El filtro de olores de carbón activado se puede regenerar. Siga las instrucciones proporcionadas en el propio Kit tanto para el método de regeneración como para los tiempos de sustitución.

Filtros de grasa **Z**: Los filtros deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento, o con mayor frecuencia para un uso especialmente intenso, y pueden lavarse en el lavavajillas. No lave las parrillas en el lavavajillas.



Recomendaciones generales

- ▷ Nunca use estropajos abrasivos, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que pudieran arañar la superficie o dejar marcas en ella.
- ▷ No deberán ingerirse los alimentos que caigan o queden accidentalmente sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa.

Limpieza del aparato

- ▷ Limpie la placa de cocción tras cada uso para evitar que los residuos de comida se quemen.
- ▷ Para limpiar la suciedad diaria, use un paño suave o una esponja con agua y un limpiador adecuado. Siga los consejos del fabricante en relación a los agentes de limpieza. Recomendamos usar agentes limpiadores protectores.
- ▷ Quite la suciedad incrustada, p. ej. leche que se haya derramado, con una rasqueta especial para placas vitrocerámicas, mientras la placa aún está caliente. Siga las instrucciones del fabricante en relación a la rasqueta.
- ▷ Quite los restos azucarados, como mermelada, etc. que se hayan derramado, con una rasqueta especial para placas vitrocerámicas, mientras la placa aún está caliente. De lo contrario, podría dañar la superficie vitrocerámica.
- ▷ Quite los restos de plástico fundido con una rasqueta especial para placas vitrocerámicas, mientras la placa aún está caliente. De lo contrario, podría dañar la superficie vitrocerámica.
- ▷ Limpie las manchas de cal usando una pequeña cantidad de solución antical, p. ej. vinagre o zumo de limón, cuando la placa de cocción se haya enfriado. A continuación, vuelva a limpiar con un paño húmedo.

CORRECCIÓN DE FALLOS


Códigos de error

Código de error	Descripción	Causa posible del error	Remedio
ER 03 y tono continuo	Activación continua del sensor; TC se apaga luego de 10 s	Agua o utensilio de cocina encima de la cubierta de vidrio sobre los sensores de los controles táctiles	Limpiar la superficie de los mandos, retirar los objetos sobre los sensores.
ER 20	Memoria flash – Error de TC	TC- defectuoso	Sustituir TC
ER 22	Comprobación de botones defectuosa, la interfaz de usuario se apaga luego de 3,5 - 7,5 s	Cortocircuito o circuito abierto en el área de los controles táctiles de los botones	Sustituir TC
ER 31	Datos de configuración incorrectos o desviación entre generador y TC	Se requiere una nueva configuración del generador de inducción	Nueva configuración (menú de servicio)
ER 36	Valor defectuoso de NTC en TC, la interfaz de usuario se apaga	Cortocircuito o circuito abierto en NTC	Sustituir TC
ER 47	Error de comunicación entre TC e inductor	¡La comunicación LIN no existe o tiene errores! (El slave no responde la solicitud del master)	El cable de conexión no está conectado correctamente o está dañado.
U 400	Tono continuo Alimentación eléctrica a la entrada en alto	Conexión incorrecta de la superficie de cocción	Corregir la conexión de la alimentación eléctrica
E/2	Temperatura excesiva del elemento de inducción	Sobrecarga de la superficie de cocción o del utensilio de cocina calentado en vacío	Permitir que se enfríe el sistema.
E/A	Error en la placa de alimentación	Fallo de componente	Sustituir placa de alimentación
E/6	Error en la placa de alimentación	Ningún error de alimentación en la placa de alimentación	1. Comprobar cableado 2. Comprobar placa de filtro de suministro eléctrico 3. Sustituir placa de alimentación
E/8	Velocidad incorrecta en ventilador	Error en ventilador izquierdo o derecho	Salida de aire obstruida, p. ej., por un papel Sustituir el ventilador defectuoso
E/9	Sensor de temperatura defectuoso en el inductor		Sustituir inductor Sustituir placa de alimentación

MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

- ▷ Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos lo realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica.
 - ▷ Asegúrese de que la sustitución de los cables dañados la realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica.
 - ▶ Si contacta con el Servicio de Asistencia Técnica, proporcione la siguiente información:
 - tipo de avería
 - modelo de aparato (Art. / Cod.)
 - número de serie (S. N.)
- Esta información está incluida en la placa de datos.
La placa de datos está colocada en la parte inferior.

ELIMINACIÓN

- ▷ El símbolo  en el producto, o en el empaque, indica que este aparato no debe ser tratado como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al garantizar la correcta eliminación de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas, que podrían derivarse de una eliminación inadecuada del producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.
- ▷ El aparato está de acuerdo con la Directiva 2012/19/UE, en relación con la reducción de las sustancias peligrosas utilizadas en aparatos eléctricos y electrónicos, y la eliminación de residuos.

DATOS TÉCNICOS

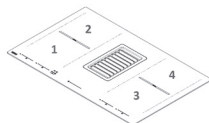
Identificación del producto

Tipo: 4300

- ▶ Consulte la placa de datos situada en la parte inferior el producto.
- ▶ El fabricante somete los productos a un proceso continuo de mejora. Por ello, puede que el texto y las ilustraciones de este manual estén sujetos a modificaciones sin previo aviso.

Para más información acerca de los datos técnicos, visite:

- www.roblin.fr



1,2 Zona de cocción flexible 1 + 2 Combinado
3,4 Zona de cocción flexible 3 + 4 Combinado

Parámetro	Valor	Dimensiones (mm)	
Dimensiones de funcionamiento	-	830 x 520 (An x P)	
Frecuencia/voltaje de la fuente de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz		
Valores de la potencia y el elemento de calor			
Zona de cocción 1,2,3,4	2100 W; Potencia extra: 3700 W;	230 x 210	
Zona de cocción flexible 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210	
Parámetro	Símbolo	Valor	Unidad de medición
Peso del aparato	M	26 / 19	kg
Número de zonas de cocción		4	
Fuente de calor		inducción	

GARANTÍA COMERCIAL Y SERVICIO POSVENTA

GARANTÍA COMERCIAL

La garantía comercial que proporciona la sociedad FRANKE FRANCE SAS para los productos de la marca ROBLIN está limitada a los profesionales de la distribución. Es aplicable a Francia continental, Córcega, y los Departamentos y Territorios de Ultramar.

La garantía comercial es una garantía de 2 años de las piezas (se excluye la mano de obra y el desplazamiento). Se aplica a partir de la fecha de facturación del aparato al consumidor bajo reserva que esta fecha se encuentre dentro de los 12 meses siguientes a la fecha de venta por ROBLIN al Cliente.

Con objeto de satisfacer al consumidor en todas las intervenciones del servicio posventa, el Cliente se compromete a dirigirlo hacia el servicio creado por ROBLIN para organizar la intervención en los plazos más breves posible. El teléfono del servicio posventa es el siguiente: **04 88 78 59 93**.

Los elementos que se deben comunicar al servicio posventa ROBLIN son:

- Una descripción de la avería observada
- La referencia comercial del producto, así como su número de serie
- La copia de la factura de compra del consumidor, así como sus señas.

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

- Las averías relativas a los accesorios o a las piezas consumibles (filtros, bombillas, etc.),
- Los daños, las averías y defectos imputables a causas de origen externo,
- Los daños debidos a la corrosión y a una conexión o alimentación incorrecta,
- Los daños debidos al incumplimiento de las instrucciones proporcionadas por ROBLIN (instalación, montaje, etc.),
- Las averías resultantes de la modificación de la construcción y de las características del aparato de marca ROBLIN,
- Las averías y los daños provocados como consecuencia de la utilización de piezas de repuesto no conformes con las proporcionadas de origen por ROBLIN o de un mantenimiento incorrecto,
- Las averías resultantes de un uso profesional o comercial de los aparatos.

DISPONIBILIDAD DE LAS PIEZAS DE REPUESTO

En aplicación del artículo R 111-3 del Código del consumo, para los productos comercializados a partir del 1 de marzo de 2015, ROBLIN garantiza la disponibilidad de las piezas de repuesto indispensables para la utilización de sus Productos durante **10 años** a partir de la compra del producto por el consumidor, dando fe la factura, bajo reserva de que ésta se encuentre dentro de los 12 meses siguientes a la fecha de venta por ROBLIN al Cliente.

Deze gebruiksaanwijzingen gelden voor verschillende modellen van het apparaat. Mogelijk zijn sommige van de hier beschreven eigenschappen en functies niet beschikbaar op het specifiek aangekochte model.

- ▶ Lees de gebruiksaanwijzingen aandachtig door alvorens het apparaat te gebruiken.
- ▶ Bewaar de gebruiksaanwijzingen.
- ▶ Gebruik het apparaat dat in deze gebruiksaanwijzingen is beschreven alleen waarvoor het bedoeld is.


Symbol	Betekenis
	Waarschuwing voor gevaar. Waarschuwing voor letselgevaar.
	Veilige handelingen en waarschuwingen ter voorkoming van letsel of gevaar.
	Handeling. Beschrijft een handeling die moet worden uitgevoerd.
	Resultaat. Resultaat van één of meer handelingen.
	Voorwaarde waaraan moet worden voldaan voordat de volgende handeling mag worden uitgevoerd.

VEILIGHEIDSINFORMATIE

ⓘ Lees voor installatie en gebruik deze handleiding aandachtig door, voor uw eigen veiligheid en om een correct gebruik van het apparaat te waarborgen. Deze voorschriften moeten het apparaat altijd vergezellen, ook in geval van verplaatsing of verkoop. Gebruikers dienen volledig op de hoogte te zijn van de werking en de veiligheidskenmerken van het apparaat.

De inductiesystemen van deze kookplaten voldoen aan de bepalingen van de EMC-normen en van de EMF-richtlijn en interfereren niet met andere elektronische apparaten. Dragere

van pacemakers of andere elektronische implantaten dienen contact op te nemen met hun huisarts of met de producent van het implantaat om te beoordelen of het voldoende bestand is tegen interferenties.

 De elektrische aansluitingen dienen door een gespecialiseerd elektricien tot stand te worden gebracht. Raadpleeg het deel **ELEKTRISCHE AANSLUITING** alvorens de elektrische aansluiting tot stand te brengen.


Bij apparaten met een netsnoer moet de plaatsing van de klemmen

of de lengte van de geleiders tussen de bevestiging van het snoer en de klemmen zodanig zijn dat de stroomgeleiders worden aangespannen voordat de aardleiding wordt aangespannen, ingeval het snoer uit de bevestiging loskomt.


- ▷ De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste of ongeschikte installatie.
- ▷ Controleer of de netspanning overeenstemt met de spanning op het typeplaatje aan de binnenkant van het product.
- ▷ De vaste elektrische aansluitingen moeten de door de huidige voorschriften vereiste ontkoppelingssystemen bevatten.
- ▷ Controleer bij apparaten van klasse I of de elektrische huisinstallatie een goede aarding garandeert.
- ▷ Sluit de afzuiginrichting aan op het rookkanaal met een geschikte pijp. Raadpleeg de verkrijgbare accessoires die in de installatiehandleiding zijn vermeld (voor ronde buizen: minimale diameter 120 mm). De lengte van de afvoerpijp moet zo kort mogelijk zijn.

- ▷ Sluit het product op het elektriciteitsnet aan met een meerpolige schakelaar.
- ▷ De luchtafvoervoorschriften moeten in acht worden genomen.
- ▷ Sluit het afzuigapparaat niet aan op kanalen die verbrandingsgassen afvoeren (ketels, haarden, enz.).
- ▷ Als de afzuiginrichting met niet-elektrische apparaten wordt gebruikt (bijv. apparaten met gasbranders), moet het vertrek voldoende worden geventileerd om te voorkomen dat de uitgestoten gassen terugstromen. Als het kookapparaat wordt gebruikt met apparaten die gebruikmaken van niet-elektrische energiebronnen, dan mag de onderdruk in het vertrek niet hoger zijn dan 0,04 bar om te voorkomen dat de rookgassen weer door het kookapparaat in het vertrek worden gezogen.
- ▷ De lucht mag niet worden afgevoerd via een kanaal dat als rookkanaal wordt gebruikt voor apparaten op gas of met andere brandstoffen.
- ▷ Een beschadigd netsnoer moet worden vervangen

- door de producent, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerd technicus om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ▷ Sluit de stekker van het apparaat op een toegankelijk stopcontact aan dat voldoet aan de geldende normen.
 - ▷ Wat betreft de te treffen technische en veiligheidsmaatregelen voor de rookgasafvoer, is het belangrijk om de regels die door de plaatselijke overheden zijn bepaald nauwgezet te volgen.

 **LET OP:** verwijder de beschermfolie alvorens het apparaat te installeren.

- ▷ Gebruik alleen schroeven en kleine onderdelen die bij het apparaat zijn geleverd.

 **WAARSCHUWING:** indien de schroeven of bevestigingselementen niet volgens deze aanwijzingen worden geïnstalleerd, kunnen elektrische gevaren ontstaan.

- ▷ Kijk niet direct in het licht door optische apparaten (verrekijker, vergrootglas, enz.).

- ▷ De reiniging en het gewone onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder het toezicht van een volwassene.
- ▷ Kinderen moeten worden gecontroleerd om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- ▷ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, sensorische en geestelijke vermogens, of met inadequate ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- ▷ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of zonder de nodige ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan en voldoende geïnstrueerd zijn over een veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen. Het moet kinderen verboden worden met het apparaat te spelen.



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

Raak de verwarmingselementen niet aan.

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

- ▷ Reinig en/of vervang de filters na de aangegeven periode (brandgevaar). Zie paragraaf Reiniging en onderhoud.
- ▷ Het is aanbevolen om een goede ventilatie van de ruimte te garanderen wanneer het apparaat wordt gebruikt met apparaten op gas of met andere brandstoffen (niet van toepassing op apparaten die de lucht alleen in de ruimte laten hercirculeren).
- ▷ **LET OP:** Als het oppervlak beschadigd is, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- ▷ Schakel het toestel niet in als het oppervlak gebarsten is of als er zichtbare schade is in de dikte van het materiaal.
- ▷ Raak het apparaat niet aan met natte lichaamsdelen.

- ▷ Reinig het product niet met stoomapparaten.
- ▷ Leg geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, omdat ze heet kunnen worden.
- ▷ Schakel het element van de kookplaat na gebruik uit met de desbetreffende bediening en vertrouw niet op de pandetector.
- ▷ **LET OP:** Koken zonder toezicht op een kookplaat met vet en olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT vuur met water te doven. Zet daarentegen het apparaat uit en smoor het vuur, bijvoorbeeld door het met een deksel of een branddeken af te dekken.
- ▷ **LET OP:** Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Korte kookprocessen vereisen continu toezicht.
- ▷ Het apparaat is niet bestemd om met een externe timer of met een apart afstandsbedieningssysteem te werken.
- ▷ **LET OP:** Brandgevaar: Leg geen voorwerpen op de kookvlakken.
- ▷ Het apparaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat het van de elektrische voeding

kan worden losgekoppeld met een meerpolige schakelaar met een openingsafstand tussen de contacten (3 mm) die een complete loskoppeling garandeert bij overspanning van categorie III.

- ▷ Het apparaat mag niet aan weersinvloeden worden blootgesteld (regen, zon).
- ▷ De ventilatie van het apparaat moet aan de instructies van de producent voldoen.

Vereisten voor het keukenmeubilair

- ▷ De kookplaat is bedoeld voor inbouw in het keukenwerkblad boven een keukenmodule met een breedte van 600 mm of meer.
- ▷ Als het apparaat op brandbaar materiaal wordt gemonteerd, moeten de richtlijnen en de normen met betrekking tot laagspanningsinstallaties en brandbeveiliging nauwgezet worden opgevolgd.
- ▷ Bij inbouwunits moeten de componenten (kunststof materialen en gefineerd hout) worden gemonteerd met hittebestendige lijm (min. 100 °C): het gebruik van

ongeschikte materialen en lijm kan vervormingen en loslatingen veroorzaken.

- ▷ De keukenmodule moet over voldoende ruimte beschikken voor de elektrische aansluitingen van het apparaat. Kastmodules boven het apparaat moeten op een zodanige afstand worden geïnstalleerd dat er voldoende ruimte overblijft om comfortabel te werken.
- ▷ Het gebruik van sierranden van hardhout rondom het werkblad achter het apparaat is toegestaan, mits de minimale afstand altijd gelijk blijft aan hetgeen in de installatie-afbeeldingen is weergegeven.
- ▷ De minimale afstand tussen het gemonteerde apparaat en de achterwand is aangegeven in de installatie-afbeelding van het inbouwapparaat (150 mm voor de zijwand, 40 mm voor de achterwand en 500 mm voor eventuele bovenkasten).
- ▷ Om te voorkomen dat er vloeistoffen tussen het frame van de kookplaat en het werkblad infiltreren, moet de bijgeleverde kleefpakking op de hele buitenrand van de kookplaat worden aangebracht,

voordat de installatie wordt uitgevoerd.

Correct gebruik

- ▷ Het afzuigapparaat is uitsluitend ontworpen voor het verwijderen van kookgeuren bij huishoudelijk gebruik.
- ▷ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- ▷ Controleer frituurpannen tijdens het gebruik: oververhitte olie kan vlam vatten.
- ▷ Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- ▷ Het apparaat mag niet achter een sierdeur worden

geïnstalleerd om te voorkomen dat deze heet wordt.

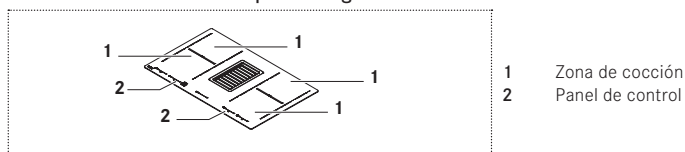
- ▷ Klim niet om het apparaat om schade te voorkomen.
- ▷ Plaats geen warme pannen en braadpannen op het frame om de pakking in silicone niet te beschadigen.
- ▷ Snijd of bereid geen voedsel op de glaskeramische kookplaat en laat er geen harde voorwerpen op vallen. Schuif niet met braadpannen of pannen over de glaskeramische kookplaat.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

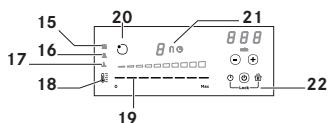
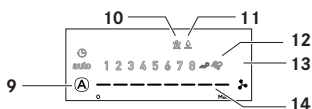
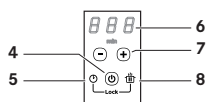
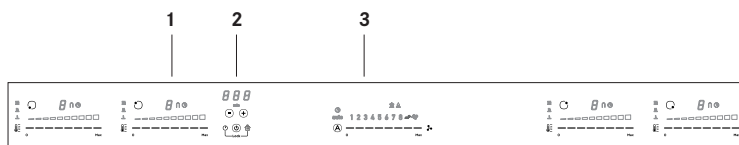
- ▷ De elektrische aansluitingen dienen door een gespecialiseerd elektricien tot stand te worden gebracht.
- ▷ Dit apparaat heeft een Y-aansluiting, en dus is een neutrale draad nodig. Het netsnoer moet minstens van het type H05VV-F zijn. EENFASE, TWEEFASE en DRIEFASE aansluiting: min. doorsnede van de geleiders: 2,5 mm². Buitendiameter van het netsnoer: min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ De aansluitklemmen zijn toegankelijk door de afdekking van de aansluitkast te verwijderen.
- ▷ Controleer of de eigenschappen van de elektrische huisinstallatie (spanning, maximaal vermogen en stroom) compatibel zijn met die van het apparaat.
- ▷ Sluit het apparaat aan zoals in het schema is aangetoond (in overeenstemming met de referentienormen voor de netspanning die op nationaal niveau gelden).
- ▷ Het is raadzaam het netsnoer H05V2V2-F van 5 x 2,5 mm² te gebruiken. Als u het netsnoer H05V2V2-F van 5 x 2,5 mm² gebruikt, houd u dan aan de volgende instructies: scheid voor de driefase aansluiting de 2 draden en verwijder de blauwe kabelmantels van de grijze draden.

INFORMACIÓN GENERAL

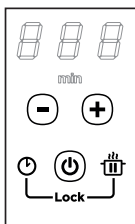
Estufa de 4 zonas con campana integrada



Botones y elementos de visualización



- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Controles del panel de cocción | 12 | Velocidad INTENSIVA 1 |
| 2 | ON (ENCENDIDO) / OFF (APAGADO) del panel de control de la estufa / campana | 13 | Velocidad INTENSIVA 2 |
| 3 | Panel de control del ventilador del extractor | 14 | Selección del extractor |
| 4 | ON (ENCENDIDO) / OFF (APAGADO) de la estufa/campana | 15 | Cocción / Mantenimiento del calor a 92°C |
| 5 | Active el Temporizador | 16 | Cocción / Mantenimiento del calor a 74°C |
| 6 | Pantalla del temporizador | 17 | Cocción / Mantenimiento del calor a 42°C |
| 7 | Aumentar / Disminuir el temporizador | 18 | Administrador de Temperatura |
| 8 | Stop&Go / Recordatorio | 19 | Selección de la zona de cocción / nivel de potencia |
| 9 | Modo automático | 20 | Posición de la zona de cocción |
| 10 | Filtro de carbón activado (olor) | 21 | Zonas puente de cocción |
| 11 | Notificación de limpieza del filtro de grasa | 22 | Bloqueo/desbloqueo de la estufa |



AAN/UIT van de kookplaat/kap

- Druk om AAN te zetten. Druk opnieuw om UIT te schakelen.

Wanneer u de kookplaat/afzuigkap aanzet, staat de kap standaard in de automatische modus en de led

- ⓐ gaat branden.
 - Raak de selectiebalk aan (druk erop) om de automatische modus uit te schakelen en met de afzuigkap in de manuele modus te werken.
- De led ⓐ gaat uit.

Timer inschakelen

- Houd de knop 5 seconden ingedrukt; de kap wordt in de uitstelmodus gezet met een ingestelde vertraging van 15 min.

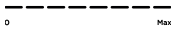
- ⓐ De led van de uitstelindicator op de kap gaat branden ⓐ.
 - Houd de knop opnieuw 5 seconden ingedrukt om de vertraging te deactiveren.
- Wanneer de timer klaar is met aftellen, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of tot de aan/uit-knop wordt ingedrukt), terwijl het display ⓐ uitschakelt. Het aftellen is niet zichtbaar, het led ⓐ geeft een visuele feedback.

ⓐ Stop&Go / Oproepen

De timer van de kookzone hoger/lager zetten

- ⓐ ⓐ - Houd ingedrukt om het vetfilter te resetten
- Houd ingedrukt voor de reset van de geurkoolstoffilter

-
- ⓐ + ⓐ **Toetsenvergrendeling:** raak tegelijkertijd enkele seconden
-



Selectie van afzuigkapventilator
Afzuigsnelheid (power) verhogen/verlagen

Automatische functie in/uitschakelen (de automatische modus is standaard actief).


Wanneer de selectiebalk van de afzuigkap aangeraakt (ingedrukt) wordt, wordt de automatische modus gedeactiveerd en werkt de afzuigventilator in handmatige modus.


Om de automatische modus terug in te schakelen, dient de eindgebruiker op de knop **A** te drukken; de led **auto** gaat branden om aan te geven dat de kap in deze modus werkt.

De kap staat standaard in de afvoermodus.

Koolstoffilter inschakelen



- Houd de knop **A** op de kap bij de eerste inschakeling 5 seconden ingedrukt.

Vanaf dat ogenblik toont de kap wanneer onderhoud van de koolstof(geur)filter nodig is en de led  gaat branden.

De waarschuwing voor de vetfilter met de led  is altijd vrijgegeven.

Verzadiging van geurfilter met actieve kool resetten

Na de uitvoering van het onderhoud op de filters:

- houd de knoppen  5 seconden lang ingedrukt - De vetled gaat uit, en het aftellen van de indicator start opnieuw.
- houd de knop  5 seconden lang ingedrukt - De vetled gaat uit, en het aftellen van de indicator start opnieuw.



Instellen van de snelheid INTENSIEF 1

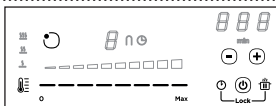
Deze snelheid is ingesteld om 10 minuten te duren. Als deze tijd verstreken is, gaat het systeem automatisch terug werken aan de snelheid die eerder was ingesteld.



Instellen van de snelheid INTENSIEF 2

Deze snelheid is ingesteld om 5 minuten te duren. Als deze tijd verstreken is, gaat het systeem automatisch terug werken aan de snelheid die eerder was ingesteld.

Displayelementen en knoppen voor bediening kookpaneel



AAN/UIT van de kookplaat/kap

Druk om AAN te zetten. Druk opnieuw om UIT te schakelen.

Selecteer de kookzone om de onafhankelijke timer in te stellen.

Dit is een afteltimer, die voor elke kookzone kan worden ingesteld, ook gelijktijdig.

Aan het einde van de ingestelde periode worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en hoort u een akoestisch signaal.





Kookplaatimer inschakelen/instellen:

Druk verschillende malen op de toets  om de kookzone te kiezen die u wenst in te schakelen.

Het betreffende pictogram op de kookzone gaat branden.

Wanneer de gewenste kookzone is geselecteerd, regelt u de tijdsduur van de timer:

- Druk op  om de automatische uitschakeltijd te verhogen
- Druk op  om de automatische uitschakeltijd te verlagen



De tijd instellen (plus /minus)

Stop&Go / Oproepen


Deze functie dient om elke functie die op de kookplaat actief is te onderbreken / opnieuw te starten door het kookvermogen op nul te zetten. Druk om in te schakelen, druk opnieuw en schuif de aangeduide schuifknop helemaal van links naar rechts om uit te schakelen.

Opmerking: Als na 10 minuten de pauzefunctie niet is uitgeschakeld, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.



Deze functie dient om alle kookplaatinstellingen op te roepen, in geval van toevallige uitschakeling.

Inschakeling:

- Schakel de kookplaat terug in
- Druk binnen de 6 seconden op 




De kookplaat ver/ontgrendelen

Dient om de instellingen van de kookplaat te blokkeren om onverhoedse wijzigingen te voorkomen, de reeds ingestelde functies blijven geactiveerd. Herhaal de handeling om uit te schakelen.

Indicator van plaats van de kookzone

De kookzones kunnen samen functioneren en een enkele zone vormen met hetzelfde vermogensniveau.

Hoofdkookzones vooraan en secundaire kookzones achteraan. Om de Brug-functie in te schakelen: raak tegelijkertijd de 2 staven aan en het symbool  gaat branden.

De selectiebalk van de masterzone staat toe het vermogensniveau te selecteren.


Herhaal de inschakelprocedure om de brugfunctie uit te schakelen.

Selectie van kookzone

Vermogensniveau verhogen/verlagen

Extra vermogenvoorziening die 10 minuten lang actief blijft, daarna heeft de temperatuur opnieuw de eerder ingestelde waarde.

Raak de selectiebalk aan en scroll en schakel de vermogensbooster in.

Het niveau van de vermogensbooster is te zien op het display van de geselecteerde zone met het symbool .



Inschakeling van temperatuurbeheer. Het display toont .



Koken / Warmhouden aan 42°C



Koken / Warmhouden aan 74°C



Koken / Warmhouden aan 92°C



Brugzone tussen twee kookzones geactiveerd



Vermogensbooster ingeschakeld

UW APPARAAT

Hoe functioneren inductiekookplaten?

Inductiekookplaten functioneren aanzienlijk anders dan conventionele of vaste kookplaten. De inductiespoel onder de glaskeramische plaat creëert een magnetisch veld dat snel wisselt en de magnetiseerbare laag van het kookgerei rechtstreeks verwarmt. De glaskeramische plaat wordt uitsluitend verwarmd door de pan(nen).

Als het kookgerei wordt verwijderd van de kookzone, wordt de stroomtoevoer ook onmiddellijk onderbroken.

Pandetectie

Elke kookzone is uitgerust met pandetectie. De pandetectie herkent het kookgerei met een magnetiseerbare laag, die geschikt is voor inductiekookplaten.

Als het kookgerei tijdens de werking wordt verwijderd of ongeschikte pannen worden gebruikt, knippert het display naast de staafindicator met **U**.

Indien er tijdens de pandetectietijd van 10 seconden geen kookgerei op de kookzone wordt geplaatst:

- De kookzone schakelt na 10 seconden automatisch uit.
- Het display van elke kookzone vermeldt **U**.

Kookgerei

Geschikt kookgerei

Uitsluitend kookgerei met een volledig magnetiseerbare laag is geschikt voor koken op de inductiekookplaat. De magneet hecht aan elk punt van de gehele laag van het kookgerei.

Kookgerei geschikt voor gebruik bij inductiekoken

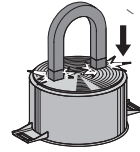
Kookgerei dat op de inductiekookplaat wordt gebruikt moet van metaal zijn, over magnetische eigenschappen beschikken en een voldoende grote bodem hebben.

Geschikt kookgerei:

- ✓ Geëmailleerd stalen kookgerei met een dikke bodem.
- ✓ Gietijzeren kookgerei met een geëmailleerde bodem.
- ✓ Kookgerei van meerlaags roestvast staal, ferritisch roestvast staal en aluminium met een speciale bodem.

Ongeschikt kookgerei:

- ✓ Koper, roestvast staal, aluminium, vuurvast glas, hout, kookgerei van keramiek en aardewerk.
- ▶ Om te zien of de pan geschikt is, houdt u een magneet dichtbij de bodem: als hij wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductiekoken. Als u geen magneet hebt, kunt u een klein beetje water in de pan doen, deze op een kookzone plaatsen en de kookzone inschakelen. Als het symbool **U** op het display verschijnt, betekent het dat de pan niet geschikt is.



Opmerking: gebruik alleen kookgerei met een volmaakt vlakke bodem en dat geschikt is voor inductiekookzones. Het gebruik van kookgerei met een onregelmatige bodem kan de efficiëntie van het verwarmingssysteem in gevaar brengen en kan verhinderen dat het kookgerei op de kookzone wordt gedetecteerd.

Geluid tijdens koken

Kookgerei kan tijdens het koken geluid maken. Dit geeft geen storing aan noch heeft het op enige wijze invloed op het functioneren van het apparaat.

Het geluid is afhankelijk van het gebruikte kookgerei.

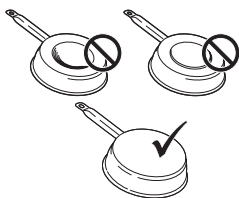
Als het geluid aanzienlijke storing veroorzaakt, kan het raadzaam zijn om een andere pan te gebruiken.

Advies voor energiebesparing

- ▶ De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de diameter van de kookzone.



- ▶ Wanneer u een pan koopt, controleer dan of de aangegeven diameter gaat over de diameter van de bodem of van de deksel van de pan, omdat het deksel bijna altijd groter is dan de bodem.
- ▶ Wanneer u maaltijden bereidt met lange kooktijden, kunt u tijd en energie besparen met het gebruik van een hogedrukpan, waardoor het ook mogelijk is om de vitamines in het voedsel te behouden.
- ▶ Zorg ervoor dat de hogedrukpan genoeg vloeistof bevat. Wanneer de pan niet voldoende vloeistof bevat en te heet wordt, kan dit schade aan zowel de hogedrukpan als aan de kookzone veroorzaken.
- ▶ Sluit, voor zover mogelijk, de pan dan altijd met een geschikte deksel.
- ▶ Kies een pan die geschikt is voor de hoeveelheid te koken voedsel. Een grote, halffege pan leidt tot energieverstopping.



Kookzone	Panbodem		Opmerking
	Min. Ø (aanbevolen)	Max. Ø (aanbevolen)	
184 mm × 220 mm (enkelvoudig)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (dubbel)	110 mm	245 mm	met brugfunctie

Normale geluiden tijdens gebruik van de kookpan

Inductietechnologie is gebaseerd op het opwekken van elektromagnetische velden. Deze kunnen direct in de bodem van het kookgerei hitte opwekken. Ketels en pannen kunnen allerlei geluiden maken of trillingen genereren afhankelijk van de manier waarop ze zijn gemaakt.

Deze geluiden worden als volgt beschreven:

Laag gebrom (als een transformator)

Dit geluid wordt gemaakt als op een hoog warmtevermogen wordt gekookt. Het is gebaseerd op de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar het kookgerei wordt overgedragen. Het geluid stopt of wordt zwakker wanneer het warmteniveau wordt verminderd.

Zacht gefluit

Dit geluid wordt geproduceerd wanneer de kookpan leeg is. Het stopt zodra water of voedsel in de kookpan wordt gedaan.

Gekraak

Dit geluid treedt op bij kookgerei dat uit verschillende in lagen op elkaar aangebrachte materialen bestaat. Het wordt veroorzaakt door de trillingen van de oppervlakken waar verschillende materialen elkaar raken. Het geluid treedt op in het kookgerei en kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en de methode van voorbereiden van het voedsel.

Luid gefluit

Het geluid treedt op bij kookgerei dat uit verschillende in lagen op elkaar aangebrachte materialen bestaat, en wanneer het bovendien wordt gebruikt bij maximaal vermogen en ook op twee kookzones. Het geluid stopt of wordt zwakker wanneer het warmteniveau wordt verminderd.

Ventilatorgeruis

Voor een goede werking van het elektronische systeem is het nodig dat de temperatuur van de kookplaat wordt geregeld. Hiervoor is de kookplaat voorzien van een koelventilator, die wordt geactiveerd om de temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen. De ventilator kan ook blijven draaien nadat het toestel is


uitgeschakeld als de gedetecteerde temperatuur van de kookplaat na uitschakeling nog te hoog is.

Ritmische geluiden die doen denken aan het tikken van een klok

Dit geluid treedt alleen op wanneer ten minste drie kookzones in werking zijn en verdwijnt of wordt zachter wanneer er een paar worden uitgeschakeld. De beschreven geluiden zijn normaal voor de beschreven inductietechnologie, dit zijn geen storingen.

GEBRUIK

Apparaat inschakelen

- ▶ Druk één seconde op  om het apparaat in te schakelen.
 - „0“ knippert op alle stroomniveaudisplays.
 - Als er verder niets wordt ingevoerd, schakelt het apparaat na 10 seconden om veiligheidsredenen automatisch uit.




Een kookzone inschakelen

- ▶ Druk op „0“ naast de staafindicator van de kookzone en veeg die naar het gewenste stroomniveau.

Stroomniveaus

Stroomniveau	Kookmethode	Toepassing
1	Smelten, rustig opwarmen	Boter, chocola, gelatine, sauzen
2	Smelten, rustig opwarmen	Boter, chocola, gelatine, sauzen
3	Opwarmen	Rijst
4	Doorkoken, reduceren, stoven	Groente, aardappelen, sauzen, fruit, vis
5	Doorkoken, reduceren, stoven	Groente, aardappelen, sauzen, fruit, vis
6	Doorkoken, smoren	Pasta, soep, gesmoord vlees
7	Rustig bakken	Rosti (gerasppte gebakken aardappel), omeletten, gepaneerd gebakken voedsel, worsten
8	Braden, frituren	Vlees, patat (aardappelen)
9	Snelbraden	Biefstuk
P	Snel opwarmen	Kokend water

Temperaturniveau

Temp. niveau	Kookmethode	Toepassing
	Smelten	Boter, chocola of honing smelten op ca. 42°C
	Warmhouden	Sauzen, houdt voedsel gereed voor serveren op ca. 74°C
	Lage kookstand	Houdt klaargemaakt voedsel warm op ca. 92°C

Kookplaat uitschakelen

- ▶ Druk een paar seconden op  om de kookplaat uit te schakelen.
 - Als er verder niets wordt ingevoerd op het display en alle kookplaten zijn uitgeschakeld, schakelt het apparaat na 10 seconden automatisch uit.

Warmte-indicator

Nadat een kookzone uitgeschakeld is en nog heet is, blijft een „H“ op het paneel oplichten zolang er risico op brandwonden bestaat.

Een kookzone uitschakelen








- ▶ Druk „0“ op de staafindicator.
 - Als er verder niets wordt ingevoerd en de andere kookplaten zijn uitgeschakeld, schakelt het apparaat na 10 seconden automatisch uit.

Ontdooien, warmhouden en lage kookstand

Met de ontdooifunctie kunt u voedsel ontdooien en boter, chocola of honing zachtjes laten smelten.

De warmhoudfunctie houdt bereide maaltijden warm op ca. 74 °C.

De lage kookstand houdt bereide maaltijden warm op ca. 92 °C. In de lage kookstand kunt u op lage temperaturen koken om de voedingswaarde van voedsel te behouden.

- ▶ Selecteer de kookzone door naast de staafindicator van de kookzone op „0“ te drukken.
- ▶ Druk één keer op .
- ▶ Druk nogmaals op  om de functie „Smelten“ (ontdooien) te selecteren.
 -  verschijnt.
- ▶ Druk nogmaals op  om de functie „Warmhouden“ te selecteren.
 -  verschijnt.
- ▶ Druk nogmaals op  om de functie „Lage kookstand“ te selecteren.
 -  verschijnt.

PowerPlus-instelling




Alle kookzones zijn uitgerust met de PowerPlus-booster. Als PowerPlus is ingeschakeld, werkt de gekozen kookzone 10 minuten op een extra hoge stand. PowerPlus kan bijvoorbeeld worden gebruikt om heel snel een grote hoeveelheid water op te warmen.

- ▶ Veeg op de staafindicator tot een „P“ op het display verschijnt.
- ▶ Om PowerPlus te beëindigen moet u op de staafindicator terugvegen naar het gewenste niveau.

Timer




Als de timer is ingesteld, schakelt de kookzone na een ingestelde tijd tussen 1 min. en 1 u. 59 min. uit.

Timer instellen

- ✓ Apparaat ingeschakeld
- ✓ Kookplaat ingesteld
- ▶ Druk op .
 - „_00“ knippert in het midden van het display.
- ▶ Druk op  om de timerduur te verhogen, druk  om de tijd te verlagen.



Als u  de eerste keer indrukt, licht een „1“ in het display op.

Timer wijzigen

- ✓ Timerinstelling
- ▶ Druk op de actieve kookzone van de timer die u wilt wijzigen.
- ▶ Druk op .
- ▶ Wijzig de timerduur via  en .

Brugfunctie





De brugfunctie zorgt ervoor dat twee afzonderlijke kookzones kunnen worden ingeschakeld om samen te worden aangepast.

- ▶ Druk op de staafindicatoren van de twee kookzones.
 - Het display naast de twee zones vermeldt  aan één kant en  aan de andere kant.

Als een van de kookzones al aanstaat wanneer de brugfunctie wordt ingeschakeld, worden het stroomniveau en de werkingstijd van deze kookzone op beide zones toegepast. Als beide kookzones al aanstaan, worden de werkingstijden in de stroomniveaudisplays hersteld.

Indien de brugfunctie niet mogelijk is, stel dan de boost-snelheid in.

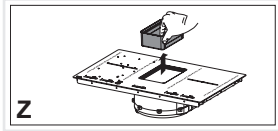
Kinderbeveiliging

- ✓ Apparaat ingeschakeld
- ▶ Raak  en  tegelijkertijd enkele seconden aan tot men een geluidssignaal hoort.
 - Het display wordt afgesloten. Als het display op deze manier wordt afgesloten, zal de sluitfunctie bij het opnieuw inschakelen van de kookplaat nog steeds actief zijn.
- ▶ Om het kinderslot te deactiveren, druk tegelijkertijd op  en  gedurende enkele seconden.

Model	
Max Totaal Vermogen	7,545 kW

REINIGING EN ONDERHOUD

De geurfilter met actieve kool kan geregenereerd worden. Volg de instructies bijgeleverd in het pakket zowel voor de regeneratiemethode als voor de intervallen voor vervanging. Vetfilters **Z**: De filters moeten elke 2 bedrijfsmaanden gereinigd worden, of vaker bij bijzonder intensief gebruik, en kunnen in een vaatwasser gewassen worden. De roosters zijn niet geschikt voor de vaatwasser.



Algemene aanbevelingen

- ▷ Gebruik geen schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of beschadigen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- ▷ Voedsel dat per ongeluk valt of bezinkt op het oppervlak, op de functionele of esthetische elementen van de kookplaat, mag niet worden gegeten.

Apparaat reinigen

- ▷ Reinig de kookplaat na ieder gebruik om te voorkomen dat voedselresten aanbranden.
- ▷ Gebruik een zachte doek of spons met water en een geschikt reinigingsmiddel om dagelijks vuil te reinigen. Volg het advies van de fabrikant op in verband met reinigingsmiddelen. Wij raden het gebruik van beschermende reinigingsmiddelen aan.
- ▷ Verwijder overgebleven resten (bv. melk die is overgekookt) met een glaskeramische schraper terwijl de kookplaat nog warm is. Volg het advies van de fabrikant in verband met de schraper.
- ▷ Verwijder overgebleven suikerhoudende resten (bv. siroop die is overgekookt) met een glaskeramische schraper terwijl de kookplaat nog warm is. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- ▷ Verwijder gesmolten plastic met een glaskeramische schraper terwijl de kookplaat nog warm is. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- ▷ Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid kalkoplossend middel, bv. azijn of citroensap, als de kookplaat is afgekoeld. Daarna even afnemen met een vochtige doek.

PROBLEEMOPLOSSING

Foutcodes

Foutcode	Omschrijving	Mogelijke oorzaak van de fout	Oplossing
ER 03 en continue toon	Continue activering van de sensor; Touch Control schakelt uit na 10 sec	Water of kookgerei op het glas boven de sensoren van de Touch Control	Maak het bedieningsoppervlak schoon, verwijder voorwerpen van de sensoren.
ER 20	Fout flashgeheugen - Touch Control	µC- defect	Vervang de Touch Control
ER 22	Evaluatie knop defect, UI schakelt uit na 3,5-7,5 sec	Kortsluiting of open circuit in de omgeving van de knopsensorkring	Vervang de Touch Control
ER 31	Foutieve configuratiedata of afwijking tussen generator en Touch Control	New configuration of the induction generator required	Nieuwe configuratie (menu 'Service')
ER 36	NTC-waarde defect op Touch Control; UI schakelt uit	Kortsluiting of open circuit van de NTC	Vervang de Touch Control
ER 47	Communicatiefout tussen Touch Control en inductie	Geen of foutieve LIN-communicatie! (Slave antwoordt niet op vraag van master)	Aansluitkabel niet goed bevestigd of defect.
U 400	Continue toon Voedingsspanning aan de ingang te hoog	Kookplaat verkeerd aangesloten	Corrigeer aansluiting voedingsspanning
E/2	Te hoge temperatuur van het inductie-element	Overbelasting van kookplaat of kookgerei leeg gekookt	Laat het systeem afkoelen.
E/A	Fout op de voedingsprintplaat	Defecte component	Vervang de voedingsprintplaat
E/6	Fout op de voedingsprintplaat	Geen stroomtoevoer-fout op de elektriciteitskast	1. controleer bedrading 2. controleer filterprintplaat 3. vervang voedingsprintplaat
E/8	Foutief ventilatoroerental	Fout op ventilator links of rechts	Luchtuitlaat geblokkeerd, bijvoorbeeld door papier Defecte ventilator vervangen
E/9	Defecte temperatuursensor op inductor		Vervang inductor Vervang voedingsprintplaat

ONDERHOUD EN REPARATIE

- ▷ Zorg ervoor dat het onderhoud van elektrische componenten uitsluitend wordt uitgevoerd door de fabrikant of klantenservice.
- ▷ Zorg ervoor dat beschadigde kabels uitsluitend door de fabrikant of klantenservice worden gerepareerd.

- ▶ Als u contact opneemt met de klantenservice, moet u de volgende gegevens opgeven:
 - soort storing
 - het model (Art./Cod.)
 - serienummer (S.N.)

Deze informatie staat op het typeplaatje. Het typeplaatje is op de onderkant geplaatst.

VERWIJDERING

- ▷ Het symbool  op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan dient het ingeleverd te worden bij een speciaal inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met uw plaatselijke gemeentehuis, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht.
- ▷ Het apparaat voldoet aan de richtlijn 2012/19 / EU met betrekking tot de reductie van gevaarlijke stoffen die worden gebruikt in elektrische en elektronische apparaten en afvalverwerking.

TECHNISCHE GEGEVENS

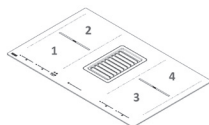
Productidentificatie

Type: 4300

- ▶ Bekijk het typeplaatje aan de onderkant van het product.
- ▶ De fabrikant voert continu productverbeteringen uit. Daarom kunnen de tekst en afbeeldingen in deze handleiding zonder kennisgeving zijn gewijzigd.

Meer technische gegevens zijn beschikbaar op:

- www.roblin.fr



1,2 Flexibele kookzone 1 + 2 Gebrugd:
3,4 Flexibele kookzone 3 + 4 Gebrugd:

Parameter	Waarde	Afmetingen (mm)
Werkafmetingen	-	830 x 520 (B x D)
Netspanning / frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Vermogen en waarden verwarmingselement		
Kookzone 1,2,3,4	2100 W; Powerboost: 3700 W	230 x 210
Flexibele kookzone 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parameter	Symbool	Waarde	Maateenheid
Gewicht	M	26 / 19	kg
Aantal kookzones		4	
Warmtebron		inductie	

VERKOPERSGARANTIE EN AFTERSALESSERVICE

VERKOPERSGARANTIE

De door de vennootschap FRANKE FRANCE SAS gegeven verkopersgarantie voor de producten van het merk ROBLIN is beperkt tot de dealers en is van toepassing op het Europese vasteland van Frankrijk, Corsica en de Franse Overzeese Departementen en Gebieden.

De verkopersgarantie is een garantie van 2 jaar op de onderdelen (exclusief arbeids- en reiskosten). De verkopersgarantie geldt vanaf de factuurdatum van het toestel aan de consument, mits deze datum binnen 12 maanden na de datum van de verkoop door ROBLIN aan de Klant gelegen is.

Om bij iedere aftersaleservice-operatie de consument tegemoet te komen, verbindt de Klant zich ertoe om hem door te sturen naar de door ROBLIN ingestelde dienst voor een zo spoedig mogelijke afhandeling. De aftersaleservice is te bereiken op het volgende nummer: **04 88 78 59 93**.

De aan de ROBLIN-aftersaleservice te vermelden gegevens zijn:

- Een beschrijving van het vastgestelde defect
- De commerciële referentie en het serienummer van het product
- De kopie van de aankoopfactuur van de consument en diens gegevens.

Deze garantie is op alle technische en functionele problemen van toepassing. Van de verkopersgarantie zijn uitgesloten:

- Defecten inzake accessoires en onderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn (zoals filters en lampen),
- Schade, defecten en gebreken met een externe oorzaak,
- Schade door corrosie of een verkeerde aansluiting of voeding,
- Schade die ontstaat door het zich niet houden aan de door ROBLIN gegeven instructies (zoals bij de installatie en montage),
- Defecten die ontstaan door wijzigingen aan de constructie of de kenmerken van het toestel van het merk ROBLIN,
- Defecten en schade die ontstaan door het gebruik van reserveonderdelen die niet conform zijn met de oorspronkelijk door ROBLIN geleverde onderdelen of door een onderhoudsdefect,
- Defecten die voortvloeien uit het beroeps- of bedrijfsmatig gebruik van de toestellen.

BESCHIKBAARHEID VAN RESERVEONDERDELEN

Op grond van artikel R 111-3 van het Franse wetboek inzake consumentenkoop (Code de la consommation) garandeert ROBLIN voor de vanaf 1 maart 2015 op de markt gebrachte producten dat de reserveonderdelen die onontbeerlijk zijn voor het gebruik van zijn Producten, gedurende een periode van **10 jaar** na de aankoop van het product door de consument, beschikbaar zijn, waarbij de factuur als bewijs geldt, mits deze binnen 12 maanden na de datum van de verkoop door ROBLIN aan de klant is opgesteld.

