JENNAIR

EN-US **Operating and installation instructions JIDT730SBL, JIDT836SBL**

FR **Notice d'utilisation et de montage JIDT730SBL, JIDT836SBL**

ES **Instrucciones de uso y montaje JIDT730SBL, JIDT836SBL**

W11760826D

Contents

EN-US **US-ENGLISH** **5**

FR **FRANÇAIS** **43**

ES **ESPAÑOL** **85**

JENNAIR

EN-US

Operating and installation instructions
JIDT730SBL, JIDT836SBL

IMPORTANT: Save for the local electrical inspector's use.

IMPORTANT: An undercounter built-in oven cannot be installed under this product.

IMPORTANT: If installing a range hood or microwave hood combination above the range, follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooktop surface.

REMEMBER: When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

ENERGY STAR

W11760826D

1 New Model / Old Model

New Model	Old Model
KCID930SBL	JED3430GB
JIDT730SBL	JED3430GS
	KCED600GBL
	KCED600GSS
KCID936SBL	JED3536GB
JIDT836SBL	JED3536GS
	KCED606GSS
	KCED606GBL

Tab. 1.1 New Model / Old Model

- These models showcase a direct replacement due to cut out sizes of products.
- HVAC professionals are still required for installation.
- Ductwork changes might be required to fit adapter sizes on the new products.

Contents

1 New Model / Old Model 6

2 Cooktop Safety 9

3 Important safety instructions 10

4 General information 12
4.1 Validity of the operating and installation instructions 12
4.2 Presentation of information 12

5 Technical data 13
5.1 JIDT730SBL 13
5.2 Appliance dimensions JIDT730SBL ... 13
5.3 JIDT836SBL 14
5.4 Appliance dimensions JIDT836SBL .. 14

6 Appliance description 15
6.1 Model description 15
6.2 System description 15
6.2.1 Structure 15
6.2.2 Operating panel 15
6.2.3 7-segment display 16
6.2.4 Lighting 16
6.3 How the cooktop extractor works 16
6.4 How the induction cooktop works 16

7 Functions and operation 18
7.1 General operating instructions 18
7.2 Touch control 18
7.3 Operating the system 18
7.3.1 Switch on/off 18
7.3.2 Timer Setting 18
7.4 Cooktop extractor functions 18
7.4.1 Fan power levels 18
7.4.2 Fan power setting 18
7.4.3 Automatic extractor function 19
7.4.4 Switching the fan off 19
7.4.5 Automatic after-run 19
7.4.6 Filter service display 19
7.5 Cooktop functions 19
7.5.1 Pot detection 19
7.5.2 Selecting a cooking zone 19
7.5.3 Setting cooking zone power levels 19
7.5.4 Cooking zone power setting 20
7.5.5 Active Zone Timer 20
7.5.6 Pause function 20
7.5.7 Assisted Cooking Function 21
7.5.8 Bridge function 21
7.5.9 Automatic bridge function 21
7.5.10 Switching off the cooking zone 22
7.6 Features 22
7.6.1 Control Lock 22
7.6.2 Control lock out for cleaning 22
7.6.3 Assisted Cooking Function Indicator ... 22
7.6.4 Shut-down 22
7.6.5 Overheat control 22

8 User menu 23
8.1 Menu item 1: Volume of the acoustic signals 23
8.1.1 Sounds 23
8.2 Menu item 2: Control Lock 23
8.3 Menu item 3: Show filter status and reset filter service display 24
8.4 Menu item 4: Duration of the automatic after-run function 24
8.5 Menu item 5: Touch zone reaction speed 24
8.6 Menu item 6: LED test 24
8.7 Menu item 7: Auto Pot detection 25
8.8 Menu item 8: Show software/hardware version 25
8.9 Menu item A: Super simple mode 25
8.10 Menu item 0: Reset to factory settings 25

9 Cleaning and maintenance 26
9.1 Cleaning agents 26
9.2 Maintenance 26
9.3 Cleaning the cooktop 26
9.4 Cleaning the cooktop extractor 26
9.4.1 Cleaning the air inlet nozzle and stainless steel grease filter 27
9.4.2 Removing liquids from the appliance .. 27
9.5 Cleaning the air guiding housing 27

10 Troubleshooting 29

11 Installation 30
11.1 General installation instructions 30
11.1.1 Simultaneous operation of the cooktop extractor in the exhaust air mode with a fireplace dependent upon the air supply in the room 30
11.2 Scope of delivery 31
11.3 Tools and aids 31
11.4 Assembley instructions 31
11.4.1 Installation clearances 31
11.4.2 Information on kitchen units 31
11.5 Worktop cut-out 31

11.5.1 Cut-out dimensions for flush installation (30") 32
11.5.2 Cut-out dimensions for surface mounting (30") 32
11.5.3 Cut-out dimensions for flush installation (36") 33
11.5.4 Cut-out dimensions for surface mounting (36") 33
11.6 Electrical Requirements 34
11.7 Installing the appliance in exhaust air mode 34
11.8 Preparing the appliance 35
11.9 Installation dimensions 35
11.10 Installing the cooktop 35
11.10.1 Inserting the cooktop 35
11.10.2 Securing the cooktop 36
11.11 Vent System 36
11.11.1 Venting Requirements 36
11.11.2 Concrete Slab Installations - Exhaust Through Wall 37
11.11.3 Calculating Vent System Length 37
11.12 Make electrical connection 38
11.12.1 4-Wire Cable from Power Supply to 3-Wire Cable from Cooktop 38
11.12.2 3-Wire Cable from Power Supply to 3-Wire Cable from Cooktop 39
11.13 Initial operation 39
11.13.1 Dealer and service menu 39
11.13.2 Menu item B: Extraction system configuration 40
11.13.3 Menu item C: Power management (for demonstration purposes only) 40
11.13.4 Menu item D: Demo mode 40
11.13.5 Function test 40
11.14 Sealing the appliance 41
11.15 Handover to user 41
11.16 Accessories 41

2 Cooktop Safety

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.
This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

DANGER **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

WARNING **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

WARNING

Cancer and Reproductive Harm - www.P65Warnings.ca.gov.

3 Important safety instructions

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cupboards above a cooker or on the back of a cooker - children climbing onto the cooker to reach the items could be seriously injured.
- Proper installation – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not leave children alone – Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Wear proper apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- User servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Do not use water on grease fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foamtype extinguisher.
- Use only dry potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use proper pan size – This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never leave surface units unattended at high heat settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed cooking utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do not cook on broken cook-top – If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean cook-top with caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Storage in or on appliance - Flammable materials should not be stored near the cooktop.
- Make sure reflector pans or drip bowls are in place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Clean grease filter frequently – Grease should not be allowed to accumulate on filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop surface since they can get hot.
- Do not place any objects or cooking equipment on the air inlet nozzle.

Installation

- **WARNING:** To reduce the risk of ignition of surrounding combustible materials, install 2 inches (5.1 cm) from left sidewall, 2 inches (5.1 cm) from right sidewall, and 2 inches (5.1 cm) from rear wall. Install in accordance with manufacturer's instructions.
- During installation maintain the minimum clearance stated in the Installation chapter.
- **CAUTION:** Risk of electric shock. If the cable or plug is damaged, disconnect the appliance from the power supply and replace it only with a cable or plug of the same type.
- Connecting the appliance to the mains incorrectly poses a risk of electric shock.
- Do not use the device when not fully installed.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool.
- The underlying electronics can be exposed or damaged due to fissures, fractures or cracks in appliance surfaces (e.g. damaged glass), particularly in the vicinity of the operating unit. This can cause an electrical shock. If there are any damage on the surface do not touch it and operate the appliance.
- Mechanical damage (e.g. cracks, deformation, separation of adhesive seals, etc.) to the appliance, as well as to cables and accessories can cause injuries. Do not operate the appliance in case of mechanical damage.
- Do not make any modifications, additions or alterations to the appliance.
- When the cooktop extractor is used in exhaust air mode, it draws in air from the room it is installed in and from neighbouring rooms. Without sufficient air, there will be a drop in air pressure. When used at the same time as a fireplace that is dependent on the air in the room, noxious gases can be sucked into the living areas from the chimney or outlet shaft.
- Small and light items, such as cleaning cloths made from material or paper, can be suctioned into the cooktop extractor. This can damage the fan or impair the exhaust performance.
- Ensure that the appliance is switched off before changing the activated charcoal filter.
- **IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are OFF and the cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products.
- The appliance must only be repaired, serviced and disconnected by trained specialists who are familiar with and comply with the standard national regulations and supplementary regulations of the local utility companies.
- Store this user and installation manual safely for future reference.
- After installing the cooktop, the silicone adhesive must harden for 24 hours. The appliance should not be operated. This also applies when replacing the glass ceramic.

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

This device complies with Industry Canada ICES-001.

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation. This equipment should be installed to ensure a safe distance from all persons.
This induction cooktop may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by:

- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
- Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
- Connecting the receiver into a different outlet.

It is the user's responsibility to correct any interference.

This device complies with FCC/IC RF radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed to ensure a safe distance from all persons, at least 20 cm.

- **NOTE:** People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop surface since they can get hot.
- Items that can be influenced by electromagnetic fields, such as credit cards, CDs, and calculators, should be kept at a distance from the cooktop when it is in use

4 General information

These instructions contain important information. Please read these instructions before installing or using the appliance for the first time. Other documents apply alongside these instructions. Please read all documents provided with your appliance. Please keep these instructions and pass them on to the next owner where applicable.

4.1 Validity of the operating and installation instructions

These instructions apply to several appliance versions. It is therefore possible that some of the features described do not apply to your appliance. The details of the figures contained herein may differ from some appliance versions and are to be understood as schematic diagrams.

4.2 Presentation of information

We use standard formatting, numbering, symbols, terms and abbreviations so that you can work quickly when using this manual. The article described in these instructions is hereinafter also referred to as an appliance.
Instructions are indicated with an arrow.
▶ Always follow all instructions in the prescribed order.
Enumerations are indicated with a bullet point at the start of the line:
- Enumeration 1
- Enumeration 2

Information notes point to special features that must be taken into account.

5 Technical data

5.1 JIDT730SBL

Parameter	Value
Supply voltage	240 V (208 V)
Frequency	60 Hz
Maximum power consumption	8.0 kW (6.9 kW)
Fuse protection	40 A
Dimensions	30 $^{7}/_{8}$ x 22 $^{1}/_{16}$ x 7 $^{13}/_{16}$ in 78.4 x 56 x 19.9 cm
Weight	42 lbs (19.1 kg)
Cooktop	
Surface material	Glass ceramic
Cooktop power levels	1 – 9, P
Front left cooking zone size	Ø 8 $^{1}/_{4}$ in, Ø 21 cm
Front left cooking zone output	2300 W
Front left cooking zone power setting output	3000 W
Rear left cooking zone size	Ø 6 $^{7}/_{8}$ in, Ø 17.5 cm
Rear left cooking zone output	1400 W
Rear left cooking zone power setting output	2100 W
Front right cooking zone size	9 $^{1}/_{16}$ x 9 $^{1}/_{16}$ in, 23 x 23 cm
Front right cooking zone output	2100 W
Front right cooking zone power setting output	3000 W
Rear right cooking zone size	9 $^{1}/_{16}$ x 9 $^{1}/_{16}$ in, 23 x 23 cm
Rear right cooking zone output	2100 W
Rear right cooking zone power setting output	3000 W
Energy efficiency	EnergyStar certified
Exhaust air system	
Cooktop extractor power levels	1 – 9, P
Airflow	332 cfm / sone at 100 cfm 0.271
Grease absorption rate	98.2 %

Tab. 5.1 Technical data for JIDT730SBL

5.2 Appliance dimensions JIDT730SBL

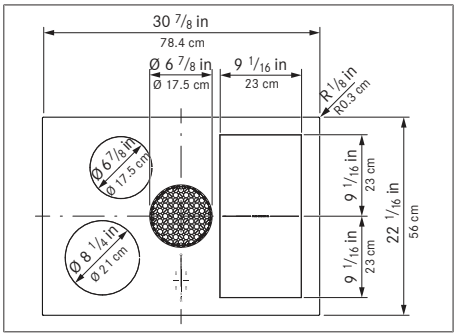


Fig. 5.1 Appliance dimensions top view

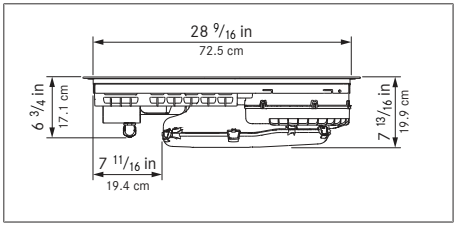


Fig. 5.2 Appliance dimensions front view

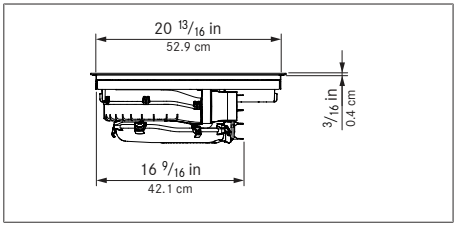


Fig. 5.3 Appliance dimensions side view

5.3 JIDT836SBL

Parameter	Value
Supply voltage	240 V (208 V)
Frequency	60 Hz
Maximum power consumption	8.0 kW (6.9 kW)
Fuse protection	40 A
Dimensions	36 3/8 x 22 1/16 x 7 13/16 in 92.3 x 56 x 19.9 cm
Weight	46 lbs (20.9 kg)
Cooktop	
Surface material	Glass ceramic
Cooktop power levels	1 – 9, P
Front cooking zone size	9 1/16 x 9 1/16 in 23 x 23 cm
Front cooking zone output	2100 W
Front cooking zone power setting output	3000 W
Rear cooking zone size	9 1/16 x 9 1/16 in 23 x 23 cm
Rear cooking zone output	2100 W
Rear cooking zone power setting output	3000 W
Energy efficiency	EnergyStar certified
Exhaust air system	
Cooktop extractor power levels	1 – 9, P
Airflow	333.3 cfm / sone at 100 cfm 0.251
Grease absorption rate	98.5 %

Tab. 5.2 Technical data for JIDT836SBL

5.4 Appliance dimensions JIDT836SBL

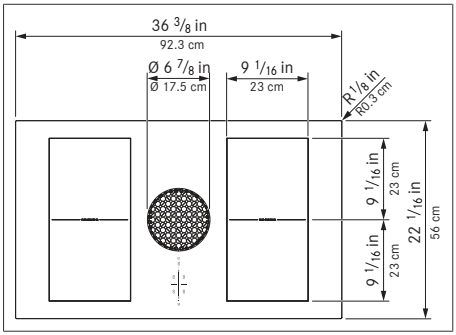


Fig. 5.4 Appliance dimensions top view

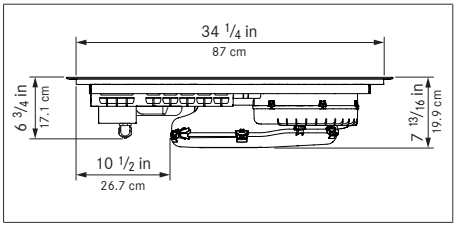


Fig. 5.5 Appliance dimensions front view

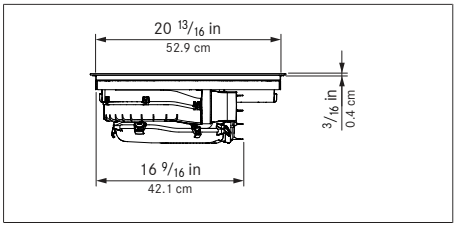


Fig. 5.6 Appliance dimensions side view

6 Appliance description

6.1 Model description

Model	Long description
JIDT730SBL	JennAir 30" Electric Induction Downdraft
JIDT836SBL	JennAir 36" Electric Induction Downdraft

Tab. 6.1 Model description

6.2 System description

6.2.1 Structure

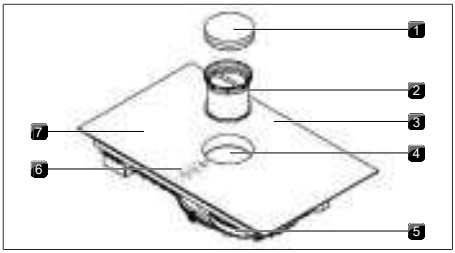


Fig. 6.1 Structure

[1] Air inlet nozzle
[2] Stainless steel grease filter
[3] Cooktop
[4] Inlet opening
[5] Fans
[6] Operating panel
[7] Cooking zone (x 4)

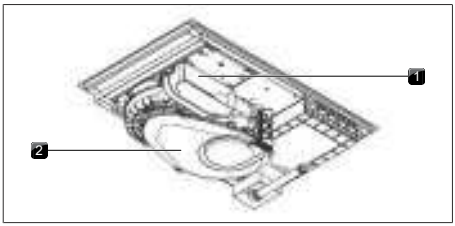


Fig. 6.2 Exhaust air variant rear view

[1] Exhaust opening
[2] Air guiding housing with housing base

6.2.2 Operating panel

The appliance is operated via a central touch operating panel.

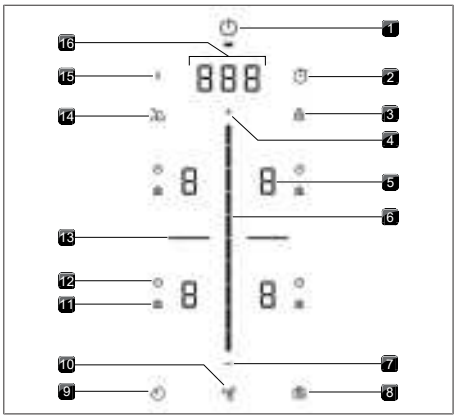


Fig. 6.3 Operating panel

[1] Power button
[2] Timer Setting
[3] Control Lock
[4] Increase Setting Button
[5] Cooking zone indicator
[6] Control Slider
[7] Decrease Setting Button
[8] Assisted Cooking Button
[9] Active Zone Timer
[10] Fan
[11] Assisted Cooking Function Indicator
[12] Active Zone Timer Indicator
[13] Bridge function
[14] Control lock out for cleaning
[15] Pause button
[16] Control Display

6.2.3 7-segment display

Control display

Indicator	Meaning
1 - 9	Power levels
P	Power setting
0	Inactive
A	Automatic extractor function
n	Automatic after-run
F	Filter service indicator
000	Time (minutes seconds)
e.g. E	Error code

Tab. 6.2 Meaning of the 7-segment displays

Cooking zone indicator

Indicator	Meaning
1 - 9	Power level
P	Power setting
–	Melt
=	Keep Warm
≡	Simmer
U	Pan size recognition
0	Inactive
H	Residual heat indicator (cooking zone is switched off but still hot)
E	Error

Tab. 6.3 Meaning of the 7-segment displays

6.2.4 Lighting

The appliance automatically adapts the display lighting to the current operating conditions. Unavailable functions are not shown and inactive functions are dimmed.

6.3 How the cooktop extractor works

The cooktop extractor is either operated as an exhaust air system or recirculation system.

Exhaust air operating mode
The cooking vapour is guided by the fan into the open air via the duct system.

Recirculation air operating mode
Optional accessories needed. The cooking steam is extracted by the fan and cleaned by a filter. The purified air is released back into the room.

6.4 How the induction cooktop works

Induction cooking zones heat the cookware via a magnetic field. The pot base is heated directly. The cooking zone is only heated indirectly. Cooking zones featuring induction technology only work with suitable cookware (magnetisable base with sufficient diameter).

Power levels
The high power output of induction cooktops results in the very quick heating up of cookware. In order to avoid burning food, slight adjustment is needed in comparison to conventional cooking systems when selecting the power level.
The specifications provided in the table are standard values. The power level should be adjusted according to the cookware and fill level.

Power level	Activity
1	Melting butter and chocolate, breaking up gelatine
1 - 3	Keeping sauces and soups warm, soaking rice
2 - 6	Cooking potatoes, pasta, soups and ragouts, steaming fruit, vegetables and fish, defrosting food
6 - 7	Frying in coated pans, moderate frying (without overheating the fat) of pork cutlets or fish
7 - 8	Heating up fat, browning meat, cooking thickened sauces and soups, making omelettes
9	Bringing large amounts of liquid to the boil, searing steaks
P	Heating up water

Tab. 6.4 Recommendations for power levels

Suitable cookware
Cookware with this symbol is suitable for induction cooktops.
▶ Observe the minimum cookware base diameter:

Appliance	Cooking zone	Minimum cookware base diameter
JIDT730SBL	Front left	$4\,^{23}/_{32}$ in (12 cm)
	Rear left	$3\,^{35}/_{64}$ in (9 cm)
	Front right	$4\,^{23}/_{32}$ in (12 cm)
	Rear right	$4\,^{23}/_{32}$ in (12 cm)
JIDT836SBL	Front	$4\,^{23}/_{32}$ in (12 cm)
	Rear	$4\,^{23}/_{32}$ in (9 cm)

Tab. 6.5 Minimum cookware diameter

The heating and heat-through times and cooking results are significantly influenced by the structure and material of the cookware.

The cookware base must not be warped or have any sharp grooves or sharp edges. If the base is warped, the cookware may not be recognised or may overheat. Sharp grooves or edges may scratch the cooktop surface.

Noises
When operating induction cooktops, noises may occur due to material and processing of the cookware (humming, crackling, whistling, clicking or buzzing).

7 Functions and operation

The integrated cooktop extractor must not be used with other cooktops.

The appliance should only be operated when the filter replacement cover, stainless steel grease filter and air inlet nozzle are installed (as well as the activated charcoal filter in the recirculation model).

7.1 General operating instructions

The appliance is operated via a central touch operating panel. The operating panel is equipped with touch zones and display zones. Operate the appliance with your finger, touch controls and swipe gestures (slider operation).

7.2 Touch control

The system recognises different touch commands.

Touch commands	Applicable to	Time (contact)
Tap	Buttons + slider	0.3 s
Long press	Buttons + slider	1–8 s
Swipe	Slider	0.1–8 s

Tab. 7.1 Touch control

7.3 Operating the system

7.3.1 Switch on/off

▶ Long press on the power button.
Following start-up, the standard display will appear:

When the control lock is active, the control lock button lights up after system start.

7.3.2 Timer Setting

The Timer Setting emits both a visual and an acoustic signal after a set time (egg-timer function).

Activating the Timer Setting
▶ Tap the Timer Setting button.
The time entered is shown in the control display (000).

Setting the time
▶ Set the desired time:

Command	Selection in min/sec.	
Tap	000	
Command	**Increase time**	**Decrease time**
Tap	+	−
Swipe	––– upwards	––– downwards

Tab. 7.2 Setting the time

Starting the Timer Setting
▶ Tap the Timer Setting button.
The set time starts to count down. The remaining time is shown on the control display.

Time lapsed
In the last 10 seconds of the countdown, the remaining time will flash and is displayed down to the second. When the time has lapsed, you will hear an acoustic signal.

Deactivating the Timer Setting early
▶ Long press on the Timer Setting button.

7.4 Cooktop extractor functions

7.4.1 Fan power levels

The fan power levels can be adjusted in different ways:
▶ by tapping + or −
▶ adjustment using the slider –––
▶ by tapping a certain position on the slider –––
▶ long press on + or − (adjustment in twos)

7.4.2 Fan power setting

When the power setting is activated, maximum extractor power is available for a predefined time. After 5 minutes, the power setting is automatically switched back to power level 9.

Activating the fan power setting
▶ Tap + when power level 9 is active.
● P appears in the fan display.

Deactivating the fan power setting
The fan power setting is deactivated early if another power level is set.

7.4.3 Automatic extractor function

After a brief delay, the extractor power is automatically adjusted to the highest power level used on all cooking zones that are currently in use.

- The automatic extractor function can be disabled manually at any time.

Function	Power levels									
Cooking level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Extractor power	4	4	4	4	5	6	7	8	9	P

Tab. 7.3 Extractor power when automatic extractor function is active

Activating the automatic extractor function for a cooking session:
▶ tap the fan button.
- A is displayed.

Deactivating the automatic extractor function:
▶ Swipe to a fan power level.
or
▶ tap the fan button.

7.4.4 Switching the fan off

▶ Swipe downwards to power level 0.
or
▶ tap − until power level 0 is reached
or
▶ long press on the fan button
- When the extractor is switched off, the automatic after-run function is activated.
- As soon as the automatic after-run stops, the cooktop extractor fan is switched off.

7.4.5 Automatic after-run

The cooktop extractor continues to run at a lower level and switches off automatically after a defined time. The duration of the after-run function can be set in the menu (factory setting is 20 minutes).

Switching off the automatic after-run early
▶ Long press on the fan button.

We expressly recommends use of the cooktop extractor after-run function.

7.4.6 Filter service display

The cooktop extractor filter service display is automatically activated when the end of the activated charcoal filter service life is reached (only in recirculation mode).

- F is displayed in the control display.
- The cooktop extractor can still be operated without limitations.

7.5 Cooktop functions

7.5.1 Pot detection

On induction cooktops the cooking zone recognises the size of the cookware automatically and only targets the energy at that area. An induction cooking zone is not working if the display alternates between U/⊔.
Possible causes:

- Missing cookware
- Unsuitable cookware
- The base diameter of the cookware is too small

If no pot is detected 30 seconds after setting a power level, the cooking zone will switch off automatically.

Automatic Pot detection
The appliance automatically recognises cookware and activates the corresponding cooking zone controls. When no pot is detected the cooking zone indicator will not be shown. (see "8.7 Menu item 7: Auto Pot detection").

Do not simply rely on the pan size recognition function on induction cooktops; always switch the appliance off after use.

7.5.2 Selecting a cooking zone

▶ Tap a cooking zone display.
Cooking zone operation is activated and settings can be made until the operating panel switches to the standard display.

7.5.3 Setting cooking zone power levels

After selecting the cooking zone, the power level can be set in 3 different ways:
▶ by swiping until you reach the required power level
or
▶ by tapping a certain position on the slider

or
▶ by tapping + or −.

Repeat this process to operate further cooking zones if necessary.

The power level set is shown in the respective cooking zone display.

Five seconds after the power level is changed, the operating panel display automatically returns to the standard display.

7.5.4 Cooking zone power setting

When the power setting is activated, maximum cooking zone power is available for a cooking zone. After 5 minutes, the power setting is automatically switched back to power level 9. The maximum power is temporarily reduced for the second cooking zone on the same side. For rectangular surface induction cooking zones, the power is reduced to power level 7 and for round induction cooking zones to power level 8.

If the power setting is set too high for the second cooking zone, the power setting will be automatically reset to power level 9 for the other cooking zone.

Activating the power setting for a cooking zone
▶ Tap + when power level 9 is active.
● P appears in the cooking zone display.

Deactivating the power setting early
▶ Setting another power level

Do not heat up oil, fat and the like on the power setting. The bottom of the pan can overheat due to the high power output.

7.5.5 Active Zone Timer

This automatic cut-off function automatically switches off the selected cooking zone once a preset time has lapsed. The aktive zone timer function can also be used on several cooking zones at the same time (multi-timer).

Activating cooking zone timers
Prerequisite: Cooking zone is active (power level is set).
▶ Tap the timer button.
● The time entered is shown in the control display (000).

Setting the time
▶ Set the desired time:

Command	Selection in min/sec.	
Tap	000	
Command	**Increase time**	**Decrease time**
Tap	+	−
Swipe	–––	–––

Tab. 7.4 Setting the time

Starting the timer
▶ Tap the flashing timer button.
The set time starts to count down. The remaining time is shown on the control display.

Showing the remaining time
▶ Tap the cooking zone display with an active cooking zone timer.
● The remaining time is shown in the control display.

Changing active timers
▶ Tap the cooking zone display with an active cooking zone timer.
▶ Tap the timer button.
● The cooking zone timer is stopped.
● The remaining time flashes in the display.
▶ Change the set time and restart the cooking zone timer.

Multi-timer
▶ Repeat the process for additional cooking zones.

Switching the timer off early
▶ Tap the cooking zone display with an active cooking zone timer.
▶ Long press on the timer button.

Time lapsed
In the last 10 seconds of the countdown, the remaining time will flash and is displayed down to the second. At the end of the set time, an acoustic signal is heard and the cooking zone is automatically switched to power level 1.

7.5.6 Pause function

With the pause function all cooking zones can be quickly and easily deactivated temporarily. The cooking processes can be interrupted for a maximum of 10 seconds. If the pause function is deactivated, operation will resume with the original settings. Once 10 minutes have lapsed, the cooking session is automatically ended.

The fan function, the bridge function and the (active) minute minder cannot be interrupted. Active cooking zone timers are stopped.

Activating the pause function
▶ Tap the pause button .

Deactivating the pause function
▶ Long press on the pause button .

7.5.7 Assisted Cooking Function

You can choose from 3 Assisted Cooking Function levels according to the situation:

Assisted Cooking Function level	Symbol	Temperature
1 (melting)	_	≈ 108°F (42°C)
2 (keeping warm)	=	≈ 165°F (74°C)
3 (simmering)	≡	≈ 201°F (94°C)

Tab. 7.5 Assisted Cooking Function levels

In practice the temperatures of the **Assisted Cooking Function** levels may vary slightly as they are influenced by different factors.

This function is designed for use with cookware lids. To maintain the specified temperatures, a cookware lid must be used.

Activating the Assisted Cooking Function
▶ Selecting a cooking zone
▶ Tap the Assisted Cooking button .

Increasing or reducing the Assisted Cooking Function level
▶ Swipe to reach the required Assisted Cooking Function level
or
▶ tap or until the required Assisted Cooking Function level is reached
▶ Tap the Assisted Cooking button to confirm.

Deactivating the Assisted Cooking Function
▶ Tap the corresponding cooking zone display.
▶ Long press on the Assisted Cooking button .
or
▶ swipe right down to the bottom (power level 0).
- The Assisted Cooking Function is deactivated.

7.5.8 Bridge function

With the bridge function, two cooking zones located one behind the other can be combined to form one large cooking zone. The power for the combined zones is then adjusted by a single operating control. Power adjustment takes place simultaneously (both cooking zones are operated on the same power level). The bridge function is suitable for heating food, e.g. in a roaster.

If both cooking zones are active before the bridge function is activated, the lower power level is adopted. If timers are active on the cooking zones, the lower timer value will be adopted for the bridge timer.

The bridge function finishes and the cooking zones are deactivated if no suitable cookware is detected (pan size recognition) on any or only one of the two cooking zones for 10 seconds.

Activating the bridge function
▶ Tap the two cooking zone indicators that should be bridged.
- Both cooking zone displays show the same power level.
- Active additional cooking zone functions are adopted (dual display).

Deactivating the bridge function
▶ Tap the two cooking zone indicators for which you want to cancel the bridge function.
- The power levels are set to 0.
- If a cooking zone timer was active, it is deactivated.

7.5.9 Automatic bridge function

If a large enough piece of cookware is placed on the two cooking zones that are one behind the other, they will automatically be combined to form one large cooking zone.

If the permanent pan size recognition function is switched on (see "8.7 Menu item 7: Auto Pot detection"), the automatic bridge function is also activated.

7.5.10 Switching off the cooking zone

▶ Selecting a cooking zone
▶ Set power level to 0
or
▶ long press on the cooking zone display

7.6 Features

7.6.1 Control Lock

The operation lock can be used to avoid unintentional operation of the appliance. If the control lock is active, the control lock button will light up in the operating panel display.

Permanently activating/deactivating the control lock
see "8.2 Menu item 2: Control Lock"

Deactivating the control lock for a cooking session
▶ Long press on the control lock button .

7.6.2 Control lock out for cleaning

The control lock out for cleaning function blocks the operating panel. If no wiping motions are detected on the operating panel, the control lock out for cleaning function will automatically deactivate after 5 seconds.

Activating the control lock out for cleaning function
▶ Tap the control lock out for cleaning button .

Prematurely deactivating the control lock out for cleaning function
▶ long press on the control lock out for cleaning button .

7.6.3 Assisted Cooking Function Indicator

If a cooking zone is still hot after switching off, H is displayed.
▶ Do not touch hot cooking zones.
▶ Do not place any objects on the cooking zones while hot.
The display goes out after a sufficient cooling time (temperature < 131 °F (55 °C)).

7.6.4 Shut-down

Cooktop extractor
The cooktop extractor switches to automatic mode after 120 min if there has been no input or changes to the power level.

7.6.5 Overheat control

In the event of overheating, the cooktop power is reduced or the appliance is switched off completely.
The overheating control is triggered when:
- cookware is heated up empty;
- oil or fat is heated on high power;
- a hot cooking zone is switched on again after a power cut.

Whilst the overheating control is active, one of the following steps is taken:
- the activated power setting is switched back to the previous level;
- the power setting can no longer be activated;
- the set power level is reduced;
- the cooktop switches off completely.

After a sufficient cooling period, the cooktop can be used again in full.

8 User menu

Calling up the user menu
Prerequisite: the appliance is switched on, all cooking zones and the cooktop extractor are inactive and there is no residual heat.
▶ Long press on the control display.

Navigating the user menu
Navigate to the next menu item:
▶ Tap the control display.
- Any changed settings are automatically applied when changing to another menu item or when exiting the menu.

Closing the user menu
▶ Long press on the control display.
or
▶ long press on the power button .
- The menu is closed and the appliance is switched off.

User menu overview

Menu item/Description/Selection		Factory setting
1	Volume of the acoustic signals (0–9)	4
2	Lock (On/Off)	Off
3	Show filter status (reset filter service display)	
4	Duration of the automatic after-run function (10, 15, 20 min.)	20 min
5	Touch zone reaction speed (1 slow, 2 medium, 3 fast)	2
6	LED test	
7	Permanent pan size recognition	On
8	Software/hardware version	
A	Super simple mode	Off
0	Reset to factory settings	

Tab. 8.1 User menu overview

8.1 Menu item 1: Volume of the acoustic signals

It is possible to set different acoustic signal volume levels. This does not apply to relevant acoustic signals.

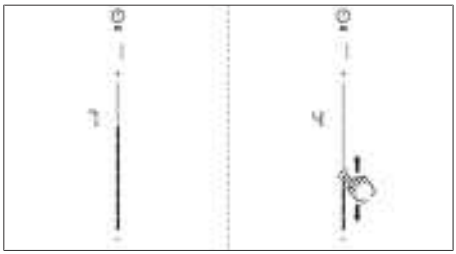


Fig. 8.1 Menu item 1: volume of the acoustic signals

8.1.1 Sounds

The system distinguishes between different signal acoustic signals:

Acoustic signal	Purpose
Short beep (0.25 s)	Confirmation of a selection
Sequence of beeps	Interaction required

Tab. 8.2 Sounds

8.2 Menu item 2: Control Lock

The Control Lock can be permanently activated or deactivated.
▶ Tap the top slider segment to activate.
▶ Tap the bottom slider segment to deactivate.

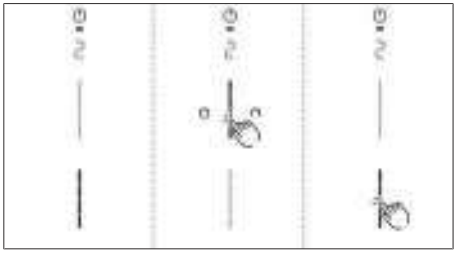


Fig. 8.2 Menu item 2: Control Lock

8.3 Menu item 3: Show filter status and reset filter service display

If menu item 3 is called up, the filter status will be automatically shown (only in recirculation mode).

Resetting the filter service display:

▶ Long press on the fan button .

- The filter status will be reset to 100%.
- The filter service display F will no longer be shown when switching on.

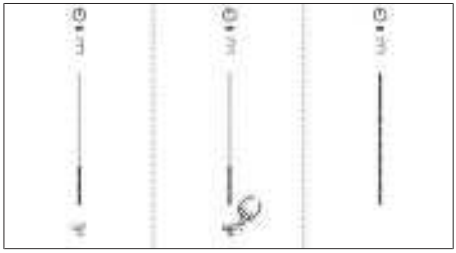


Fig. 8.3 Menu item 3: Reset filter status and the filter service display

8.4 Menu item 4: Duration of the automatic after-run function

If menu item 4 is called up, the currently set duration will be shown for 2 seconds.

There are three times to choose from:
20 minutes / 15 minutes / 10 minutes

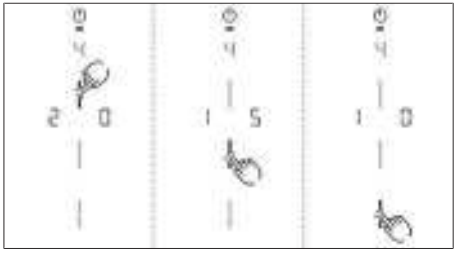


Fig. 8.4 Menu item 4: Selecting the duration of the automatic after-run function

8.5 Menu item 5: Touch zone reaction speed

If menu item 5 is called up, the currently set reaction speed will be shown.

- Reaction speed 1: slow
- Reaction speed 2: medium
- Reaction speed 3: fast

Selecting the reaction speed:

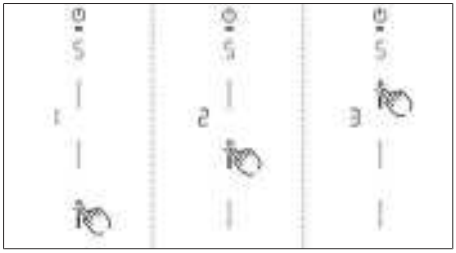


Fig. 8.5 Menu item 5: Reaction speed

8.6 Menu item 6: LED test

Function inspection of all LEDs in the touch zones.

Starting the LED test:

▶ Tap the slider zone .

- All indicators are displayed at 50 % brightness.

▶ Tap any indicator you wish.

- The selected indicator will be displayed at 100% brightness for 1 second for testing purposes.
- Any other indicators can be tested by touch.

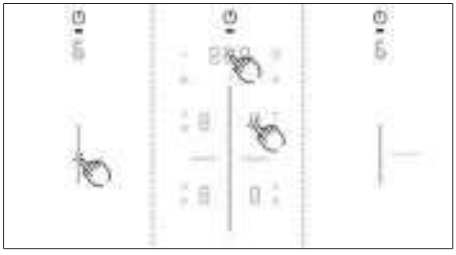


Fig. 8.6 Menu item 6: LED test

Ending the LED test:

▶ Long press on the control display.

The LED test will be automatically ended when there has been no activity for 5 seconds.

8.7 Menu item 7: Auto Pot detection

Switch Auto Pot detection permanently on or off.

Activate or deactivate Auto Pot detection:

▶ Tap the top slider segment to activate.

▶ Tap the bottom slider segment to deactivate.

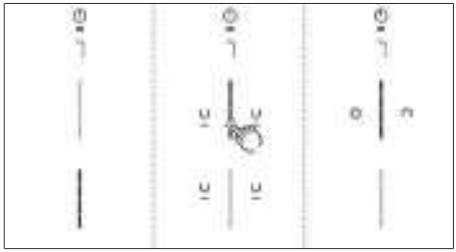


Fig. 8.7 Menu item 7: Auto Pot detection

8.8 Menu item 8: Show software/hardware version

The software/hardware version is shown via the four 4 cooking zones indicators.

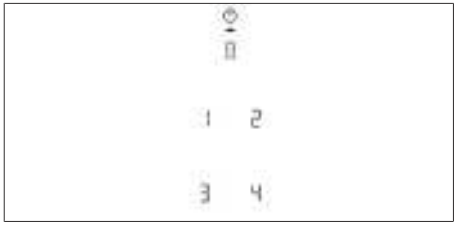


Fig. 8.8 Menu item 8: Software/hardware version

8.9 Menu item A: Super simple mode

The following additional functions and their indicator are deactivated in the super simple mode:

- Cooking zone timer
- Short-time timer
- Cleaning lock
- Operating lock
- Heat retention function
- Pause function

Activating or deactivating super simple mode:

▶ Tap the top slider segment to activate.

▶ Tap the bottom slider segment to deactivate

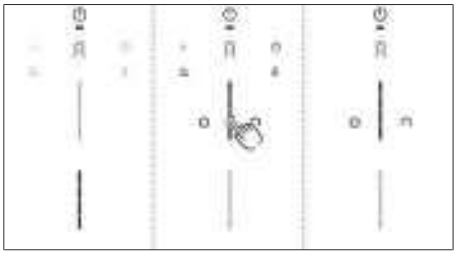


Fig. 8.9 Menu item A: Super simple mode

8.10 Menu item 0: Reset to factory settings

Menu item 0 enables all settings in the user menu to be reset to the factory settings.

Resetting to factory settings

▶ Long press on the slider zone .

- After resetting, the appliance is switched off.

9 Cleaning and maintenance

IMPORTANT: When conducting cleaning and maintenance, ensure that the cooktop and cooktop extractor are fully switched off and cooled.

▶ Adhere to the following cleaning and maintenance cycles:

Component	Cleaning cycles
Operating panel	Immediately after every soiling
Cooktop	Clean well immediately after soiling, using conventional detergents
Cooktop extractor	Weekly
Air inlet nozzle and stainless steel grease filter	● After cooking very greasy dishes ● at least once a week ● by hand or in the dishwasher (at 149 °F (65°C) max.) Clean the stainless steel surfaces in the polishing direction only
Air guiding housing	Every 6 months
Activated charcoal filter (with recirculation only)	Replace if odours have built up, extraction power is dwindling or filter service indicator F appears

Tab. 9.1 Cleaning cycles

Regular cleaning and maintenance ensures long service life of the product and optimal function.

9.1 Cleaning agents

▶ Do not use any chemically aggressive cleaning agents or agents containing acid or lye (e.g. oven spray).
▶ Make sure that the cleaning agent does not contain any sand, soda, acids, lyes or chloride.
▶ Do not use a steam cleaner, abrasive sponges or scouring pads.

Aggressive cleaning agents and abrasion caused by the pot bases will damage the surface and dark stains will occur.

9.2 Maintenance

▶ Do not use the cooktop as a work or storage surface.
▶ Do not push or pull cookware over the cooktop.

Any changes in colour or glossy spots do not mean that the cooktop is damaged. They do not affect the functionality of the cooktop or the stability of the glass ceramic panel.
Changes in the colour of the cooktop are the result of residues which have not been removed and have burnt on.
Glossy spots are the result of wear by the pan base, especially if aluminium-based cookware or unsuitable cleaning agents are used. These are difficult to remove.

9.3 Cleaning the cooktop

To clean the cooktop, you need a special glass ceramic scraper and suitable cleaning agents.

Scheduled cleaning
▶ Remove all coarse dirt and food residues from the cooktop using a glass ceramic scraper.
▶ Apply the cleaning agent to the cold cooktop.
▶ Spread the cleaning agent using kitchen roll or a clean cloth.
▶ Wipe the cooktop clean with a damp cloth.
▶ Dry the cooktop with a clean cloth.

Heavy soiling
▶ Remove heavy soiling and marks (limescale marks, mother-of-pearl-like shiny marks) using cleaning products while the cooktop is still warm.
▶ Wipe off any food that boils over with a damp cloth.
▶ Remove any remaining dirt with the glass ceramic scraper.

Surface cleaning during operation
▶ Always remove any seeds, crumbs or similar immediately to avoid scratching the surface.
▶ Remove stubborn residues of plastic, aluminium foil, sugar or sweet dishes from the hot cooking zone immediately using a glass ceramic scraper to avoid burning.

9.4 Cleaning the cooktop extractor

▶ Clean the surfaces of the extraction system using a soft, damp cloth, detergent or a mild window cleaning agent.
▶ Soften dried on dirt using a damp cloth (do not scrape it off!).

9.4.1 Cleaning the air inlet nozzle and stainless steel grease filter

▶ Remove the air inlet nozzle.

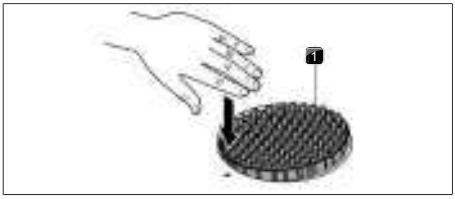


Fig. 9.1 Removing air inlet nozzle

[1] Air inlet nozzle

▶ Remove the stainless steel grease filter.

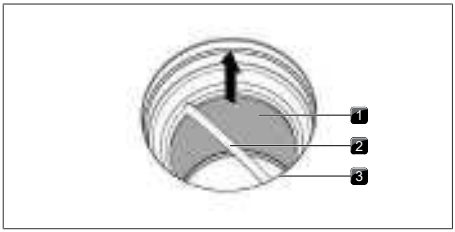


Fig. 9.2 Removing the stainless steel grease filter

[1] Stainless steel grease filter
[2] Handle
[3] Inlet opening

Manual cleaning
▶ Use a cleaner and degreaser in one.
▶ Rinse the components with hot water.
▶ Clean the components with a soft brush.
▶ Rinse the components in clean water after cleaning.

Cleaning in the dishwasher
▶ Place the components in the dishwasher in such a way that water cannot accumulate inside them.
▶ Select a rinse programme with a maximum temperature of 149 °F (65 °C).

The stainless steel grease filter W11751832 must be replaced when it can no longer be fully cleaned. (Warranty, technical service, spare parts, accessories).

Fitting the components
▶ To install the components, follow the steps in reverse order.

Only insert dry, clean components inside the appliance.

9.4.2 Removing liquids from the appliance

Any liquids that flow into the appliance through the inlet opening are caught by the stainless steel grease filter (up to 5.1 oz [150 ml]) and in the air guiding housing.

Do the following:
▶ Remove the air inlet nozzle and stainless steel grease filter.
▶ Empty the stainless steel grease filter.
▶ Check whether any liquid has gathered in the base of the air guiding housing.
▶ Remove the liquid from the air guiding housing.
▶ To dry the activated charcoal filter and duct parts, switch on the cooktop extractor at a minimum power level of 5.
● After 120 minutes, the cooktop extractor will automatically switch off and the automatic after-run function will be activated.

9.5 Cleaning the air guiding housing

The air guiding housing can be found on the bottom of the cooktop inside the floor unit. Grease particles and limescale residues can settle on the surface of the air guiding housing.

Opening the air guiding housing
▶ Remove the air inlet nozzle and stainless steel grease filter.
▶ Remove the filter replacement cover.
▶ Release the 6 locks around the edge of the base.
▶ Remove the housing base.
▶ Clean the air guiding housing and the housing base with a mild cleaning agent.

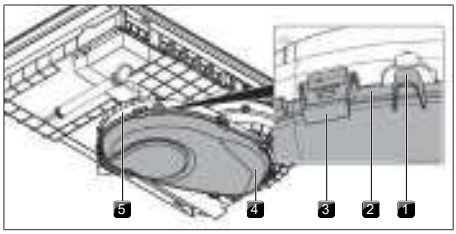


Fig. 9.3 Air guiding housing

[1] Spigot
[2] Sealing groove
[3] Lock
[4] Housing base
[5] Air guiding housing

Closing the air guiding housing

- ▶ Position the housing base with the help of the 3 spigots around the edges.
- ▶ Push the housing base upwards into the sealing groove.
- ▶ Close the 6 locks.
- ▶ Check that the housing base is positioned correctly.
- ▶ Insert the filter replacement cover.
- ▶ Check that the filter replacement cover is positioned correctly.
- ▶ Insert the stainless steel grease filter and the air inlet nozzle.

10 Troubleshooting

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Disconnect power before servicing
Failure to do so could result in death or electrical shock.

You can often remedy faults and errors yourself. This saves time and money as you don't need to call out customer services.

Operating situation	Cause	Remedy
Appliance cannot be switched on	Fuse/automatic circuit breaker defective	Replace the fuse; Switch the automatic circuit breaker back on
	The fuse/automatic circuit breaker trips several times	Contact the Service Team
	The power supply is disconnected	Have a specialist electrician inspect the power supply
Odour formation when operating a new appliance	This is normal with brand new appliances	Odours stop forming after a few operating hours
A cooking zone display shows U	No or unsuitable cookware	Use suitable, appropriately sized cookware (see "Appliance description")
The control lock button lights up	Active control lock	deactivate the control lock
Cooking zone/cooktop switches off automatically	The maximum cooking zone operating time has been exceeded	Put the cooking zone back into operation
Power setting prematurely cancelled	The overheating control has tripped	see "7.6.5 Overheat control"
The cooktop cooling fan continues to run when the cooktop has been switched off	The cooling fan runs until the cooktop has cooled	Wait until the cooling fan switches off automatically
Decreased extraction performance of the cooktop extractor	Grease filter extremely dirty	Clean or replace the grease filter
	Activated charcoal filter extremely dirty (recirculation only)	Replace the activated charcoal filter
	Item in air guiding housing (e.g. cleaning cloth)	Remove the object
E is displayed	Use of a phase-separating window contact switch	Open the window
	Fan defective or a duct connection has become loose	Contact the service team
E2 is displayed	The overheating control has tripped	see "7.6.5 Overheat control"
F is shown (recirculation only)	End of activated charcoal filter service life reached	Insert a new activated charcoal filter (Replace the activated charcoal filter).

Tab. 10.1 Troubleshooting

11 Installation

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Disconnect power before servicing

Failure to do so could result in death or electrical shock.

⚠ WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install or uninstall appliance.

Failure to do so can result in back or other injury.

The silicone must cure for 24 hours before using the appliance for the first time.

11.1 General installation instructions

- The appliance must not be installed above cooling devices, dishwashers, stoves, ovens, washing machines or dryers.
- The contact surfaces of the worktops and wall sealing strips must be made of a heat-resistant material (up to approx. 212 °F (100 °C)).
- Worktop cut-outs must be moisture-sealed using suitable means and, where necessary, fitted with a thermal insulator.
- The integrated cooktop extractor must not be used with other cooktops.
- To maintain the level of performance and avoid overheating, sufficient ventilation must be ensured below the cooktops.
- If cable guard floor (false floor) is planned beneath the appliance, this must be fitted so it does not obstruct ventilation.
- The rating label can be found on the underside of the appliance on the black enclosure.

11.1.1 Simultaneous operation of the cooktop extractor in the exhaust air mode with a fireplace dependent upon the air supply in the room

Fireplaces that depend on the air in the room (e.g. gas, oil, wood or coal-fired heaters, continuous-flow water heaters, instantaneous water heaters) draw in air from the room in which they are installed and release the exhaust fumes into the outside air via an exhaust system (e.g. chimney).

If the cooktop extractor is used in exhaust air mode, it draws in air from the room in which it is installed as well as from neighbouring rooms. Without sufficient air, there will be a drop in air pressure. Gases could be drawn out of the chimney or extraction ducting and back into the room.

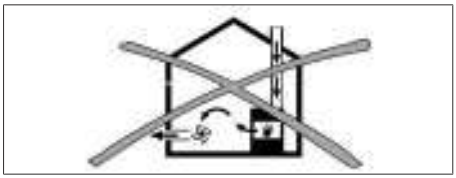


Fig. 11.1 Exhaust air installation – not permitted



Fig. 11.2 Exhaust air installation – correct

▶ If simultaneously operating both the cooktop with a fireplace and the cooktop extractor in the room they are installed, ensure that...

- ...the maximum low pressure is 4 Pa;
- ...a device (e.g. window contact switch, low pressure warning device) is used to ensure that a sufficient supply of fresh air is guaranteed;
- ...the exhaust air is not channelled into a chimney that is used for exhaust gases of appliances operated with gas or other combustibles;

- ...the installation is checked and approved by an authorised certified engineer (e.g. HVAC technician for NAR).

If the cooktop extractor is used exclusively in recirculation mode, simultaneous operation with a fireplace dependent on the air in the room is possible without any additional measures.

11.2 Scope of delivery

Scope of delivery	Quantity
Cooktop with integrated cooktop extractor	1
Air inlet nozzle	1
Stainless steel grease filter	1
Operating and installation instructions	1
Tech sheet	1
Mounting brackets	3
Sealing tape	1
Height adjustment plate set	1

Tab. 11.1 Scope of delivery

Checking the scope of delivery

▶ Make sure the delivery is complete and check it for damage.
▶ Immediately notify the Service Team if parts are missing or damaged.
▶ Do not under any circumstances install parts which are damaged.
▶ Dispose of transport packaging in the proper manner (Decommissioning, disassembly and disposal).

11.3 Tools and aids

The following tool, among others, is required to correctly install the appliance:

- size 20 Torx screwdriver key
- black, heat-resistant silicone sealant

11.4 Assembley instructions

11.4.1 Installation clearances

▶ Observe the required clearance around the worktop cut-out.

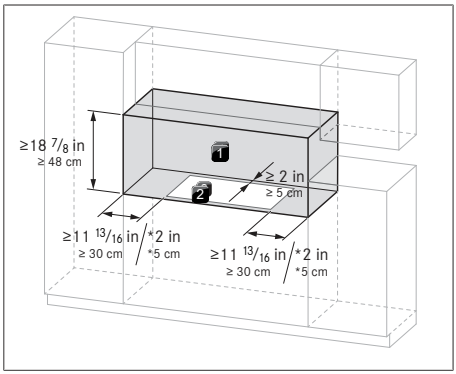


Fig. 11.3 Required clearance

[*] if installed in canada
[1] Required clearance
[2] Worktop cut-out

A minimum side clearance of 6" (15.2 cm) is recommended between side of cooktop and side wall for maximum ventilation performance.

11.4.2 Information on kitchen units

- Cross bars on the kitchen unit in the area of the worktop cut-out may need to be removed.
- In the case of thin worktops, there must be a sufficiently rigid support plate on the unit.
- The drawers and/or shelves in the floor unit must be removable.
- The drawers of the floor unit must be shortened depending on the installation situation.

If false floor (cable guard floor) is planned, the following must be taken into account:

- It must be fitted in such a way that it can be removed from below for maintenance work.
- To ensure sufficient cooktop ventilation, a minimum distance of $^{19}/_{32}$ in (1.5 cm) to the bottom edge of the cooktop is to be observed.

11.5 Worktop cut-out

The minimum measurement of 2 in (5.1 cm) from the front edge of the worktop to the worktop cut-out is a recommendation.

▶ Create the worktop cut-out taking into account the specified cut-out dimensions.

- ▶ Make sure that the cut surfaces of the worktops are properly sealed.
- ▶ Comply with the instructions of the worktop manufacturer.

After making the countertop cutout, some installations may require notching down the base cabinet side walls to clear the cooktop base. To avoid this modification, use a base cabinet with sidewalls wider than the cutout.

11.5.1 Cut-out dimensions for flush installation (30")

JIDT730SBL

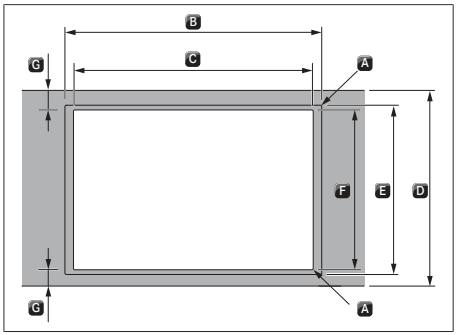


Fig. 11.4 Cut-out dimensions for flush installation

A	R0.2 in [R0.5 cm]
B	31 $^{1}/_{16}$ ± 0.08 in [78.8 ± 0.2 cm]
C	28 $^{3}/_{4}$ ± 0.08 in [73.3 ± 0.2 cm]
D	≥ 25 $^{3}/_{16}$ in [≥ 64 cm]
E	22 $^{1}/_{4}$ ± 0.08 in [56.4 ± 0.2 cm]
F	21 $^{3}/_{16}$ ± 0.08 in [53.7 ± 0.2 cm]
G	≥ 2 in [≥ 5 cm]

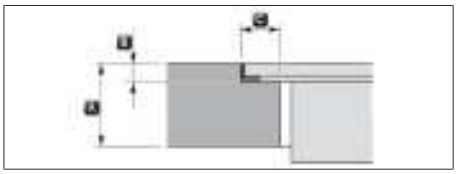


Fig. 11.5 Rebate dimensions for flush installation

A	$^{3}/_{8}$ – 1 $^{9}/_{16}$ in [1 – 4 cm]
B	$^{5}/_{16}$ + 0.016 in [0.7 + 0.05 cm]
C	front / rear = $^{9}/_{16}$ in [1.35 cm] left / right = 1 $^{1}/_{8}$ in [2.75 cm]

11.5.2 Cut-out dimensions for surface mounting (30")

JIDT730SBL

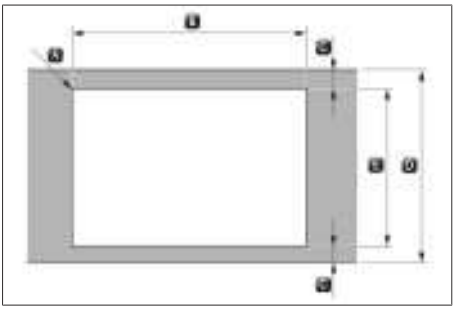


Fig. 11.6 Cut-out dimensions for surface mounting

A	R0.2 in [R0.5 cm]
B	28 $^{3}/_{4}$ ± 0.08 in [73.3 ± 0.2 cm]
C	≥ 2 in [≥ 5 cm]
D	≥ 25 $^{3}/_{16}$ in [≥ 64 cm]
E	21 $^{3}/_{16}$ ± 0.08 in [53.7 ± 0.2 cm]

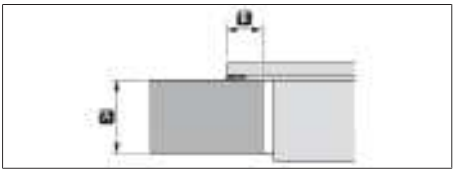


Fig. 11.7 Overlay dimensions for surface mounting

A	$^{3}/_{8}$ – 1 $^{9}/_{16}$ in [1 - 4 cm]
B	front / rear = $^{7}/_{16}$ in [1.15 cm] left / right = 1 in [2.55 cm]

11.5.3 Cut-out dimensions for flush installation (36")

JIDT836SBL

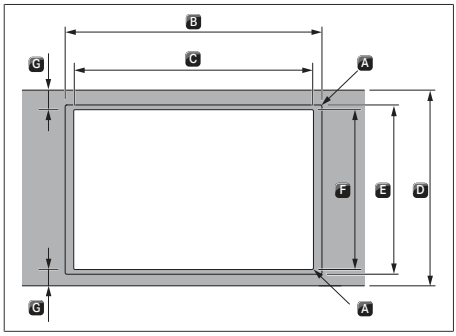


Fig. 11.8 Cut-out dimensions for flush installation

A	R0.2 in [R0.5 cm]
B	36 $^{1}/_{2}$ ± 0.08 in [92.7 ± 0.2 cm]
C	34 $^{9}/_{16}$ ± 0.08 in [87.8 ± 0.2 cm]
D	≥ 25 $^{3}/_{16}$ in [≥ 64 cm]
E	22 $^{1}/_{4}$ ± 0.08 in [56.4 ± 0.2 cm]
F	21 $^{3}/_{16}$ ± 0.08 in [53.7 ± 0.2 cm]
G	≥ 2 in [≥ 5 cm]

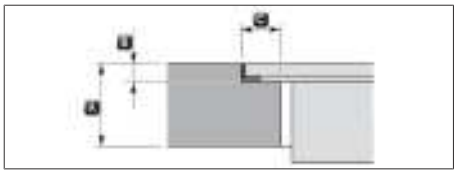


Fig. 11.9 Rebate dimensions for flush installation

A	$^{3}/_{8}$ – 1 $^{9}/_{16}$ in [1 – 4 cm]
B	$^{5}/_{16}$ + 0.016 in [0.7 + 0.05 cm]
C	front / rear = $^{9}/_{16}$ in [1.35 cm] left / right = $^{15}/_{16}$ in [2.45 cm]

11.5.4 Cut-out dimensions for surface mounting (36")

JIDT836SBL

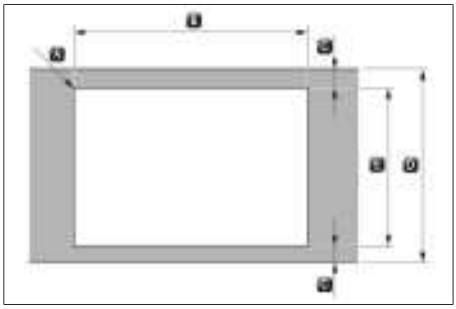


Fig. 11.10 Cut-out dimensions for surface mounting

A	R0.2 in [R0.5 cm]
B	34 $^{9}/_{16}$ ± 0.08 in [87.8 ± 0.2 cm]
C	≥ 2 in [≥ 5 cm]
D	≥ 25 $^{3}/_{16}$ in [≥ 64 cm]
E	21 $^{3}/_{16}$ ± 0.08 in [53.7 ± 0.2 cm]

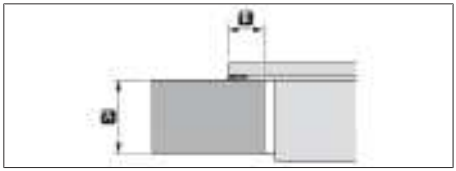


Fig. 11.11 Overlay dimensions for surface mounting

A	$^{3}/_{8}$ – 1 $^{9}/_{16}$ in [1 - 4 cm]
B	front / rear = $^{7}/_{16}$ in [1.15 cm] left / right = $^{7}/_{8}$ in [2.25 cm]

11.6 Electrical Requirements

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard
Disconnect power before servicing.
Use 10 gauge copper wire.
Electrically ground cooktop.
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

IMPORTANT: The cooktop must be electrically grounded in accordance with local codes and ordinances, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1

If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified electrical installer determine that the ground path is adequate

A copy of the above code standards can be obtained from:
National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

CSA International 8501
East Pleasant Valley Road
Cleveland, Ohio 44131-5575

A 208/240 VAC, 60 Hz, 40 A, fused electrical circuit is required. A time-delay fuse or circuit breaker is also recommended. It is recommended that a separate circuit serving only this cooktop be provided.

Electronic systems operate within wide voltage limits, but proper grounding and polarity are necessary. Check that the outlet provides a minimum of 208 V power and is correctly grounded.

The wiring diagrams are provided with this cooktop. See “Wiring Diagrams” on a separate sheet. The wiring diagrams are located on the underside of the cooktop base.

This cooktop is not required to be plugged into a GFCI- (Ground-Fault Circuit Interrupter) outlet or AFCI- (Arc Fault Circuit Interrupter) type circuit breaker. It is recommended that you not plug an cooktop or any other major appliance into a GFCI wall outlet or an AFCItype circuit breaker as it may cause these types of circuit breakers to trip during normal cycling.

Performance of this cooktop will not be affected if operated on a GFCI/AFCI-protected circuit. However, occasional nuisance tripping of the GFCI breaker is possible due to the normal operating nature of electronic cooktops

11.7 Installing the appliance in exhaust air mode

- National and regional laws and regulations must be observed with regard to the exhaust duct design.
- A sufficient air supply must be ensured.
- The exhaust air must be directed to the outside by appropriate exhaust air ducts.
- The minimum cross section of the exhaust air duct must be 28 in^2 [176 cm^2] which equates to a round pipe with a diameter of 6 in [15 cm].

- ▶ Do not terminate the vent system in an attic or other enclosed area.
- ▶ Use a venting cap.
- ▶ The venting system must lead to the outside.
- ▶ Before making cutouts, make sure there is proper clearance within the wall or floor for the exhaust vent.
- ▶ Do not cut a joist or stud unless absolutely necessary. If a joist or stud must be cut, then a supporting frame must be constructed.
- ▶ The size of the vent should be uniform.
- ▶ The vent system must have a damper.
- ▶ Use vent clamps to seal all joints in the vent system.
- ▶ Use caulking to seal exterior wall or roof opening around the cap.
- ▶ Determine which venting method is best for your application.

11.8 Preparing the appliance

Attaching the sealing tape

- ▶ In the case of surface mounting, attach the enclosed sealing tape around the outer edges of the underside of the cooktop. Do not leave any gaps.
- ▶ In the case of flush installation, attach the sealing tape to the contact surfaces in the worktop cut-out, even if you are sealing the cooktop with a silicone sealing compound or similar.

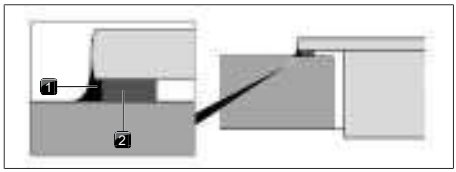


Fig. 11.12 Sealing tape in the case of surface mounting

[1] Silicone sealant
[2] Sealing tape

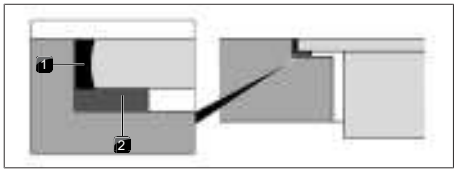


Fig. 11.13 Sealing tape in the case of flush installation

[1] Silicone sealant
[2] Sealing tape

Fitting the mounting brackets

- ▶ Push 3 mounting brackets onto the cooktop.

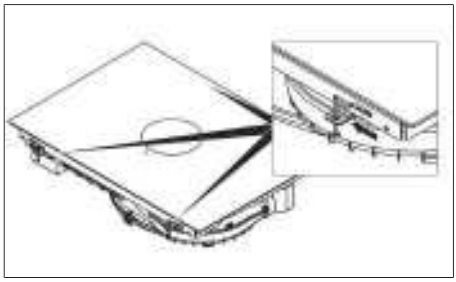


Fig. 11.14 Fitting the mounting brackets

Mounting brackets slots are on the front and on the rear of the device.

- ▶ Hook the tab into the opening.
- ▶ Slide the mounting bracket into the slot to lock it in place.
- ▶ Fix the screw to the kitchen worktop.

11.9 Installation dimensions

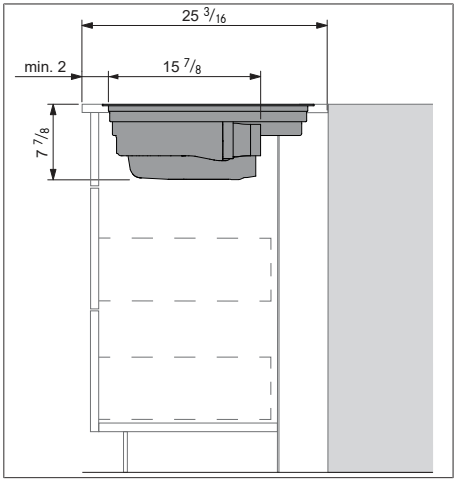


Fig. 11.15 Installation dimensions for exhaust air, worktop depth 25 $^{3}/_{16}$" [64 cm]

11.10 Installing the cooktop

⚠ WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install or uninstall appliance.

Failure to do so can result in back or other injury.

The silicone must cure for 24 hours before using the appliance for the first time.

11.10.1 Inserting the cooktop

- ▶ Before inserting the cooktop, remove the air inlet nozzle and the stainless steel grease filter
- ▶ Use the inlet opening as a handle during insertion.
- ▶ Keep the cooktop straight as you lift it into the worktop cut-out.
- ▶ Insert the cooktop into the centre of the worktop cut-out.
- ▶ Precisely align the cooktop.

Height adjustment plates for flush installation (optional)

To prevent slipping, the height adjustment plates are self-adhesive.

- ▶ If applicable, insert the height adjustment plates.

▶ Place the height adjustment plates next to the sealing tape.

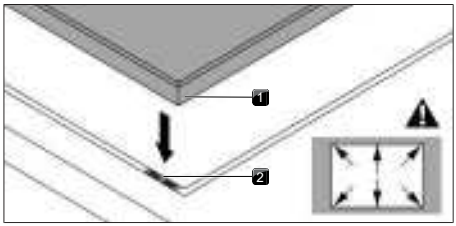


Fig. 11.16 Positioning the height adjustment plates

[1] Cooktop
[2] Height adjustment plate

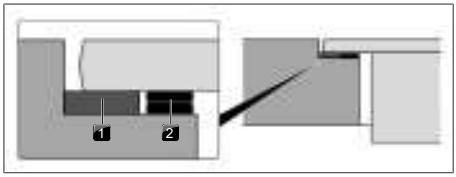


Fig. 11.17 Height adjustment plates

[1] Sealing tape
[2] Height adjustment plate

11.10.2 Securing the cooktop

Secure the cooktop to the worktop with the fixing bracket on the mounting brackets.
Tightening torque: max. 20 lbf in (2.2 Nm).

Do not use a powered screwdriver for installation, only hand screwdrivers.

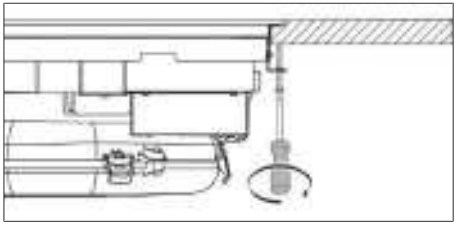


Fig. 11.18 Securing the cooktop

11.11 Vent System

11.11.1 Venting Requirements

IMPORTANT: This cooktop must be exhausted outdoors unless using the Duct-Free Filter Accessory Kit.

- Do not terminate the vent system in an attic, wall, a ceiling, or a concealed space of a building.
- Use a vent cap.
- Vent system must terminate to the outside.
- Use only a 6" (15.2 cm) diameter round or 31/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) rectangular vent except as follows: For electric cooktops, a 5" (12.7 cm) diameter round vent may be used for venting straight out the back of the cooktop and directly through the wall for 10 ft (3.0 m) or less.
- Before making cutouts, make sure there is proper clearance within the wall or floor for the exhaust vent.
- Do not cut a joist or stud unless absolutely necessary. If a joist or stud must be cut, then a supporting frame must be constructed.
- The size of the vent should be uniform.
- The vent system must have a damper.
- Use vent clamps to seal all joints in the vent system.
- Use caulking to seal exterior wall or roof opening around the cap.
- Determine which venting method is best for your application.

For Best Performance:

- Use 26-gauge minimum galvanized or 25-gauge minimum aluminum metal vent. Poor quality pipe fittings can reduce airflow. Flexible metal vent is not recommended.
  NOTE: Local codes may require a heavier gauge material.
- Metal duct may be reduced to 30-gauge galvanized steel or 26-gauge aluminized steel if allowed by local codes. This reduction is based on information in the International Residential Codes Section M1601.1 (2006 edition).
- Do not install 2 elbows together.
- Use no more than three 90° elbows.
- If an elbow is used, install it as far away as possible from the vent motor exhaust opening.
- Make sure there is a minimum of 18" (45.7 cm) of straight vent between the elbows if more than one elbow is used.
- Elbows too close together can cause excess turbulence that reduces airflow.

- Do not use a 5" (12.7 cm) elbow in a 6" (15.2 cm) or 31/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) system.
- Do not reduce to a 5" (12.7 cm) system after using 6" (15.2 cm) or 31/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) fittings.
- Avoid forming handmade crimps. Handmade crimps may restrict airflow.
- Use a vent cap for proper performance. If an alternate wall or roof cap is used, be certain the cap size is not reduced and that it has a backdraft damper.
- Use vent clamps to seal all joints in the vent system.
- Use caulking to seal exterior wall or roof opening around the cap.

The length of vent system and number of elbows should be kept to a minimum to provide efficient performance. The maximum equivalent length of the vent system is 60 ft (18.3 m). For altitudes above 4,500 ft (1372 m), reduce recommended vent run by 20% for best performance.

Cold Weather Installations
An additional backdraft damper should be installed to minimize backward cold air flow.

Makeup Air
Local building codes may require the use of makeup air systems when using ventilation systems greater than specified CFM of air movement. The specified CFM varies from locale to locale. Consult your HVAC professional for specific requirements in your area.

11.11.2 Concrete Slab Installations - Exhaust Through Wall

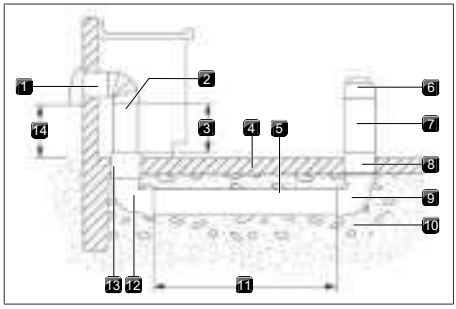


Fig. 11.19 Concrete Slab Installations - Exhaust Through Wall

[1] Wall cap
[2] 6" (15.2 cm) round metal vent
[3] 16" (40.6 cm) maximum
[4] Concrete slab
[5] 6" (15.2cm)round PVC sewer pipe
[6] 6" (15.2 cm) round metal duct
[7] 6" (15.2 cm) round PVC coupling
[8] 6" (15.2 cm) round PVC sewer pipe
[9] 6" (15.2 cm) round 90° PVC sewer pipe elbow
[10] Tightly pack gravel or sand completely around pipe
[11] 30 ft (9.1 m) max.
[12] 6" (15.2 cm) round 90° PVC sewer pipe elbow
[13] 6" (15.2 cm) round PVC coupling
[14] 12" (30.5 cm) minimum

11.11.3 Calculating Vent System Length

To calculate the length of the system you need, add the equivalent feet (meters) for each vent piece used in the system.

Vent Piece	6" (15.2 cm) Round	
45° elbow	2.5 ft (0.8 m)	
90° elbow	5.0 ft (1.5 m)	
6" (15.2 cm) wall cap	0.0 ft (0.0 m)	
3 1/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) to 6" (15.2 cm) transition	4.5 ft (1.4 m)	
6" (15.2 cm) to 3 1/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) transition	1 ft (0.3 m)	
3 1/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) to 6" (15.2 cm) 90° elbow transition	5.0 ft (1.5 m)	
6" (15.2 cm) to 3 1/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) 90° elbow transition	5.0 ft (1.5 m)	

Vent Piece	6" (15.2 cm) Round	
$3^{1}/_{4}$" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) 90° elbow	5.0 ft (1.5 m)	
$3^{1}/_{4}$" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) flat elbow	12.0 ft (3.7 m)	
$3^{1}/_{4}$" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) wall cap	0.0 ft (0.0 m)	

Tab. 11.2 Calculating Vent System Length

11.12 Make electrical connection

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Disconnect power before servicing.
Use 10 gauge copper wire.
Electrically ground cooktop.
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

This cooktop is manufactured with a frame-connected green or bare ground wire. Connect the cooktop cable to the junction box through the UL Listed or CSA Approved conduit connector.

Electrical Connection Options

If Your Home Has:	And You Will Be Connecting to:	Go to Section:
4-wire direct		
	A fused disconnect or circuit breaker box	4-Wire Cable from Power Supply to 3-Wire Cable from Cooktop
3-wire direct		
	A fused disconnect or circuit breaker box	3-Wire Cable from Power Supply to 3-Wire Cable from Cooktop

Tab. 11.3 Electrical Connection Options

11.12.1 4-Wire Cable from Power Supply to 3-Wire Cable from Cooktop

IMPORTANT: Use the 3-wire cable from power supply where local codes do not permit connecting the frame-ground conductor to the neutral (white) junction box wire.

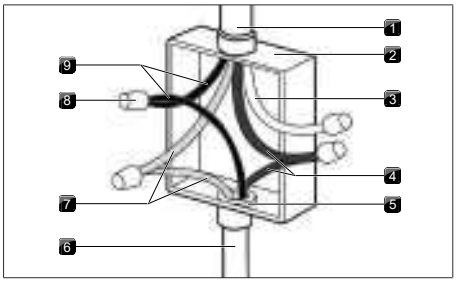


Fig. 11.20 4-Wire Cable

[1] 4-wire cable from power supply
[2] Junction box
[3] White wires
[4] Red wires
[5] UL Listed or CSA Approved conduit connector
[6] 3-wire cable from cooktop
[7] Bare or green wires
[8] UL Listed wire connector
[9] Black wires

- ▶ Disconnect power.
- ▶ Remove junction box cover, if present.
- ▶ Connect the flexible cable conduit from the cooktop to the junction box using a UL Listed or CSA Approved connector for 1/2" (1.3 cm) conduit.
- ▶ Tighten screws on conduit connector if present.
- ▶ Connect the two black wires together using the UL Listed wire connectors.
- ▶ Connect the two red wires together using the UL Listed wire connectors.
- ▶ Connect the white wire using the UL Listed wire connectors.
- ▶ Connect the green or bare ground wire from the cooktop cable to the green or bare ground wire (in the junction box) using the UL Listed wire connectors.
- ▶ Install junction box cover.
- ▶ Reconnect power

11.12.2 3-Wire Cable from Power Supply to 3-Wire Cable from Cooktop

IMPORTANT: Use the 3-wire cable from power supply where local codes permit connecting the frame-ground conductor to the neutral (white) junction box wire:

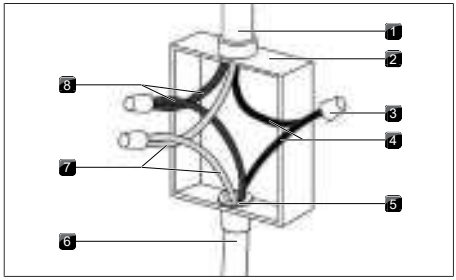


Fig. 11.21 3-Wire Cable

[1] 3-wire cable from power supply
[2] Junction box
[3] UL Listed wire connector
[4] Black wires
[5] UL Listed or CSA Approved conduit connector
[6] 3-wire cable from cooktop
[7] Green wires
[8] Red wires

▶ Disconnect power.
▶ Remove junction box cover if present.
▶ Connect the flexible, cable conduit from the cooktop to the junction box using UL Listed or CSA Approved conduit connector.
▶ Tighten screws on conduit connector, if present.
▶ Connect the two black wires together using the UL Listed wire connectors.
▶ Connect the two red wires together using the UL Listed wire connectors.
▶ Connect the green or bare and white cooktop cable wires to the white (neutral) wire in the junction box using the UL Listed wire connectors.
▶ Install junction box cover.
▶ Reconnect power.

11.13 Initial operation

During initial operation some basic settings (basic configuration) must be applied using the dealer and service menu.

11.13.1 Dealer and service menu

The dealer and service menu can be called up up to 2 minutes after the appliance has been connected to the power supply.

The system adopts and saves the settings made when you exit the corresponding menu item.

Below you will find explanations on how to use the menu and a description of the most important menu items.

Dealer and service menu overview

Menu item/Description/ Selection area		Factory setting
B	Extraction system (exhaust air/recirculation system)	Exhaust air
C	Power management	2
D	Demo mode	Off

Tab. 11.4 Menu overview

Calling up the dealer and service menu

▶ Connect the appliance to the power supply.
● The standard display appears and the fan symbol pulses for 2 minutes.
▶ Long press on the fan button.
● 4 input points ▢ are shown.
▶ Keep the fan button pressed and at the same time press the input points ▢ in the specified order.
● Menu item B is displayed.

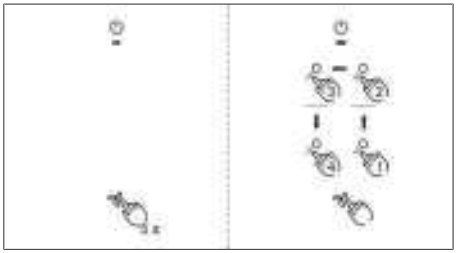


Fig. 11.22 Calling up the dealer and service menu

11.13.2 Menu item B: Extraction system configuration

There are two operating modes to choose from:
- Operating mode: recirculation system
- Operating mode: exhaust air system (factory setting)

▶ Select the appropriate operating mode.
▶ Confirm and save the setting by moving to the next menu item (tap the control display/indicator).

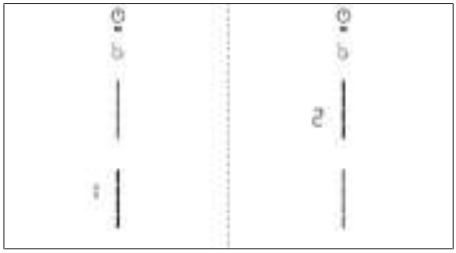


Fig. 11.23 Display Menu item B: Configuring the extraction system

11.13.3 Menu item C: Power management (for demonstration purposes only)

The total appliance power can be reduced if the required electrical power cannot be provided at the demonstration site. For single-phase operation, the input voltage needs to be converted to 220/240V using a dedicated transformer.
There are two power management settings to choose from:

Power management settings	Connection	Maximum power consumption	Fuse protection
C2	2-phase	8.0 kW	2 x 40 A
C1	1-phase	1.6 kW	1 x 15 A

Tab. 11.5 Power management

Select the appropriate setting.
Confirm and save the setting by moving to the next menu item (tap the control display/indicator).

The cooking zone power restrictions automatically implemented by the appliance are determined according to the total power set.

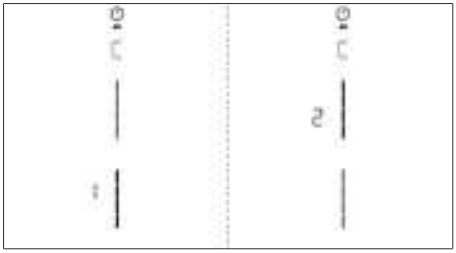


Fig. 11.24 Display menu item C: Power management

11.13.4 Menu item D: Demo mode

The appliance can be set to demo mode, which includes all operating functions, but the heating function of the cooktops is deactivated.
▶ Tap the top slider segment.
- The demo mode symbol is displayed on all cooking zones for one second.
- is displayed.

▶ Confirm and save the setting by moving to the next menu item (tap the control display/indicator).

Pan size recognition is deactivated in demo mode.

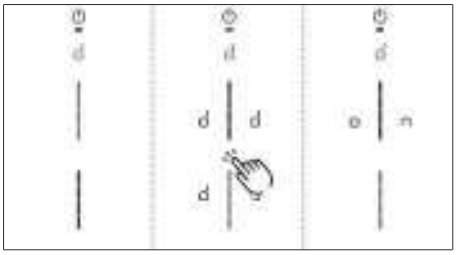


Fig. 11.25 Display Menu item D: Demo mode

Closing the dealer and service menu
When you have been through all of the basic configuration menu items:
▶ Long press on the control display.

11.13.5 Function test

▶ Carry out a thorough function test on all appliances.
▶ In the event of error messages, see the "Troubleshooting" chapter.

11.14 Sealing the appliance

OPTIONAL based on consumer preference.

NOTE: not all stone countertops are compatible with silicone due to risk of staining the stone.

- ▶ Once all of the installation work is complete, seal the appliance with black, heat-resistant silicone sealant.
- ▶ Make sure that no silicone sealant gets under the cooktop.

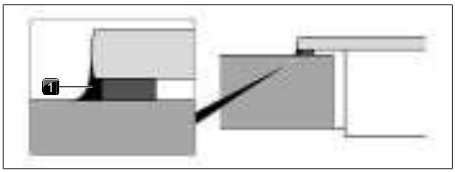


Fig. 11.26 Silicone sealant for surface mounting

[1] Silicone sealant

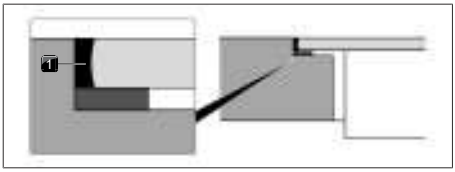


Fig. 11.27 Silicone sealant for flush installation

[1] Silicone sealant

11.15 Handover to user

Once installation is complete:

- ▶ Explain the main functions to the user.
- ▶ Explain all aspects of operation and handling to the user.
- ▶ Provide the user with the accessories and operating and installation instructions, which are to be kept in place.

11.16 Accessories

Article Number	Description
W11751830	Inlet nozzle
W11751832	Grease filter
W11751834	Charcoal filter
W11751835	Recirculation Kit
W11751836	Cooktop frame for width 30 inch
W11751837	Cooktop frame for width 36 inch
W11751912	Installation hardware

Tab. 11.6 Accessories

JENNAIR

FR Notice d'utilisation et de montage
JIDT730SBL, JIDT836SBL

IMPORTANT: À conserver pour l'utilisation par l'inspecteur électrique local.

IMPORTANT: Un four encastré sous le comptoir ne peut pas être installé sous ce produit.

IMPORTANT: Si vous installez une hotte aspirante ou une hotte micro-ondes au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions d'installation de la hotte aspirante ou de la hotte micro-ondes pour respecter les distances minimales au-dessus de la surface de cuisson.

RAPPELEZ-VOUS : Lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation, toute la surface peut devenir chaude.

ENERGY STAR

W11760826D

1 Nouveau modèle / Ancien modèle

Nouveau modèle	Ancien modèle
KCID930SBL	JED3430GB
JIDT730SBL	JED3430GS
	KCED600GBL
	KCED600GSS
KCID936SBL	JED3536GB
JIDT836SBL	JED3536GS
	KCED606GSS
	KCED606GBL

Tab. 1.1 Nouveau modèle / Ancien modèle

- Ces modèles sont directement remplacés en raison des tailles de découpe des produits.
- Le montage doit tout de même être confié à des techniciens CVC professionnels.
- Il peut être nécessaire de modifier les conduits pour adapter les dimensions des adaptateurs des nouveaux produits.

Sommaire

1 Nouveau modèle / Ancien modèle 44

2 Sécurité de la table de cuisson 47

3 Consignes de sécurité importantes 48

4 Informations générales 51
4.1 Validité des instructions de montage et d'utilisation 51
4.2 Présentation des informations 51

5 Données techniques 52
5.1 JIDT730SBL 52
5.2 Dimensions de l'appareil JIDT730SBL 52
5.3 JIDT836SBL 53
5.4 Dimensions de l'appareil JIDT836SBL 53

6 Description de l'appareil 54
6.1 Description du modèle 54
6.2 Description du système 54
6.2.1 Structure 54
6.2.2 Zone de commande 54
6.2.3 Affichage 7 segments 55
6.2.4 Éclairage 55
6.3 Fonctionnement du dispositif aspirant sur table de cuisson 55
6.4 Fonctionnement de la table de cuisson à induction 55

7 Fonctions et utilisation 57
7.1 Instructions d'utilisation générales ... 57
7.2 Commande tactile 57
7.3 Utilisation du système 57
7.3.1 Mise en marche / Arrêt 57
7.3.2 Minuterie 57
7.4 Fonctions du dispositif aspirant sur table de cuisson 57
7.4.1 Niveaux de puissance du ventilateur ... 57
7.4.2 Niveau Power du ventilateur 58
7.4.3 Système automatique d'aspiration 58
7.4.4 Mise à l'arrêt du ventilateur 58
7.4.5 Système de temporisation automatique 58
7.4.6 Indicateur d'entretien du filtre 58
7.5 Fonctions de la table de cuisson 58
7.5.1 Détection de récipient de cuisson 58
7.5.2 Sélection de la zone de cuisson 59
7.5.3 Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson 59
7.5.4 Niveau Power d'une zone de cuisson .. 59
7.5.5 Minuterie de zone active 59
7.5.6 Fonction de pause 60
7.5.7 Fonction de cuisson assistée 60
7.5.8 Fonction de pont 61
7.5.9 Fonction de pont automatique 61
7.5.10 Arrêt de la zone de cuisson 61
7.6 Fonctionnalités 61
7.6.1 Verrouillage des commandes 61
7.6.2 Verrouillage au nettoyage 61
7.6.3 Indicateur de la fonction de cuisson assistée 62
7.6.4 Mise à l'arrêt 62
7.6.5 Protection anti-surchauffe 62

8 Menu utilisateur 63
8.1 Point de menu 1 : volume des signaux sonores 63
8.1.1 Sons 63
8.2 Point de menu 2 : verrouillage des commandes 63
8.3 Point de menu 3 : affichage de l'état du filtre et réinitialisation de l'indicateur d'entretien du filtre 64
8.4 Point de menu 4 : durée de la fonction de temporisation automatique 64
8.5 Point de menu 5 : vitesse de réaction de la zone tactile 64
8.6 Point de menu 6 : test LED 64
8.7 Point de menu 7 : détection automatique de récipient de cuisson 65
8.8 Point de menu 8 : version logicielle/matérielle 65
8.9 Point de menu A : mode très simplifié 65
8.10 Point de menu 0 : réinitialisation aux réglages usine 65

9 Nettoyage et entretien 66
9.1 Produits nettoyants 66
9.2 Entretien 66
9.3 Nettoyage de la table de cuisson 66
9.4 Nettoyage du dispositif aspirant sur table de cuisson 67
9.4.1 Nettoyage de la buse d'aspiration et du filtre à graisse en acier inoxydable 67
9.4.2 Retrait des liquides de l'appareil 67
9.5 Nettoyage du boîtier de circulation de l'air 68

10 Dépannage 69

11 Montage 71
11.1 Instructions de montage générales... 71
11.1.1 Utilisation simultanée du dispositif aspirant sur table de cuisson en mode évacuation d'air et d'un foyer de combustion alimenté en air intérieur... 71
11.2 Contenu de livraison 72
11.3 Outils et ressources 72
11.4 Instructions de montage 72
11.4.1 Distances de montage 72
11.4.2 Information concernant les meubles de cuisine 72
11.5 Découpe des plans de travail..... 73
11.5.1 Dimensions de découpe pour montage affleurant (76,2 cm)..... 73
11.5.2 Dimensions de découpe pour montage en saillie (30") 73
11.5.3 Dimensions de découpe pour montage affleurant (36") 74
11.5.4 Dimensions de découpe pour montage en saillie (36") 74
11.6 Exigences électriques 75
11.7 Montage de l'appareil en mode évacuation d'air 75
11.8 Préparation de l'appareil 76
11.9 Dimensions de montage 76
11.10 Montage de la table de cuisson 76
11.10.1 Insertion de la table de cuisson 76
11.10.2 Fixation sécurisée de la table de cuisson 77
11.11 Système de ventilation..... 77
11.11.1 Exigences relatives à la ventilation..... 77
11.11.2 Installations sur dalle de béton – évacuation murale..... 78
11.11.3 Calcul de la longueur du système de ventilation 78
11.12 Raccordement électrique..... 79
11.12.1 Raccordement du câble 4 fils de l'alimentation électrique au câble 3 fils de la table de cuisson..... 80
11.12.2 Raccordement du câble 3 fils de l'alimentation électrique au câble 3 fils de la table de cuisson..... 80
11.13 Première mise en service..... 81
11.13.1 Menu revendeur et maintenance 81
11.13.2 Point de menu B : configuration du dispositif aspirant..... 81
11.13.3 Point de menu C : gestion de la puissance (à des fins de démonstration uniquement)..... 81
11.13.4 Point de menu D : mode de démonstration..... 82
11.13.5 Contrôle du fonctionnement 82
11.14 Étanchement de l'appareil 82
11.15 Remise à l'utilisateur..... 83
11.16 Accessoires..... 83

2 Sécurité de la table de cuisson

Votre sécurité et celles des autres sont très importantes.

De nombreuses consignes de sécurité importantes figurent dans ce manuel et sur votre appareil. Veuillez lire et respecter l'ensemble des consignes de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte.
Il vous avertit des dangers potentiels susceptibles d'entraîner des blessures ou la mort.
Toutes les consignes de sécurité sont précédées du symbole d'alerte et du mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots ont les significations suivantes :

⚠ DANGER **Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions suivantes.**

⚠ ATTENTION **Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas les instructions suivantes.**

L'ensemble des consignes de sécurité vous informe des dangers potentiels, vous explique comment limiter le risque de blessure et vous présente les conséquences en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : PROPOSITION CALIFORNIE 65

⚠ ATTENTION

Risque de cancer et d'infertilité – www.P65Warnings.ca.gov.

3 Consignes de sécurité importantes

- **ATTENTION :** Ne conservez aucun objet susceptible d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus de la table de cuisson ou derrière celle-ci – les enfants risquent d'être gravement blessés en escaladant la table de cuisson pour atteindre les objets.
- Montage conforme : assurez-vous que l'appareil est monté de façon conforme et mis à la terre par un technicien qualifié.
- N'utilisez en aucun cas l'appareil pour chauffer la pièce.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance : les enfants ne doivent pas être seuls ou laissés sans surveillance dans l'espace d'utilisation de l'appareil. Ils ne doivent en aucun cas être autorisés à s'assoir ou à se tenir debout sur toute partie de l'appareil.
- Portez une tenue appropriée : ne portez en aucun cas des vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez l'appareil.
- Maintenance réalisée par l'utilisateur : ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Tous les autres travaux de maintenance doivent être réalisés par un technicien qualifié.
- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse : étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Utilisez exclusivement des maniques sèches : l'utilisation de maniques humides ou mouillées sur des surfaces brûlantes peut entraîner des blessures dues à la vapeur. Évitez tout contact entre les maniques et des éléments chauffants brûlants. N'utilisez pas de serviette de chiffon.
- Utilisez une poêle de la bonne dimension : l'appareil est équipé d'une ou plusieurs unité(s) de surface de différentes tailles. Utilisez des ustensiles à fond plat et d'une largeur suffisante pour couvrir l'intégralité de la surface chauffante. L'utilisation d'ustensiles de taille insuffisante entraine un risque de contact direct avec une partie de l'élément chauffant et de combustion des vêtements. Une interaction conforme entre l'ustensile et l'élément chauffant améliore l'efficacité.
- Ne laissez aucune surface chauffante sans surveillance en cas d'utilisation à un niveau de puissance élevé : l'ébullition provoque des fuites de liquide brûlant et graisseux qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisine émaillés : seuls certains types d'ustensiles en verre, en céramique, en faïence ou en autres matériaux émaillés peuvent être placés sur la table de cuisson sans risque de casse en cas de changement soudain de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournés vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser sur les surfaces adjacentes : afin de réduire le risque de brûlure, d'ignition de matériaux inflammables et de déversement dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée de celui-ci doit être tournée vers l'intérieur et ne pas dépasser sur les surfaces adjacentes.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée : si la table de cuisson est cassée, le produit de nettoyage ou les fuites de liquides peuvent pénétrer à l'intérieur, entraînant un risque d'électrocution. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution : en cas d'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide pour essuyer les fuites sur une surface de cuisson brûlante, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent dégager des vapeurs toxiques en cas d'application sur une surface brûlante.
- Rangement sur l'appareil ou à l'intérieur : les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés à proximité de la table de cuisson.
- Veillez à installer les réflecteurs de chaleur et les bas d'égouttement. Leur absence peut endommager le système électrique ou les composants situés en dessous.
- Nettoyez le filtre à graisse fréquemment : ne laissez pas les graisses s'accumuler dans le filtre.
- Éteignez le ventilateur en cas de présence d'aliments enflammés sous la hotte.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la surface de la table de cuisson, car ils pourraient devenir brûlants.

- Ne placez aucun objet ou équipement de cuisson sur la buse d'aspiration.

Montage

- **AVERTISSEMENT :** Afin de réduire le risque d'ignition de matériaux inflammables situés à proximité, installez l'appareil à 5,1 cm du mur gauche, du mur droit et du mur arrière. Procédez au montage conformément aux instructions du fabricant.
- Lors du montage, respectez l'espace minimum indiqué dans le chapitre Montage.
- **ATTENTION :** Risque d'électrocution. En cas d'endommagement du câble ou de la prise de raccordement, débranchez l'appareil et remplacez exclusivement la pièce endommagée par un câble ou une prise du même type.
- Un mauvais raccordement de l'appareil au réseau électrique entraîne un risque d'électrocution.
- N'utilisez l'appareil qu'une fois le montage terminé.
- **ATTENTION :** Ne conservez aucun objet susceptible d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus de la table de cuisson ou derrière celle-ci – les enfants risquent d'être gravement blessés en escaladant la table de cuisson pour atteindre les objets.
- **NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES PROCHES DES UNITÉS DE SURFACE** : les surfaces peuvent être brûlantes même si elles ne sont pas rouges. Les zones situées à proximité des unités de surface peuvent devenir brûlantes et entraîner des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités jusqu'à ce qu'elles aient refroidies.
- Les pièces électroniques situées en-dessous peuvent être exposées ou endommagées en cas de fissure, de fracture ou de craquelure des surfaces de l'appareil (par exemple : verre endommagé), notamment à proximité de l'unité de commande. Risque d'électrocution. En cas de dommage, ne touchez pas la surface concernée ou n'utilisez pas l'appareil.
- Risque de blessures dû à un endommagement mécanique de l'appareil (par exemple : fissures, déformation, décollement des joints adhésif) ainsi que des câbles et des accessoires. N'utilisez pas l'appareil en cas de dommage mécanique.
- Ne procédez à aucune modification, à aucun ajout, ni à aucune altération de l'appareil.
- Lorsque le dispositif aspirant sur table de cuisson fonctionne en mode évacuation d'air, il aspire l'air de la pièce où il est installé ainsi que celui des pièces adjacentes. En l'absence d'une quantité suffisante d'air, une dépression se produit. En cas de fonctionnement simultané avec un foyer de combustion alimenté en air intérieur, des gaz toxiques présents dans la cheminée ou le conduit d'évacuation peuvent être aspirés dans la pièce.
- Les objets légers et de petite taille, tels que des torchons en tissu ou en papier peuvent être aspirés par le dispositif aspirant sur table de cuisson. Cela risque d'endommager le ventilateur ou de compromettre les performances d'aspiration.
- Assurez-vous que l'appareil est à l'arrêt avant de remplacer le filtre à charbon actif.
- **IMPORTANT :** Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson est froide. Respectez impérativement les instructions figurant sur l'étiquette des produits de nettoyage.
- L'appareil peut être exclusivement réparé, entretenu ou débranché par des spécialistes qualifiés qui connaissent et respectent les normes nationales ainsi que les réglementations complémentaires des fournisseurs d'énergie locaux.
- Conservez ce manuel de montage et d'utilisation en lieu sûr pour toute consultation ultérieure.
- Après l'installation de la plaque de cuisson, l'adhésif silicone doit durcir pendant 24 heures. L'appareil ne doit pas être utilisé. Cela s'applique également lors du remplacement de la céramique de verre.

Cette appareil est conforme à la Partie 18 de la règlementation de la Commission fédérale en charge des communication – FCC (États-Unis).

Cet appareil est conforme à la norme industrielle canadienne ICES-001.

Cette table de cuisson à induction produit et utilise l'énergie issue de bandes de fréquence ISM permettant de chauffer les récipients de cuisson à l'aide d'un champ électromagnétique. Elle a été testée et est conforme à la Partie 18 de la réglementation FCC relatives aux équipements à bandes ISM. Cette table de cuisson FCC est conforme aux exigences FCC visant à réduire au minimum les interférences avec d'autres appareils dans les installations domestiques. L'équipement doit être monté de manière à assurer une distance de sécurité avec les autres personnes.
Cette table de cuisson peut entraîner des interférences avec la télévision ou la réception radiophonique. L'utilisateur peut essayer de remédier aux éventuelles interférences :

- en déplaçant l'antenne réceptrice de la radio ou de la télévision ;
- en augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur ;
- en raccordant le récepteur à une autre prise.

Il incombe à l'utilisateur de remédier à toute interférence.

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations RF de la FCC/IC définies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement doit être installé de manière à garantir une distance de sécurité de toutes les personnes, d'au moins 20 cm.

- **REMARQUE :** Les personnes équipées de simulateurs cardiaques ou d'appareils médicaux similaires doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles se trouvent à proximité de cette table de cuisson à induction alors que celle-ci est sous tension. Le champ électromagnétique est susceptible d'altérer le stimulateur cardiaque ou tout appareil médical similaire. Consultez un médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou de tout appareil similaire pour des informations complémentaires sur les effets des champs électromagnétiques produits par la table de cuisson à induction.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la surface de la table de cuisson, car ils pourraient devenir brûlants.
- Les objets susceptibles d'être exposés aux champs électromagnétiques, tels que des cartes de crédit, des CD et des calculatrices, doivent être tenus à distance de la table de cuisson lorsque celle-ci est utilisée.

4 Informations générales

Ces instructions contiennent des informations importantes. Veuillez les lire avant d'installer ou d'utiliser l'appareil pour la première fois. D'autres documents s'appliquent en complément des présentes instructions. Veuillez lire tous les documents fournis avec votre appareil. Veuillez conserver ces instructions et les transmettre au prochain propriétaire, le cas échéant.

4.1 Validité des instructions de montage et d'utilisation

Les présentes instructions sont applicables à plusieurs versions de l'appareil. Il est donc possible que certaines fonctionnalités décrites ne s'appliquent pas à votre appareil. Les détails des illustrations figurant dans le présent document peuvent différer d'une version à l'autre de l'appareil et doivent être considérées comme des schémas informatifs.

4.2 Présentation des informations

Nous utilisons un formatage, une numérotation, des symboles, des termes et des abréviations standard afin que vous puissiez travailler rapidement en utilisant le présent manuel. L'article décrit dans les présentes instructions est également ci-après dénommé « l'appareil ».
Les instructions sont signalées par une flèche.

▶ Veuillez suivre systématiquement les instructions dans l'ordre prescrit.

Les énumérations sont présentées sous la forme d'une liste à puce :

- énumération 1 ;
- énumération 2.

Des remarques informatives signalent les particularités dont il faut tenir compte.

5 Données techniques

5.1 JIDT730SBL

Paramètre	Valeur
Tension d'alimentation	240 V (208 V)
Fréquence	60 Hz
Consommation électrique maximale	8,0 kW (6,9 kW)
Protection par fusible	40 A
Dimensions	30 $^{7}/_{8}$ x 22 $^{1}/_{16}$ x 7 $^{13}/_{16}$ in 78,4 x 56 x 19,9 cm
Poids	42 lbs (19,1 kg)
Table de cuisson	
Matériau de surface	Vitrocéramique
Niveaux de puissance de la table de cuisson	1 – 9, P
Dimensions de la zone de cuisson avant gauche	Ø 8 $^{1}/_{4}$ in, Ø 21 cm
Puissance de la zone de cuisson avant gauche	2 300 W
Puissance de la zone de cuisson avant gauche au niveau Power	3000 W
Dimensions de la zone de cuisson arrière gauche	Ø 6 $^{7}/_{8}$ in, Ø 17,5 cm
Puissance de la zone de cuisson arrière gauche	1400 W
Puissance de la zone de cuisson arrière gauche au niveau Power	2100 W
Dimensions de la zone de cuisson avant droite	9 $^{1}/_{16}$ x 9 $^{1}/_{16}$ in, 23 x 23 cm
Puissance de la zone de cuisson avant droite	2100 W
Puissance de la zone de cuisson avant droite au niveau Power	3000 W
Dimensions de la zone de cuisson arrière droite	9 $^{1}/_{16}$ x 9 $^{1}/_{16}$ in, 23 x 23 cm
Puissance de la zone de cuisson arrière droite	2100 W
Puissance de la zone de cuisson arrière droite au niveau Power	3000 W
Efficacité énergétique	Certifié EnergyStar
Système d'aspiration	
Niveaux de puissance du dispositif aspirant sur table de cuisson	1 – 9, P
Débit d'air	332 cfm / sone à 100 cfm : 0,271
Taux d'absorption des graisses	98,2 %

Tab. 5.1 Données techniques pour JIDT730SBL

5.2 Dimensions de l'appareil JIDT730SBL

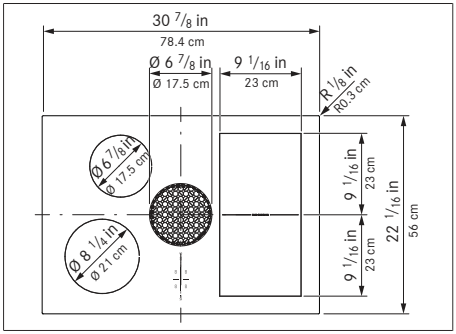


Fig. 5.1 Vue du dessus

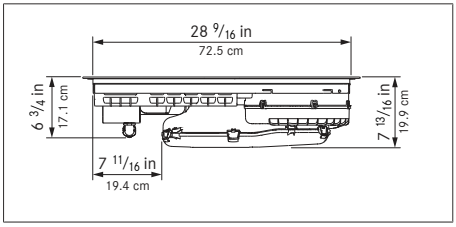


Fig. 5.2 Vue avant

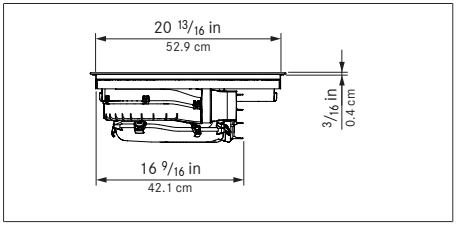


Fig. 5.3 Vue latérale

5.3 JIDT836SBL

Paramètre	Valeur
Tension d'alimentation	240 V (208 V)
Fréquence	60 Hz
Consommation électrique maximale	8,0 kW (6,9 kW)
Protection par fusible	40 A
Dimensions	36 3/8 x 22 1/16 x 7 13/16 in 92,3 x 56 x 19,9 cm
Poids	46 lbs (20,9 kg)
Table de cuisson	
Matériau de surface	Vitrocéramique
Niveaux de puissance de la table de cuisson	1 – 9, P
Dimensions de la zone de cuisson avant	9 1/16 x 9 1/16 in 23 x 23 cm
Puissance de la zone de cuisson avant	2100 W
Puissance de la zone de cuisson avant au niveau Power	3000 W
Dimensions de la zone de cuisson arrière	9 1/16 x 9 1/16 in 23 x 23 cm
Puissance de la zone de cuisson arrière	2100 W
Puissance de la zone de cuisson arrière au niveau Power	3000 W
Efficacité énergétique	Certifié EnergyStar
Système d'aspiration	
Niveaux de puissance du dispositif aspirant sur table de cuisson	1 – 9, P
Débit d'air	333,3 cfm / sone à 100 cfm : 0,251
Taux d'absorption des graisses	98,5 %

Tab. 5.2 Données techniques pour JIDT836SBL

5.4 Dimensions de l'appareil JIDT836SBL

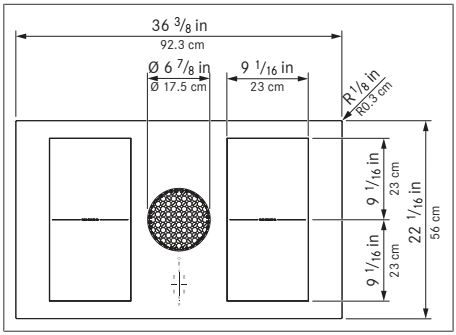


Fig. 5.4 Vue du dessus

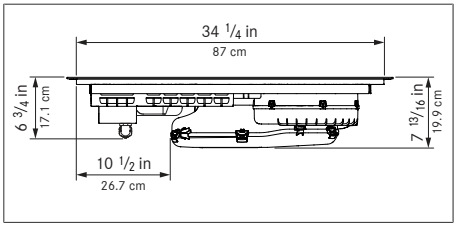


Fig. 5.5 Vue avant

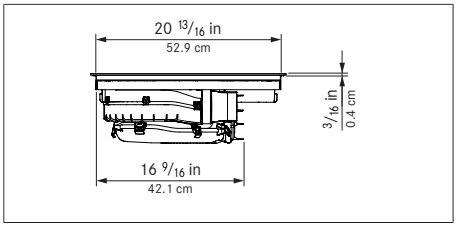


Fig. 5.6 Vue latérale

6 Description de l'appareil

6.1 Description du modèle

Modèle	Description longue
JIDT730SBL	Table de cuisson électrique à induction avec dispositif aspirant JennAir 30"
JIDT836SBL	Table de cuisson électrique à induction avec dispositif aspirant JennAir 36"

Tab. 6.1 Description du modèle

6.2 Description du système

6.2.1 Structure

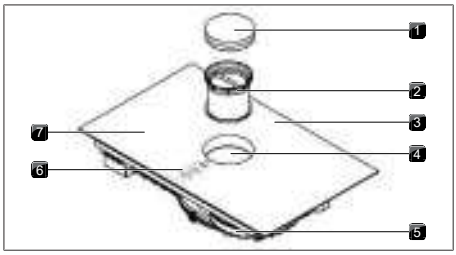


Fig. 6.1 Structure

[1] Buse d'aspiration
[2] Filtre à graisse en acier inoxydable
[3] Table de cuisson
[4] Ouverture de la buse
[5] Ventilateurs
[6] Zone de commande
[7] Zone de cuisson (x 4)

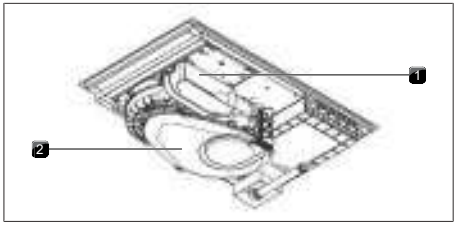


Fig. 6.2 Vue arrière de la variante à évacuation d'air

[1] Ouverture du dispositif aspirant
[2] Boîtier de circulation de l'air et son fond

6.2.2 Zone de commande

L'appareil est contrôlé par une zone de commande centrale tactile.

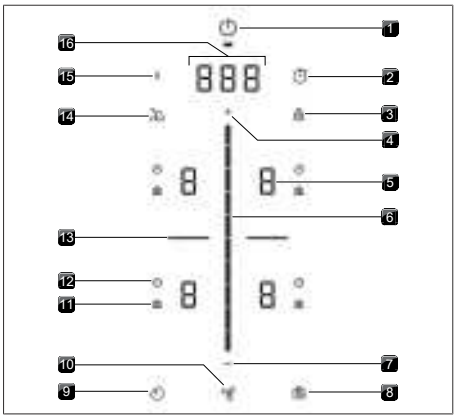


Fig. 6.3 Zone de commande

[1] Touche marche/arrêt
[2] Minuterie
[3] Verrouillage des commandes
[4] Touche d'augmentation de la puissance
[5] Indicateur de zone de cuisson
[6] Curseur
[7] Touche de réduction de la puissance
[8] Touche de cuisson assistée
[9] Minuterie de zone active
[10] Ventilateur
[11] Indicateur de la fonction de cuisson assistée
[12] Indicateur de la minuterie de zone active
[13] Fonction de pont
[14] Verrouillage au nettoyage
[15] Bouton de pause
[16] Affichage des commandes

6.2.3 Affichage 7 segments

Affichage des commandes

Indicateur	Signification
1 - 9	Niveaux de puissance
P	Niveau Power
0	Inactif
A	Système automatique d'aspiration
n	Système de temporisation automatique
F	Indicateur d'entretien du filtre
000	Temps (minutes seconds)
e.g. E	Code d'erreur

Tab. 6.2 Signification de l'affichage 7 segments

Indicateur de zone de cuisson

Indicateur	Signification
1 - 9	Niveau de puissance
P	Niveau Power
_	Fondre
=	Maintien au chaud
≡	Mijoter
U	Détection de récipient
0	Inactif
H	Indicateur de chaleur résiduelle (la zone de cuisson est à l'arrêt mais encore chaude)
E	Erreur

Tab. 6.3 Signification de l'affichage 7 segments

6.2.4 Éclairage

L'appareil adapte automatiquement la luminosité de l'affichage selon les conditions d'utilisation existantes. Les fonctions indisponibles sont masquées et les fonctions inactives sont noircies.

6.3 Fonctionnement du dispositif aspirant sur table de cuisson

Le dispositif aspirant fonctionne soit comme système d'évacuation d'air, soit comme système de recyclage d'air.

Mode de fonctionnement à évacuation d'air
Les vapeurs de cuisson sont évacuées à l'extérieur par le système de canaux via le ventilateur.

Mode de fonctionnement à recyclage d'air
Accessoires optionnels requis. Les vapeurs de cuisson sont évacuées par le ventilateur et nettoyées par le filtre. L'air purifié est réinjecté dans la pièce.

6.4 Fonctionnement de la table de cuisson à induction

Les zones de cuisson à induction chauffent les récipients au moyen d'un champ magnétique. Le fond du récipient est directement exposé à la chaleur. La zone de cuisson ne chauffe que de manière indirecte. Les zones de cuissons dotées de la technologie d'induction fonctionnent uniquement avec des récipients de cuisson adaptés (fond magnétique et diamètre suffisant).

Niveaux de puissance
La puissance élevée des tables de cuisson à induction permet un chauffage très rapide du récipient. Afin d'éviter de brûler les aliments, une certaine adaptation est nécessaire par rapport aux systèmes de cuisson conventionnels lors du choix du niveau de puissance. Les données du tableau sont fournies à titre indicatif. Il convient d'adapter le niveau de puissance en fonction de la quantité et du récipient de cuisson.

Niveau de puissance	Fonction
1	Fonte de beurre et de chocolat, dissolution de la gélatine
1 - 3	Garde au chaud les sauces et les soupes, le riz
2 - 6	Cuisson de pommes de terre, pâtes, soupes, ragoûts, compotes de fruits, légumes et poissons, décongélation de plats
6 - 7	Cuisson dans des poêles avec revêtement, cuisson lente (sans surchauffe de la graisse) d'escalopes, poisson
7 - 8	Chauffe de graisse, cuisson de viande, préparation de liaisons et de soupes, cuisson d'omelettes
9	Porte à ébullition de grandes quantités de liquide, saisit les steaks
P	Faire chauffer de l'eau

Tab. 6.4 Recommandations pour les niveaux de puissance

Récipients de cuisson adaptés

Les récipients de cuisson portant le symbole sont adaptés aux tables de cuisson à induction.

▶ Utilisez impérativement des récipients de cuisson aux diamètres minimums suivants :

Appareil	Zone de cuisson	Diamètre minimum pour les fonds des récipients
JIDT730SBL	Avant gauche	$4\,{}^{23}/_{32}$ in (12 cm)
	Arrière gauche	$3\,{}^{35}/_{64}$ in (9 cm)
	Avant droite	$4\,{}^{23}/_{32}$ in (12 cm)
	Arrière droite	$4\,{}^{23}/_{32}$ in (12 cm)
JIDT836SBL	Avant	$4\,{}^{23}/_{32}$ in (12 cm)
	Arrière	$4\,{}^{23}/_{32}$ in (9 cm)

Tab. 6.5 Diamètre minimum pour des récipients

Les durées de cuisson, le temps de chauffe et les résultats de la cuisson sont sensiblement influencés par la composition et la qualité du récipient.

Le fond du récipient ne doit présenter aucun bombement, aucune rainure et aucun bord coupant. Si le fond du récipient présente un bombement, il pourrait surchauffer ou ne pas être détecté. Les rainures et bords coupants peuvent créer des rayures sur la surface de la table de cuisson.

Bruits

En raison du matériau et du processus de fabrication des récipients de cuisson, le fonctionnement des tables de cuisson à induction peut générer des bruits (par ex. bourdonnement, crépitement, sifflement, cliquetis ou ronronnement).

7 Fonctions et utilisation

L'aspiration sur table de cuisson intégrée ne doit pas être utilisée avec d'autres tables de cuisson.

L'appareil doit uniquement être mis en marche lorsque le clapet de changement de filtre, le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration (ainsi que le filtre à odeurs, pour la variante à recyclage de l'air) sont installés.

7.1 Instructions d'utilisation générales

L'appareil est contrôlé par une zone de commande centrale tactile. La zone de commande est équipée de zones tactiles et de zones d'affichage. Vous contrôlez l'appareil avec votre doigt, en le touchant (commande tactile) et en effectuant des mouvements de glissement (curseur tactile).

7.2 Commande tactile

Le système permet plusieurs types de commandes tactiles.

Commande tactile	utilisable sur	durée du contact
Pression courte	Touches + curseur	0,3 s
Pression longue	Touches + curseur	1 – 8 s
Glissement	Curseur	0,1 – 8 s

Tab. 7.1 Commande tactile :

7.3 Utilisation du système

7.3.1 Mise en marche / Arrêt

▶ Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt.
Une fois le système allumé, l'affichage standard apparaît :

Lorsque le verrouillage des commandes est activé, la touche de verrouillage s'allume après le démarrage du système .

7.3.2 Minuterie

La minuterie émet un signal sonore et visuel après l'écoulement de la durée définie.

Activation de la minuterie
▶ Appuyez sur la touche de minuterie .
La durée saisie est indiquée sur l'affichage des commandes (000).

Réglage de la durée
▶ Définissez la durée souhaitée :

Commande	Sélection en min/sec.	
Appuyer sur	000	
Commande	**Augmenter la durée**	**Réduire la durée**
Appuyer sur	+	−
Glissement du doigt	——— vers l'avant	——— vers l'arrière

Tab. 7.2 Réglage de la durée

Lancement de la minuterie
▶ Appuyez sur la touche de minuterie .
Le compte à rebours commence. La durée restante est affichée sur l'affichage des commandes.

Durée écoulée
La durée restante clignote et s'affiche en secondes durant les 10 dernières secondes du compte à rebours. Une fois la durée écoulée, un signal sonore se fait entendre.

Désactivation anticipée de la minuterie
▶ Appuyez longuement sur la touche de minuterie .

7.4 Fonctions du dispositif aspirant sur table de cuisson

7.4.1 Niveaux de puissance du ventilateur

Les niveaux de puissance du ventilateur peuvent être modifiés de plusieurs façons :
▶ en appuyant sur + ou − ;
▶ en utilisant le curseur ——— ;
▶ en appuyant sur la zone souhaitée du curseur ——— ;
▶ en appuyant longuement sur + ou − (modification x2).

7.4.2 Niveau Power du ventilateur

Lors de l'activation du niveau Power, la puissance maximale du dispositif aspirant est disponible pendant un temps prédéfini. Au bout de 5 le niveau Power repasse automatiquement au niveau de puissance 9.

Activation du niveau Power du ventilateur

▶ Une fois le niveau de puissance 9 activé, appuyez sur +.

● L'affichage du ventilateur indique P.

Désactivation du niveau Power du ventilateur

Le niveau Power du ventilateur est désactivé dès qu'un autre niveau de puissance est réglé.

7.4.3 Système automatique d'aspiration

Après un court délai, la puissance du dispositif aspirant est automatiquement adaptée au niveau de puissance maximal activé sur les zones de cuisson en fonctionnement.

● Le système automatique d'aspiration sur table de cuisson peut être désactivé manuellement à tout moment.

Fonction	Niveaux de puissance									
Niveau de cuisson	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Puissance d'aspiration	4	4	4	4	5	6	7	8	9	P

Tab. 7.3 Puissance d'aspiration lorsque le système automatique d'aspiration sur table de cuisson est activé

Activation du système automatique d'aspiration pour un processus de cuisson :

▶ appuyez sur la touche du ventilateur .

● A s'affiche.

Désactivation du système automatique d'aspiration :

▶ Opérez un glissement du doigt vers un certain niveau de puissance du ventilateur ;

ou

▶ appuyez sur la touche du ventilateur .

7.4.4 Mise à l'arrêt du ventilateur

▶ Opérez un glissement du doigt jusqu'au niveau de puissance 0 ;

ou

▶ appuyez sur − jusqu'à ce que le niveau de puissance 0 soit atteint ;

ou

▶ appuyez longuement sur la touche du ventilateur .

● Le système de temporisation automatique est mis en marche lorsque le dispositif aspirant est mis à l'arrêt.

● Le système de temporisation automatique s'arrête dès que le ventilateur du dispositif aspirant sur table de cuisson s'arrête.

7.4.5 Système de temporisation automatique

Le dispositif aspirant fonctionne à un faible niveau et s'éteint automatiquement au bout d'une durée définie. La durée de la temporisation peut être réglée dans le menu (réglage d'usine : 20 minutes).

Désactivation anticipée du système de temporisation automatique

▶ Appuyez longuement sur la touche du ventilateur .

Nous recommandons expressément d'utiliser le système de temporisation automatique du dispositif aspirant sur table de cuisson.

7.4.6 Indicateur d'entretien du filtre

L'indicateur d'entretien du filtre du dispositif aspirant sur table de cuisson est activé automatiquement lorsque la durée de vie du filtre à charbon actif est écoulée (seulement en mode recyclage d'air).

● F s'affiche sur l'affichage des commandes.

● Le dispositif aspirant sur table de cuisson peut toujours fonctionner sans restriction.

7.5 Fonctions de la table de cuisson

7.5.1 Détection de récipient de cuisson

Sur les tables de cuisson à induction, la zone de cuisson détecte automatiquement la taille du récipient de cuisson et injecte exclusivement de l'énergie sur cette surface. Lorsqu'une zone de cuisson à induction ne fonctionne pas, U/⊔ s'affichent en alternance. Causes possibles :

● Absence de récipient de cuisson

● Récipient de cuisson inadapté

● Le diamètre du fond du récipient est trop petit

Si aucun récipient n'est détecté dans les 30 secondes après le réglage du niveau de puissance, la zone de cuisson est mise à l'arrêt automatiquement.

Détection de récipient automatique
L'appareil détecte automatiquement le récipient de cuisson et active la commande de la zone de cuisson concernée. Si aucun récipient n'est détecté, l'indicateur de zone de cuisson ne s'affiche pas. (voir "8.7 Point de menu 7 : détection automatique de récipient de cuisson").

Ne vous reposez pas uniquement sur la fonction de détection de récipient : éteignez toujours l'appareil.

7.5.2 Sélection de la zone de cuisson

▶ Appuyez sur l'affichage d'une zone de cuisson.
La commande des zones de cuisson est activée et des réglages peuvent être effectués jusqu'à ce que la zone de commande passe à l'affichage standard.

7.5.3 Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson

Une fois la zone de cuisson sélectionnée, le niveau de puissance peut être réglé de 3 manières :
▶ glissement du doigt jusqu'au niveau de puissance souhaité
ou
▶ pression sur la position souhaitée sur le curseur
ou
▶ Appuyez sur ⊞ ou ⊟.

Au besoin, réitérez ce processus pour activer d'autres zones de cuisson.

Le niveau de puissance défini est indiqué sur l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

Cinq secondes après la modification du niveau de puissance, la zone de commande repasse automatiquement sur l'affichage standard.

7.5.4 Niveau Power d'une zone de cuisson

Une fois le niveau Power activé, le niveau de puissance maximale est disponible pour une zone de cuisson. La puissance est automatiquement abaissée au niveau 9 au bout de 5 minutes. Le niveau de puissance maximal est réduit temporairement sur la deuxième zone de cuisson adjacente. Pour les zones de cuisson à induction à surface rectangulaire, la puissance est abaissée au niveau 7, et pour les zones de cuisson à induction rondes, au niveau 8.

Si un niveau de puissance trop élevé est sélectionné sur la seconde zone de cuisson, le niveau Power des autres zones de cuisson repasse automatiquement au niveau de puissance 9.

Activation du niveau Power pour une zone de cuisson
▶ Une fois le niveau de puissance 9 activé, appuyez sur ⊞.
● L'affichage de zone de cuisson indique P.

Désactivation anticipée du niveau Power
▶ Réglage d'un autre niveau de puissance

Ne chauffez jamais d'huile, de graisse ou d'aliments similaires au niveau Power. Du fait de la puissance élevée, le fond du récipient peut surchauffer.

7.5.5 Minuterie de zone active

Cette fonction d'arrêt automatique met automatiquement à l'arrêt la zone de cuisson sélectionnée une fois qu'un temps prédéfini s'est écoulé. La fonction de minuterie de zone active peut également être utilisée sur plusieurs zones de cuisson en même temps (minuteries simultanées).

Activation des minuteries de zone de cuisson
Prérequis : la zone de cuisson doit être activée (le niveau de puissance est réglé).
▶ Appuyez sur la touche de minuterie ◷.
● La durée saisie est indiquée sur l'affichage des commandes (000).

Réglage de la durée
▶ Définissez la durée souhaitée :

Commande	Sélection en min/sec.	
Appuyer sur	000	
Commande	**Augmenter la durée**	**Réduire la durée**
Appuyer sur	+	−
Glissement du doigt	−−−	−−−

Tab. 7.4 Réglage de la durée

Lancement de la minuterie
▶ Appuyez sur la touche de minuterie clignotante .
Le compte à rebours commence. La durée restante est affichée sur l'affichage des commandes.

Affichage de la durée restante
▶ Appuyez sur l'affichage de la zone de cuisson dont la minuterie est activée.
- La durée restante est affichée sur l'affichage des commandes.

Modification des minuteries actives
▶ Appuyez sur l'affichage de la zone de cuisson dont la minuterie est activée.
▶ Appuyez sur la touche de minuterie .
- La minuterie de zone de cuisson s'arrête.
- La durée restante clignote sur l'affichage des commandes.

▶ Modifiez la durée et relancez la minuterie de zone de cuisson.

Minuteries simultanées
▶ Répétez le processus sur des zones de cuisson supplémentaires.

Désactivation anticipée de la minuterie
▶ Appuyez sur l'affichage de la zone de cuisson dont la minuterie est activée.
▶ Appuyez longuement sur la touche de la minuterie .

Durée écoulée
La durée restante clignote et s'affiche en secondes durant les 10 dernières secondes du compte à rebours. Une fois la durée écoulée, un signal sonore se fait entendre et la puissance de la zone de cuisson est automatiquement réduite au niveau 1.

7.5.6 Fonction de pause

Avec la fonction de pause, toutes les zones de cuisson peuvent être facilement désactivées rapidement à titre temporaire. Le processus de cuisson peut être interrompu pour une durée maximale de 10 secondes. Si la fonction de pause est désactivée, le processus recommence avec les réglages initiaux. Une fois les 10 minutes écoulées, le processus de cuisson s'arrête automatiquement.

La fonction de ventilation, la fonction de pont et les minuteries (actives) ne peuvent pas être interrompues. Les minuteries de zone de cuisson actives s'arrêtent.

Activation de la fonction de pause
▶ Appuyez sur la touche de pause .

Désactivation de la fonction de pause
▶ Appuyez longuement sur la touche de pause .

7.5.7 Fonction de cuisson assistée

Vous pouvez choisir parmi 3 niveaux de cuisson assistée, en fonction de la situation :

Niveau de cuisson assistée	Symbole	Température
1 (fondre)	_	42 °C
2 (maintien au chaud)	=	74 °C
3 (mijoter)	≡	94 °C

Tab. 7.5 Niveaux de cuisson assistée

En pratique, les températures des niveaux de la **fonction de cuisson assistée** peuvent varier légèrement, car elles sont influencées par divers facteurs.

Cette fonction est conçue pour une utilisation à couvert. Un couvercle est requis pour maintenir les températures spécifiées.

Activation de la fonction de cuisson assistée
▶ Sélection d'une zone de cuisson
▶ Appuyez sur la touche de cuisson assistée .

Augmentation ou réduction du niveau de cuisson assistée
▶ Opérez un glissement du doigt pour atteindre le niveau de cuisson assistée requis
ou
▶ appuyez sur + ou − jusqu'à ce que le niveau de cuisson assistée requis soit atteint
▶ Appuyez sur la touche de cuisson assistée pour confirmer.

Désactivation de la fonction de cuisson assistée

▶ Appuyez sur l'affichage de la zone de cuisson concernée.
▶ Appuyez longuement sur la touche de cuisson assistée
ou
▶ opérez un glissement du doigt jusqu'en bas (niveau de puissance 0).
● La fonction de cuisson assistée est désactivée.

7.5.8 Fonction de pont

La fonction de pont permet de combiner deux zones de cuisson situées l'une derrière l'autre en une seule grande zone de cuisson. Le contrôle de la puissance des zones combinées est réalisé à l'aide d'une seule commande. Le réglage de la puissance est réalisé de manière synchrone : les deux zones de cuisson sont réglées sur le même niveau de puissance). La fonction de pont peut servir à chauffer des plats dans une sauteuse, par exemple.

Si les deux zones de cuisson sont actives avant l'activation de la fonction de pont, alors c'est le niveau de puissance le plus bas qui est appliqué. Si les minuteries sont actives sur les zones de cuisson, c'est la plus petite durée qui est reprise pour la fonction de pont.

La fonction de pont s'arrête et les zones de cuisson sont désactivées si aucun récipient de cuisson adapté n'est détecté (détection de récipient) sur au moins l'une des deux zones de cuisson pendant 10 secondes.

Activation de la fonction de pont

▶ Appuyez sur les indicateurs des deux zones de cuisson à relier.
● Les deux zones de cuisson affichent le même niveau de puissance.
● Les fonctions actives des zones de cuisson supplémentaires sont adoptées (double affichage).

Désactivation de la fonction de pont

▶ Appuyez sur les deux indicateurs de zone de cuisson pour lesquels vous souhaitez annuler la fonction de pont.
● Les niveaux de puissance sont réglés à zéro.
● Si une minuterie de zone de cuisson est active, celle-ci est désactivée.

7.5.9 Fonction de pont automatique

Si un récipient de cuisson suffisamment grand est placé sur les deux zones de cuisson placées l'une derrière l'autre, celles-ci seront automatiquement combinées en une grande zone de cuisson.

Si la fonction de détection de récipient permanente est activée (voir "8.7 Point de menu 7 : détection automatique de récipient de cuisson"), alors la fonction de pont automatique est également activée.

7.5.10 Arrêt de la zone de cuisson

▶ Sélection de la zone de cuisson
▶ Réglage du niveau de puissance 0
ou
▶ Appuyez longuement sur l'affichage de la zone de cuisson

7.6 Fonctionnalités

7.6.1 Verrouillage des commandes

Le verrouillage peut être utilisé pour éviter toute action non intentionnelle sur l'appareil. Si le verrouillage des commandes est actif, la touche de verrouillage s'allume lorsque la zone de commande est en fonctionnement.

Activation/désactivation permanente du verrouillage des commandes

voir "8.2 Point de menu 2 : verrouillage des commandes"

Désactivation du verrouillage des commandes pour un processus de cuisson

▶ Appuyez longuement sur la touche de verrouillage des commandes .

7.6.2 Verrouillage au nettoyage

Le verrouillage à la fonction de nettoyage permet de bloquer la zone de commande. Le verrouillage à la fonction de nettoyage est désactivé automatiquement si aucun mouvement d'essuyage n'a été détecté pendant 5 secondes sur la zone de commande.

Activation du verrouillage à la fonction de nettoyage

▶ Appuyez sur la touche de verrouillage à la fonction de nettoyage .

Désactivation permanente du verrouillage à la fonction de nettoyage

▶ Appuyez longuement sur la touche de verrouillage à la fonction de nettoyage .

7.6.3 Indicateur de la fonction de cuisson assistée

La lettre H s'affiche si une zone de cuisson est encore chaude après sa mise à l'arrêt.

▶ Ne touchez pas les zones de cuisson chaudes.

▶ Ne placez aucun objet sur les zones de cuisson encore chaudes.

L'affichage disparait après un temps de refroidissement suffisant (lorsque la température est inférieure à < 131 °F (55 °C)).

7.6.4 Mise à l'arrêt

Dispositif aspirant sur table de cuisson

Le dispositif aspirant sur table de cuisson passe en mode automatique après 120 minutes sans activité ni modification du niveau de puissance.

7.6.5 Protection anti-surchauffe

En cas de surchauffe, la puissance de la table de cuisson est réduite ou l'appareil est mis complètement à l'arrêt. La protection anti-surchauffe est déclenchée lorsque :

- le récipient de cuisson est chauffé à vide ;
- de l'huile ou des graisses sont chauffées à forte puissance ;
- une zone de cuisson chaude est remise en marche après une coupure de courant.

La protection anti-surchauffe entraîne la mise en œuvre de l'une des mesures suivantes :

- le niveau de puissance actif est abaissé au niveau inférieur ;
- le niveau Power ne peut plus être activé ;
- le niveau de puissance est réduit ;
- la table de cuisson est complètement mise à l'arrêt.

Après une période de refroidissement suffisante, la table de cuisson peut à nouveau être utilisée complètement.

8 Menu utilisateur

Accès au menu utilisateur
Prérequis : l'appareil est allumé, toutes les zones de cuisson ainsi que le dispositif aspirant sur table de cuisson sont inactifs et il ne reste aucune chaleur résiduelle.
▶ Appuyez longuement sur l'affichage des commandes.

Navigation dans le menu utilisateur
Naviguez vers le point de menu suivant :
▶ appuyez sur l'affichage des commandes.
● Les réglages effectués sont automatiquement appliqués si vous naviguez vers un autre point de menu ou si vous quittez le menu.

Fermeture du menu utilisateur
▶ Appuyez longuement sur l'affichage des commandes.
ou
▶ appuyez longuement sur la touche marche/arrêt .
● Le menu est fermé et l'appareil est mise à l'arrêt.

Aperçu du menu utilisateur

Point de menu/Description/Sélection		Réglages usine
1	Volume des signaux sonores (0–9)	4
2	Verrouillage (activé/désactivé)	Désactivé
3	Affichage de l'état du filtre (réinitialisation de l'indicateur d'entretien du filtre)	
4	Durée de la fonction de temporisation automatique (10, 15, 20 min)	20 min
5	Vitesse de réaction de la zone tactile (1 lente, 2 moyenne, 3 rapide)	2
6	Test LED	
7	Détection de récipient permanente	Activé
8	Version logicielle/matérielle	
A	Mode très simplifié	Désactivé
0	Réinitialisation aux réglages usine	

Tab. 8.1 Aperçu du menu utilisateur

8.1 Point de menu 1 : volume des signaux sonores

Il est possible de régler les différents volumes des signaux sonores. Cela ne s'applique pas aux signaux sonores relatifs à la sécurité.

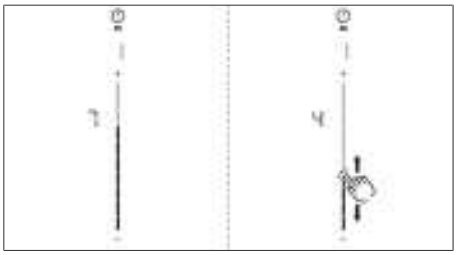


Fig. 8.1 Point de menu 1 : volume des signaux sonores

8.1.1 Sons

Le système émet différents signaux sonores :

Signal sonore	Fonction
Un seul « bip » court (0,25 s)	Confirmation d'une sélection
Suite de « bips »	Interaction requise

Tab. 8.2 Sons

8.2 Point de menu 2 : verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes peut être activé ou désactivé de façon permanente.
▶ Appuyez sur le segment supérieur du curseur pour l'activer.
▶ Appuyez sur le segment inférieur du curseur pour le désactiver.

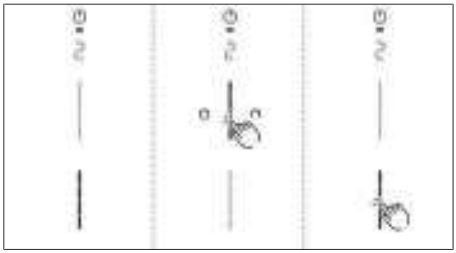


Fig. 8.2 Point de menu 2 : verrouillage des commandes

8.3 Point de menu 3 : affichage de l'état du filtre et réinitialisation de l'indicateur d'entretien du filtre

L'ouverture de l'option 3 affiche automatiquement l'état actuel du filtre (recyclage d'air uniquement).

Réinitialisation de l'indicateur d'entretien du filtre :

▶ Appuyez longuement sur la touche du ventilateur .

- L'état du filtre est entièrement réinitialisé.
- L'indicateur d'entretien du filtre F ne s'affiche plus lorsque l'appareil est remis en marche.

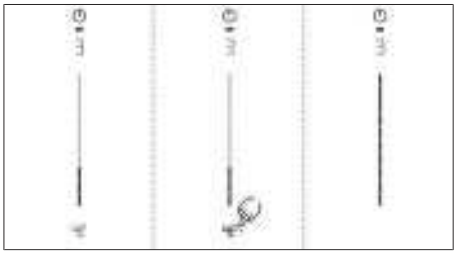


Fig. 8.3 Point de menu 3 : réinitialisation de l'état du filtre et de l'indicateur d'entretien du filtre

8.4 Point de menu 4 : durée de la fonction de temporisation automatique

La durée actuellement définie s'affiche pendant 2 secondes à l'ouverture de l'option de menu 4.

3 durées sont disponibles :
20 minutes / 15 minutes / 10 minutes

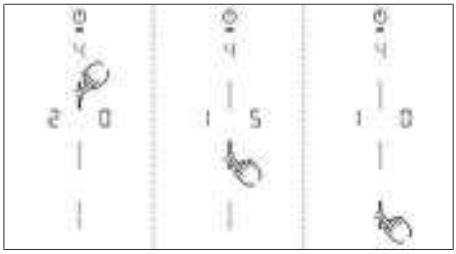


Fig. 8.4 Point de menu 4 : sélection de la durée de la fonction de temporisation automatique

8.5 Point de menu 5 : vitesse de réaction de la zone tactile

La vitesse de réaction actuellement définie s'affiche à l'ouverture de l'option de menu 5.

- Vitesse de réaction 1 : lente
- Vitesse de réaction 2 moyenne
- Vitesse de réaction 3 : rapide

Sélection de la vitesse de réaction :

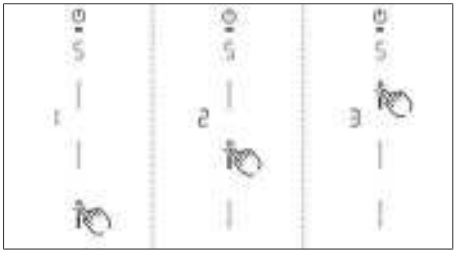


Fig. 8.5 Point de menu 5 : vitesse de réaction

8.6 Point de menu 6 : test LED

Vérification du fonctionnement des LED des zones de cuisson.

Lancement du test LED :

▶ Appuyez sur le curseur .

- Tous les indicateurs s'affichent à une luminosité de 50 %.

▶ Appuyez sur l'indicateur de votre choix.

- L'indicateur sélectionné s'affiche avec une luminosité de 100 % pendant 1 seconde aux fins du test.
- Tous les autres indicateurs peuvent être testés par commande tactile.

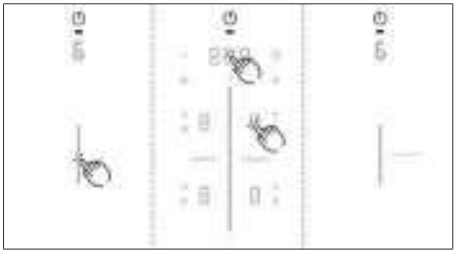


Fig. 8.6 Point de menu 6 : test LED

Fin du test LED :

▶ Appuyez longuement sur l'affichage des commandes.

Le test LED s'arrête automatiquement au bout de 5 secondes d'inactivité.

8.7 Point de menu 7 : détection automatique de récipient de cuisson

Activation ou désactivation permanente de la détection automatique de récipient de cuisson.

Activation ou désactivation de la détection de récipient de cuisson :

▶ Appuyez sur le segment supérieur du curseur pour l'activer.

▶ Appuyez sur le segment inférieur du curseur pour le désactiver.

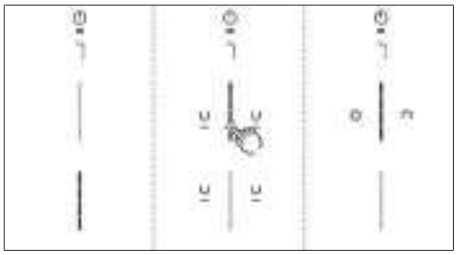


Fig. 8.7 Point de menu 7 : détection automatique de récipient de cuisson

8.8 Point de menu 8 : version logicielle/matérielle

La version logicielle/matérielle est indiquée sur l'affichage des 4 zones de cuisson.



Fig. 8.8 Point de menu 8 : version logicielle/matérielle

8.9 Point de menu A : mode très simplifié

En mode Super Simple, les fonctions supplémentaires suivantes et leur affichage sont désactivés :

- Minuteur de cuisson
- Minuteur
- Verrouillage au nettoyage
- Verrouillage
- Activer/désactiver
- Fonction de pause

Activation/désactivation du mode Super Simple :

▶ Pour l'activer, appuyez sur la partie supérieure de la barre du curseur .

▶ Pour le désactiver, appuyez sur la partie inférieure de la barre du curseur

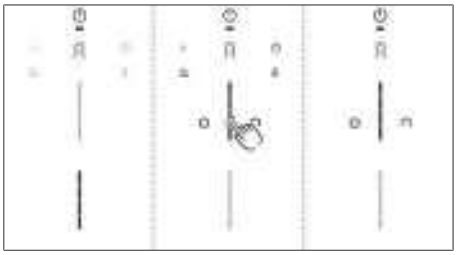


Fig. 8.9 Point de menu A : mode très simplifié

8.10 Point de menu 0 : réinitialisation aux réglages usine

L'option de menu 0 permet de réinitialiser tous les paramètres du menu utilisateur sur les réglages d'usine.

Réinitialisation sur les réglages d'usine (Reset)

▶ Appuyez longuement sur la barre de curseur .

- Une fois la réinitialisation terminée, l'appareil s'éteint.

9 Nettoyage et entretien

IMPORTANT : Assurez-vous que la table de cuisson et le dispositif aspirant sur table de cuisson sont complètement éteints et froids avant de procéder au nettoyage et à l'entretien.

▶ Respectez les cycles de nettoyage et d'entretien suivants :

Composant	Cycles de nettoyage
Zone de commande	Immédiatement après chaque salissure
Table de cuisson	Nettoyage soigneux après chaque salissure à l'aide de produits nettoyants conventionnels
Dispositif aspirant sur table de cuisson	Chaque semaine
Buse d'aspiration et filtre à graisse en acier inoxydable	● Après chaque préparation de plats riches en graisses ● Au moins une fois par semaine ● À la main ou au lave-vaisselle (à 149 °F (65°C) max.) Nettoyez uniquement les surfaces en acier inoxydables dans le sens du grain
Boîtier de circulation de l'air	Tous les 6 mois
Filtre à charbon actif (pour les modèles à recyclage d'air uniquement)	Remplacez-le en cas d'odeurs, de perte de puissance d'aspiration ou si l'indicateur d'entretien du filtre F apparaît

Tab. 9.1 Cycles de nettoyage

Un nettoyage et un entretien réguliers garantissent une durée de vie élevée et un fonctionnement optimal du produit.

9.1 Produits nettoyants

▶ N'utilisez aucun produit chimique abrasif ou contenant des substances acides ou basiques (par ex. aérosol pour le four).
▶ Assurez-vous que le produit nettoyant ne contient pas de sable, de soude, de lessive ou de chlore.
▶ N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur ou d'éponges abrasives.

L'utilisation de produits nettoyants agressifs et le frottement des récipients abîment la surface, ce qui provoque l'apparition de taches foncées.

9.2 Entretien

▶ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou de rangement.
▶ Ne faites pas glisser le récipient de cuisson lorsqu'il se trouve sur la table de cuisson.

Les variations de coloration et points brillants n'indiquent pas une détérioration de la table de cuisson. Le fonctionnement de la table de cuisson et la stabilité de la vitrocéramique ne sont pas compromis.
Les variations de coloration de la table de cuisson sont causées par la présence de résidus non éliminés ayant carbonisé.
Les points brillants sont produits par le frottement du fond des récipients, en particulier en cas d'utilisation de récipients à fond en aluminium, ou par un produit nettoyant inadapté. Ils sont difficiles à éliminer.

9.3 Nettoyage de la table de cuisson

Pour nettoyer la table de cuisson, vous avez besoin d'un racloir vitrocéramique spécial et de produits de nettoyage adaptés.

Nettoyage programmé

▶ Ôtez tous les restes d'aliments et salissures grossières de la table de cuisson à l'aide du racloir vitrocéramique.
▶ Appliquez le produit nettoyant sur la table de cuisson froide.
▶ Étalez le produit nettoyant à l'aide d'un papier essuie-tout ou d'un chiffon propre.
▶ Essuyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
▶ Séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon propre.

Salissures tenaces

▶ Retirez les salissures tenaces et les marques (calcaire, taches brillantes à l'aspect nacré) à l'aide de produits nettoyants alors que la table de cuisson est encore chaude.

▶ Essuyez les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'un chiffon humide.
▶ Retirez les résidus de salissures à l'aide du racloir vitrocéramique.

Nettoyage de la surface en fonctionnement
▶ Retirez systématiquement les grains, miettes et autres résidus similaires afin d'éviter de rayer la surface.
▶ Retirez immédiatement les résidus collants de plastique, d'aluminium, de sucre ou d'aliments sucrés de la zone de cuisson chaude à l'aide du racloir vitrocéramique afin d'éviter leur combustion.

9.4 Nettoyage du dispositif aspirant sur table de cuisson

▶ Nettoyez les surfaces du dispositif aspirant avec un chiffon doux et humide, et du liquide vaisselle ou un produit lave-vitres doux.
▶ Détrempez (sans gratter !) les salissures séchées à l'aide d'un chiffon humide.

9.4.1 Nettoyage de la buse d'aspiration et du filtre à graisse en acier inoxydable

▶ Retirez la buse d'aspiration.

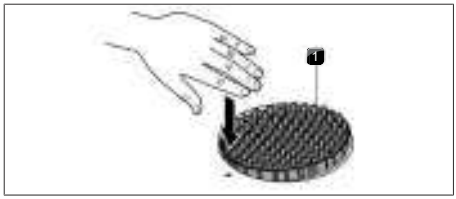


Fig. 9.1 Retrait de la buse d'aspiration

[1] Buse d'aspiration

▶ Retirez le filtre à graisse en acier inoxydable.

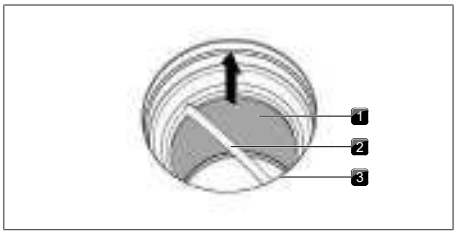


Fig. 9.2 Retrait du filtre à graisse en acier inoxydable

[1] Filtre à graisse en acier inoxydable
[2] Poignée
[3] Ouverture de la buse

Nettoyage à la main
▶ Utilisez des nettoyants dégraissants.
▶ Passez les composants sous l'eau chaude.
▶ Nettoyez les composants à l'aide d'une brosse molle.
▶ Rincez les composants à l'eau claire après le nettoyage.

Nettoyage au lave-vaisselle
▶ Placez les composants dans le lave-vaisselle de sorte que l'eau ne s'accumule pas à l'intérieur.
▶ Sélectionnez un programme de rinçage d'une température maximale de 149 °F (65 °C).

Le filtre à graisse en acier inoxydable W11751832 doit être remplacé lorsqu'il ne peut plus être nettoyé entièrement. (Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires).

Montage des composants
▶ Pour réinstaller les composants, suivez les étapes dans l'ordre inverse.

N'insérez que des composants propres et secs dans l'appareil.

9.4.2 Retrait des liquides de l'appareil

Tous les liquides s'écoulant dans la buse de l'appareil sont absorbés par le filtre à graisse en acier inoxydable (jusqu'à 5.1 oz [150 ml) et déversés dans le boîtier de circulation de l'air.

Procédez comme suit :
▶ Retirez la buse d'aspiration et le filtre à graisse en acier inoxydable.
▶ Videz le filtre à graisse en acier inoxydable.

▶ Vérifiez l'absence d'accumulation de liquides dans le fond du boîtier de circulation de l'air.
▶ Retirez le liquide du boîtier de circulation de l'air.
▶ Réglez le dispositif aspirant sur table de cuisson à un niveau de puissance minimal (5) afin de sécher le filtre à charbon actif et les conduits.
● Le dispositif aspirant sur table de cuisson s'arrête automatiquement au bout de 120 minutes et la fonction de temporisation automatique est activée.

9.5 Nettoyage du boîtier de circulation de l'air

Le boîtier de circulation de l'air se trouve dans le meuble, sous la table de cuisson. Des particules grasses et des dépôts de calcaire peuvent se déposer à la surface du boîtier de circulation de l'air.

Ouverture du boîtier de circulation de l'air

▶ Retirez la buse d'aspiration et le filtre à graisses en acier inoxydable.
▶ Retirez le clapet de changement de filtre.
▶ Ouvrez les 6 loquets situés sur le pourtour.
▶ Retirez le fond du boîtier.
▶ Nettoyez le boîtier de circulation de l'air et le fond du boîtier à l'aide d'un produit nettoyant doux.

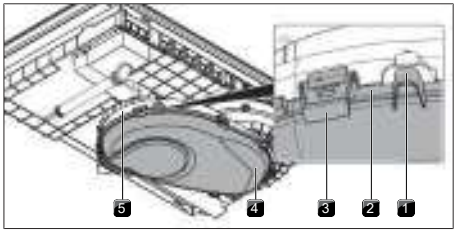


Fig. 9.3 Boîtier de circulation de l'air

[1] Ergot
[2] Rainure d'étanchéité
[3] Loquet
[4] Fond du boîtier
[5] Boîtier de circulation de l'air

Fermeture du boîtier de circulation de l'air

▶ Positionnez le fond du boîtier à l'aide des 3 ergots de centrage situés sur le pourtour.
▶ Appuyez sur le fond du boîtier par dessous, vers le haut, dans la rainure d'étanchéité.
▶ Refermez les 6 loquets.
▶ Vérifiez la bonne mise en place du fond du boîtier.
▶ Insérez le clapet de changement de filtre.
▶ Vérifiez la bonne mise en place du clapet.
▶ Replacez le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration.

10 Dépannage

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Mettez l'appareil hors tension avant tous travaux de maintenance
Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou une électrocution.

La plupart du temps, les pannes et erreurs peuvent être facilement résolues. Vous économisez ainsi du temps et réduisez les dépenses puisque vous n'avez pas besoin de faire appel au service client.

Problème de commande	Cause	Aide
Impossible d'allumer l'appareil	Fusible ou disjoncteur défectueux	Remplacez le fusible ; Réenclenchez le disjoncteur automatique.
	Le fusible ou le disjoncteur sautent de manière répétée	Contactez l'équipe du service technique
	Alimentation électrique interrompue	Faites contrôler l'alimentation électrique par un électricien professionnel.
Odeurs lors du fonctionnement d'un appareil neuf	Ce phénomène est normal sur les appareils neufs.	Les odeurs cessent de se développer après quelques heures de fonctionnement.
Une zone de cuisson affiche U	Aucun récipient n'est détecté ou un récipient inadapté est détecté	Utiliser un récipient de cuisson adapté et de taille appropriée (cf. « Description de l'appareil »)
La touche de verrouillage des commandes est allumée	Verrouillage des commandes actif	Désactivez le verrouillage des commandes.
Une zone de cuisson / la table de cuisson s'éteint automatiquement	La durée de fonctionnement maximale d'une zone de cuisson s'est écoulée	Remettre la zone de cuisson en fonctionnement
Interruption prématurée du niveau Power	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée	voir "7.6.5 Protection anti-surchauffe"
Le ventilateur de refroidissement de la table de cuisson continue de fonctionner après la mise à l'arrêt.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'à ce que la table de cuisson soit refroidie.	Attendez que le ventilateur de refroidissement s'éteigne automatiquement.
Diminution de la puissance d'aspiration du dispositif aspirant	Le filtre à graisses est fortement encrassé	Nettoyez ou remplacez le filtre à graisse.
	Le filtre à odeurs est fortement encrassé (recyclage d'air uniquement)	Remplacer le filtre à odeurs
	Objet dans boîtier de circulation de l'air (par ex. chiffon)	Retirer l'objet.

Problème de commande	Cause	Aide
E s'affiche	Utilisation d'un contacteur de fenêtre à séparation de phase	Ouvrez la fenêtre.
	Le ventilateur est défectueux ou un raccord de câble s'est desserré	Contactez l'équipe du service technique.
E2 s'affiche	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée	voir "7.6.5 Protection anti-surchauffe"
La mention F est affichée (recyclage d'air uniquement)	Durée de vie du filtre à odeurs (filtre à charbon actif) écoulée.	insérer un nouveau filtre à odeurs (Remplacement du filtre à charbon actif).

Tab. 10.1 Résolution des pannes

11 Montage

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Mettez l'appareil hors tension avant tous travaux de maintenance

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou une électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de surcharge

Deux personnes ou plus sont nécessaires pour déplacer et monter ou démonter l'appareil.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures, notamment du dos.

Le silicone doit durcir pendant 24 heures avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

11.1 Instructions de montage générales

- N'installez pas l'appareil sur un système de refroidissement, un lave-vaisselle, un poêle, un four, un lave-linge ou un sèche-linge.
- Les surfaces de contact des plans de travail et des bandes d'étanchéité murales doivent être constituées d'un matériau résistant à la chaleur (environ 100 °C max.).
- Les découpes du plan de travail doivent être étanchéifiées de façon appropriée et, le cas échéant, munies d'un isolant thermique.
- N'utilisez pas le dispositif aspirant sur table de cuisson intégré avec d'autres tables de cuisson.
- Afin de préserver la performance et d'éviter la surchauffe, une ventilation suffisante doit être assurée sous les tables de cuisson.
- En cas d'installation d'un protège-câbles (faux plancher) sous l'appareil, positionnez-le de sorte qu'il n'obstrue pas la ventilation.
- L'étiquette de classification se trouve sur le dessous de l'appareil, sur l'enceinte noire.

11.1.1 Utilisation simultanée du dispositif aspirant sur table de cuisson en mode évacuation d'air et d'un foyer de combustion alimenté en air intérieur

Les foyers de combustion alimentés en air intérieur (par ex. : chauffage au gaz, au fioul, au bois ou au charbon, chauffe-eau instantané, ballon d'eau chaude) consomment l'air de la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de combustion à l'extérieur par un conduit d'évacuation (cheminée, par exemple).
Si le dispositif aspirant sur table de cuisson fonctionne en mode évacuation d'air, il aspire l'air de la pièce où il est installé ainsi que celui des pièces adjacentes. En l'absence d'une quantité suffisante d'air, une dépression se produit. Les gaz toxiques peuvent s'échapper de la cheminée ou du conduit d'évacuation et se répandre dans la pièce.

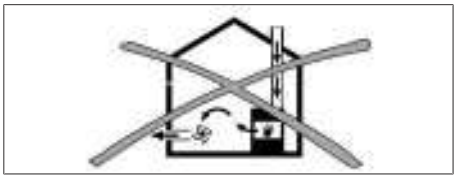


Fig. 11.1 Montage à évacuation de l'air – non autorisé



Fig. 11.2 Montage à évacuation de l'air – correct

▶ Lors du fonctionnement simultané de la table de cuisson, du dispositif aspirant et d'un foyer de combustion dans la pièce, assurez-vous que :

- la pression minimale est de 4 Pa ;
- un appareil (par ex. un contacteur de fenêtre, un pressostat de basse-pression) est utilisé pour garantir un apport d'air frais suffisant ;
- l'air n'est pas évacué par une cheminée utilisée pour évacuer les gaz de combustion d'appareils fonctionnant au gaz ou avec d'autres combustibles ;

- le montage est contrôlé et homologué par un technicien qualifié et agréé (un technicien CVC pour la région nord-américaine).

Si le dispositif aspirant sur table de cuisson est exclusivement destinée au mode de recyclage d'air, il est possible de l'utiliser simultanément avec un foyer de combustion alimenté en air intérieur sans prendre de mesures de sécurité supplémentaires.

11.2 Contenu de livraison

Contenu de livraison	Quantité
Table de cuisson avec dispositif aspirant intégré	1
Buse d'aspiration	1
Filtre à graisse en acier inoxydable	1
Instructions de montage et d'utilisation	1
Fiche technique	1
Brides de montage	3
Ruban d'étanchéité	1
Jeu de plaques de compensation des hauteurs	1

Tab. 11.1 Contenu de livraison

Vérification du contenu de livraison

- ▶ Assurez-vous que la livraison est complète et vérifiez l'absence de dommages.
- ▶ Informez immédiatement l'équipe du service technique en cas de pièces manquantes ou endommagées.
- ▶ N'installez en aucun cas toute pièce endommagée.
- ▶ Éliminez l'emballage de transport de façon conforme (Mise hors service, démontage et élimination).

11.3 Outils et ressources

Les outils suivants sont notamment requis pour le montage conforme de l'appareil :

- clé torx 6 pans (diamètre 20) ;
- joint en silicone noir et thermorésistant.

11.4 Instructions de montage

11.4.1 Distances de montage

- ▶ Maintenez l'espace requis autour de la découpe du plan de travail.

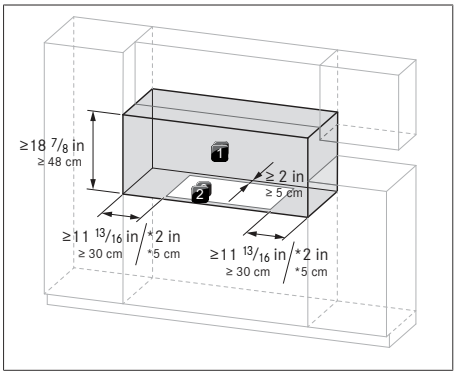


Fig. 11.3 Distance requise

[*] En cas de montage au Canada
[1] Distance requise
[2] Découpe des plans de travail

Afin de maintenir une ventilation maximale, une distance latérale minimale de 6" (15.2 cm) est recommandée entre la table de cuisson et le mur latéral.

11.4.2 Information concernant les meubles de cuisine

- Si le meuble est pourvu de traverses, celles-ci doivent être retirées de la zone de la découpe du plan de travail.
- Une rigidité suffisante doit être assurée en cas de plans de travail fins.
- Les placards et/ou étagères du meuble doivent être amovibles.
- En fonction de la place disponible, rétrécissez si nécessaire les tiroirs du meuble inférieur.

Si un fond intermédiaire (plaque de protection des câbles) est prévu, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Installez-le de manière à pouvoir le retirer par le bas pour les travaux d'entretien.
- Pour assurer une ventilation suffisante de la table de cuisson, il convient de respecter une distance minimale de $^{19}/_{32}$ in (1.5 cm) par rapport au bord inférieur de la table de cuisson.

11.5 Découpe des plans de travail

Il est recommandé de prévoir une distance minimale de 2 in (5.1 cm) entre le bord avant du plan de travail et la découpe du plan de travail.

- ▶ Réalisez la découpe du plan de travail en tenant compte des dimensions spécifiées.
- ▶ Assurez-vous que les surfaces découpées du plan de travail sont jointes correctement.
- ▶ Conformez-vous aux instructions du fabricant du plan de travail.

Après avoir découpé le plan de travail, certaines installations peuvent nécessiter d'entailler les parois latérales du meuble bas pour dégager la base de la table de cuisson. Pour éviter cette modification, utilisez plutôt un meuble bas dont les parois latérales sont plus larges que la découpe.

11.5.1 Dimensions de découpe pour montage affleurant (76,2 cm)

JIDT730SBL

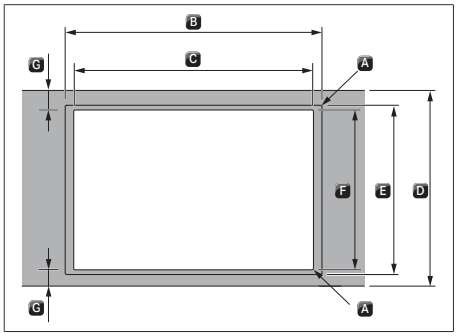


Fig. 11.4 Dimensions de découpe pour montage affleurant

A	R0.2 in [R0,5 cm]
B	31 1/16 ± 0.08 in [78,8 ± 0,2 cm]
C	28 3/4 ± 0.08 in [73,3 ± 0,2 cm]
D	≥ 25 3/16 in [≥ 64 cm]
E	22 1/4 ± 0.08 in [56,4 ± 0,2 cm]
F	21 3/16 ± 0.08 in [53,7 ± 0,2 cm]
G	≥ 2 in [≥ 5 cm]

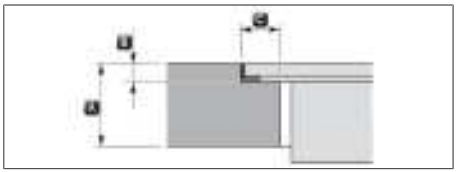


Fig. 11.5 Dimensions de rainure pour montage affleurant

A	3/8 – 1 9/16 in [1 – 4 cm]
B	5/16 + 0.016 in [0,7 + 0,05 cm]
C	avant / arrière = 9/16 in [1,35 cm] gauche / droite = 1 1/8 in [2,75 cm]

11.5.2 Dimensions de découpe pour montage en saillie (30")

JIDT730SBL

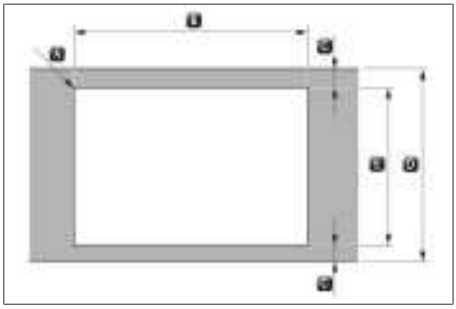


Fig. 11.6 Dimensions de découpe pour montage en saillie

A	R0.2 in [R0,5 cm]
B	28 3/4 ± 0.08 in [73,3 ± 0,2 cm]
C	≥ 2 in [≥ 5 cm]
D	≥ 25 3/16 in [≥ 64 cm]
E	21 3/16 ± 0.08 in [53,7 ± 0,2 cm]

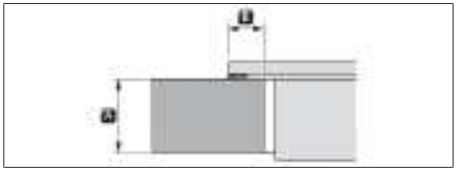


Fig. 11.7 Cote d'appui pour montage en saillie

A	3/8 – 1 9/16 in [1 - 4 cm]
B	avant / arrière = 7/16 in [1,15 cm] gauche / droite = 1 in [2,55 cm]

11.5.3 Dimensions de découpe pour montage affleurant (36")

JIDT836SBL

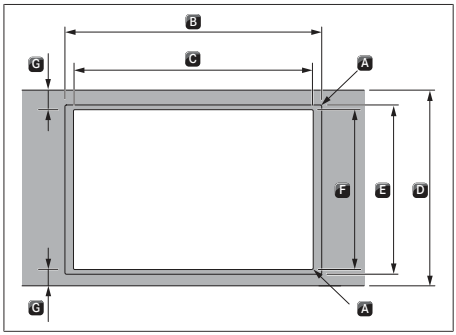


Fig. 11.8 Dimensions de découpe pour montage affleurant

A	R0.2 in [R0,5 cm]
B	36 $^{1}/_{2}$ ± 0.08 in [92,7 ± 0,2 cm]
C	34 $^{9}/_{16}$ ± 0.08 in [87,8 ± 0,2 cm]
D	≥ 25 $^{3}/_{16}$ in [≥ 64 cm]
E	22 $^{1}/_{4}$ ± 0.08 in [56,4 ± 0,2 cm]
F	21 $^{3}/_{16}$ ± 0.08 in [53,7 ± 0,2 cm]
G	≥ 2 in [≥ 5 cm]

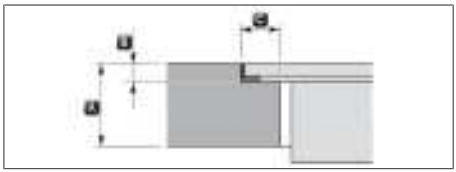


Fig. 11.9 Dimensions de rainure pour montage affleurant

A	$^{3}/_{8}$ – 1 $^{9}/_{16}$ in [1 – 4 cm]
B	$^{5}/_{16}$ + 0.016 in [0,7 + 0,05 cm]
C	avant / arrière = $^{9}/_{16}$ in [1,35 cm]
	gauche / droite = $^{15}/_{16}$ in [2,45 cm]

11.5.4 Dimensions de découpe pour montage en saillie (36")

JIDT836SBL

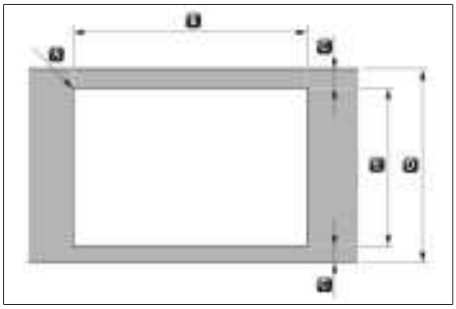


Fig. 11.10 Dimensions de découpe pour montage en saillie

A	R0.2 in [R0,5 cm]
B	34 $^{9}/_{16}$ ± 0.08 in [87,8 ± 0,2 cm]
C	≥ 2 in [≥ 5 cm]
D	≥ 25 $^{3}/_{16}$ in [≥ 64 cm]
E	21 $^{3}/_{16}$ ± 0.08 in [53,7 ± 0,2 cm]

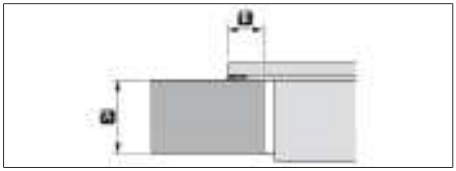


Fig. 11.11 Cote d'appui pour montage en saillie

A	$^{3}/_{8}$ – 1 $^{9}/_{16}$ in [1 - 4 cm]
B	avant / arrière = $^{7}/_{16}$ in [1,15 cm]
	gauche / droite = $^{7}/_{8}$ in [2,25 cm]

11.6 Exigences électriques

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Mettez l'appareil hors tension avant tous travaux de maintenance.

Utilisez un fil de cuivre de calibre 10.

Mettez la table de cuisson à la terre.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou une électrocution.

IMPORTANT : L'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes et réglementations locaux, ou en l'absence de telles normes, au Code électrique américain ANSI/NFPA 70 ou au Code électrique canadien CSA C22.1.

Si les codes l'autorisent et qu'un fil de terre distinct est utilisé, il est recommandé de faire appel à un électricien qualifié pour vérifier le circuit de mise à la terre.

Vous pouvez vous procurer un exemplaire des codes susmentionnés auprès de l'organisme suivant :
National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

CSA International 8501
East Pleasant Valley Road
Cleveland, Ohio 44131-5575

Un circuit électrique à fusible de 208/240 VAC, 60 Hz, 40 A uniquement, est nécessaire. Il est également recommandé d'utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé. Il est recommandé d'installer un circuit électrique dédié exclusivement à la table de cuisson.

Les systèmes électroniques fonctionnent dans une large plage de tension, mais une mise à la terre et une polarité appropriées sont nécessaires. Assurez-vous que la prise soit en mesure de fournir une tension un minimum de 208 V et qu'elle soit correctement mise à la terre.

Les schémas de raccordement sont fournis avec la table de cuisson. Voir les « Schémas de raccordement » fournis séparément. Les schémas de raccordement sont situés sous la table de cuisson.

Il n'est pas nécessaire que la table de cuisson soit raccordée à un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT) ou à un disjoncteur de défaut d'arc (AFCI). Il est déconseillé de raccorder une table de cuisson ou tout autre gros appareil à une prise murale DDFT ou à un disjoncteur AFCI car ceux-ci risquent de se déclencher pendant un cycle normal.

Les performances de cette table de cuisson ne sont pas altérées en cas de raccordement à un circuit protégé par DDFT ou AFCI. Toutefois, le fonctionnement normal d'une table de cuisson électronique peut entraîner occasionnellement un déclenchement intempestif du disjoncteur DDFT.

11.7 Montage de l'appareil en mode évacuation d'air

Respectez les lois et réglementations nationales et régionales relatives à la conception du conduit d'évacuation.

Assurez une alimentation en air suffisante.

L'air vicié doit être dirigé vers l'extérieur par des conduits d'évacuation appropriés.

La section minimale du conduit d'évacuation doit être de 28 in^2 [176 cm^2], ce qui correspond à un tuyau rond d'un diamètre de 6 in [15 cm].

- ▶ N'installez pas l'extrémité du système d'aspiration dans un grenier ou toute autre pièce fermée.
- ▶ Utilisez un chapeau de ventilation.
- ▶ Le système de ventilation doit mener vers l'extérieur.
- ▶ Avant de procéder aux découpes, assurez-vous que le mur ou le sol est suffisamment dégagé pour permettre le passage du conduit d'évacuation.
- ▶ Ne coupez pas de solive ni de poteau, sauf en cas d'absolue nécessité. Si une solive ou un montant doit être coupé, montez un cadre porteur.
- ▶ La taille de l'évent doit être uniforme.
- ▶ Le système d'évacuation doit être équipé d'un clapet.
- ▶ Utilisez des colliers de serrage pour sceller tous les joints du système d'évacuation.
- ▶ Utilisez un produit de calfeutrage pour sceller l'ouverture du mur extérieur ou du toit autour du chapeau de ventilation.
- ▶ Déterminez la méthode de ventilation qui convient le mieux à votre application.

11.8 Préparation de l'appareil

Mettre en place le ruban d'étanchéité

- ▶ Pour un montage en saillie, collez intégralement le ruban d'étanchéité fourni sur le dessous de la table de cuisson, le long du bord extérieur.
- ▶ En cas de montage affleurant, collez le ruban d'étanchéité fourni sur la surface de la découpe du plan de travail même si vous posez un joint de silicone ou autre sur la table de cuisson.

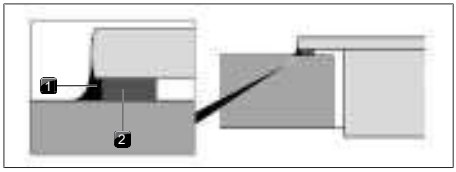


Fig. 11.12 Bande d'étanchéité pour un montage en saillie

[1] Mastic silicone
[2] Ruban d'étanchéité

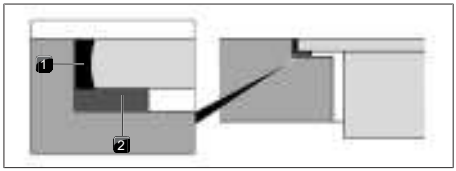


Fig. 11.13 Bande d'étanchéité pour un montage affleurant

[1] Mastic silicone
[2] Ruban d'étanchéité

Ajustement des brides de montage

- ▶ Insérez 3 brides de montage autour de la table de cuisson.

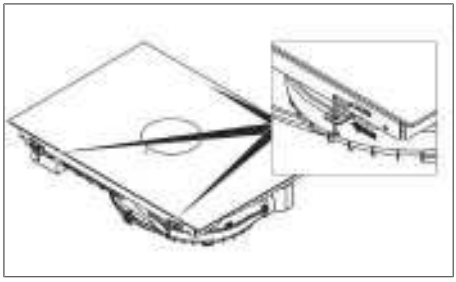


Fig. 11.14 Ajustement des brides de montage

Les fentes d'insertion des brides de montage sont situées à l'avant et à l'arrière de l'appareil.

- ▶ Accrochez la languette dans l'ouverture.
- ▶ Insérez la brides de montage dans la fente pour la sécuriser.
- ▶ Fixez la vis au plan de travail.

11.9 Dimensions de montage

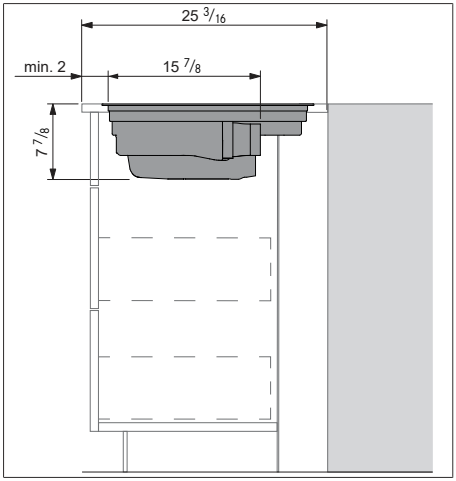


Fig. 11.15 Dimensions de montage pour le dispositif aspirant, profondeur du plan de travail : 25 $^{3}/_{16}$" [64 cm]

11.10 Montage de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de surcharge

Deux personnes ou plus sont nécessaires pour déplacer et monter ou démonter l'appareil.
Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures, notamment du dos.
Le silicone doit durcir pendant 24 heures avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

11.10.1 Insertion de la table de cuisson

- ▶ Avant d'insérer la table de cuisson, retirez la buse d'aspiration et le filtre à graisse en acier inoxydable

▶ Servez-vous de l'ouverture de la buse comme d'une poignée pendant l'insertion.
▶ Maintenez la table de cuisson droite tout en l'insérant dans la découpe du plan de travail.
▶ Insérez la table de cuisson au centre de la découpe du plan de travail.
▶ Alignez-la avec précision.

Plaques de compensation des hauteurs en cas de montage affleurant (optionnel)
Les plaques de compensation des hauteurs sont auto-adhérentes pour éviter qu'elles ne glissent.
▶ Insérez les plaques de compensation des hauteurs, le cas échéant.
▶ Placez les plaques de compensation des hauteurs à proximité de la bande d'étanchéité.

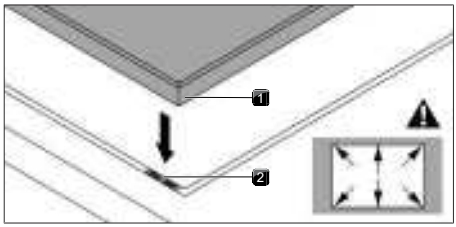


Fig. 11.16 Positionnement des plaques de compensation des hauteurs

[1] Table de cuisson
[2] Plaque de compensation des hauteurs

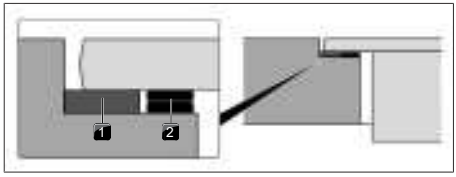


Fig. 11.17 Plaque de compensation des hauteurs

[1] Ruban d'étanchéité
[2] Plaque de compensation des hauteurs

11.10.2 Fixation sécurisée de la table de cuisson

Fixez la table de cuisson au plan de travail à l'aide des fixations des brides de montage.
Force de serrage : max. 20 lbf in (2.2 Nm)

N'utilisez pas de visseuse pour le montage, mais exclusivement des tournevis.

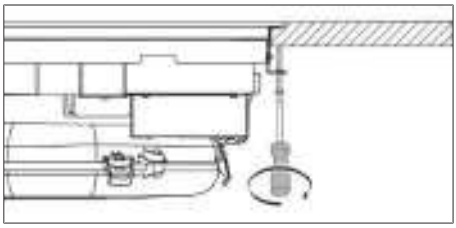


Fig. 11.18 Fixation sécurisée de la table de cuisson

11.11 Système de ventilation

11.11.1 Exigences relatives à la ventilation

IMPORTANT : L'air de la table de cuisson doit être évacué à l'extérieur, sauf en cas d'utilisation du kit d'accessoires pour filtres sans gaine.
- N'installez pas l'extrémité du système de ventilation dans un grenier, un mur, un plafond ou dans un espace confiné du bâtiment.
- Utilisez un chapeau de ventilation.
- Le système de ventilation doit mener vers l'extérieur.
- Utilisez exclusivement un évent rond d'un diamètre de 15,2 cm ou un évent rectangulaire de 8,3 cm x 25,4 cm, sauf dans les cas suivants : pour les tables de cuisson électriques, un évent rond d'un diamètre de 12,7 cm peut être utilisé pour évacuer l'air directement à l'arrière de la table de cuisson, puis à travers le mur, sur une distance maximale de 3 mètres.
- Avant de procéder aux découpes, assurez-vous que le mur ou le sol est suffisamment dégagé pour permettre le passage du conduit d'évacuation.
- Ne coupez pas de solive ni de poteau, sauf en cas d'absolue nécessité. Si une solive ou un montant doit être coupé, montez un cadre porteur.
- La taille de l'évent doit être uniforme.
- Le système d'évacuation doit être équipé d'un clapet.
- Utilisez des colliers de serrage pour sceller tous les joints du système d'évacuation.
- Utilisez un produit de calfeutrage pour sceller l'ouverture du mur extérieur ou du toit autour du chapeau de ventilation.
- Déterminez la méthode de ventilation qui convient le mieux à votre application.

Pour de meilleures performances :
- Utilisez un évent en métal galvanisé de calibre 26 au minimum ou un évent en aluminium de calibre 25 au minimum. L'utilisation de raccords de mauvaise

qualité peut réduire le débit d'air. Il est déconseillé d'utiliser un évent en métal souple.

REMARQUE : Les réglementations locales peuvent imposer l'utilisation d'un matériau plus épais.

- Dans la mesure où la réglementation locale le permet, il est possible d'employer un conduit métallique en acier inoxydable de calibre 30 ou en aluminium de calibre 26. À titre d'information, l'emploi de ces calibres inférieurs est prévu par la section M1601.1 du Code résidentiel international (IRC, édition 2006).
- Ne raccordez pas deux coudes l'un avec l'autre.
- N'utilisez pas plus de trois coudes à 90°.
- Si vous avez recours à un coude, installez celui-ci le plus loin possible de l'ouverture d'échappement du moteur de ventilation.
- En cas d'utilisation de plus d'un coude, prévoyez une distance minimale de 18" (45.7 cm) entre chaque coude.
- Un montage trop rapproché de deux coudes peut entraîner une turbulence excessive qui limitera le débit d'air.
- N'intégrez pas de coude de 5" (12.7 cm) à un système de 6" (15.2 cm) ou de 31/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm).
- N'installez pas de conduit de 5" (12.7 cm) en cas d'utilisation de raccords de 6" (15.2 cm) ou de 31/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm).
- Ne gauffrez pas vous-même le conduit. Cela risque de restreindre le débit d'air.
- Utilisez un chapeau de ventilation pour obtenir de bons résultats. En cas d'utilisation d'un autre chapeau de ventilation mural ou de toit, assurez-vous qu'il est suffisamment grand et qu'il est équipé d'un clapet anti-retour.
- Utilisez des colliers de serrage pour sceller tous les joints du système d'évacuation.
- Utilisez un produit de calfeutrage pour sceller l'ouverture du mur extérieur ou du toit autour du chapeau de ventilation.

Limitez au maximum la longueur du système de ventilation et le nombre de coudes afin d'assurer une performance suffisante.

La longueur équivalente maximale du système de ventilation est de 60 ft (18.3 m). En de montage à une altitude supérieure à 4,500 ft (1372 m), réduisez de 20 % le débit d'air recommandé pour garantir une performance optimale.

Installations exposées à de basses températures

Installez un clapet anti-retour supplémentaire pour minimiser le retour d'air froid.

Air d'appoint

Les codes de construction locaux peuvent exiger l'utilisation d'unités d'apport d'air d'appoint en cas d'utilisation de systèmes dont le flux en mètres cubes par seconde est supérieur à la valeur réglementaire. Le flux en mètres cubes par seconde règlementaire varie d'une région à l'autre. Consultez votre technicien CVC pour connaître les exigences spécifiques à votre région.

11.11.2 Installations sur dalle de béton – évacuation murale

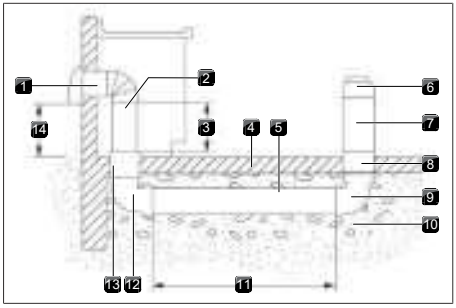


Fig. 11.19 Installations sur dalle de béton – évacuation murale

[1] Chapeau de ventilation mural
[2] Évent en métal rond 15,2 cm
[3] 40,6 cm maximum
[4] Dalle de béton
[5] Conduit d'évacuation rond en PVC 15,2 cm
[6] Gaine en métal ronde 15,2 cm
[7] Raccord rond en PVC 15,2 cm
[8] Conduit d'évacuation rond en PVC 15,2 cm
[9] Coude à 90° pour conduit d'évacuation rond en PVC 15,2 cm
[10] Tasser fermement le gravier ou le sable autour du conduit.
[11] 9,1 m max.
[12] Coude à 90° pour conduit d'évacuation rond en PVC 15,2 cm
[13] Raccord rond en PVC 15,2 cm
[14] 30,5 cm minimum

11.11.3 Calcul de la longueur du système de ventilation

Pour calculer la longueur du système nécessaire, ajoutez une mesure équivalente pour chaque pièce utilisée.

Pièce de ventilation	ronde 6" (15.2 cm)	
coude 45°	2.5 ft (0.8 m)	
coude 90°	5 ft (1.5 m)	
chapeau de ventilation mural 15,2 cm	0.0 ft (0.0 m)	
raccord de 8,3 cm x 25,4 cm ou de 15,2 cm	4.5 ft (1.4 m)	
raccord de 15,2 cm ou de 8,3 cm x 25,4 cm	1 ft (0.3 m)	
raccord de coude à 90°de 8,3 cm x 25,4 cm ou de 15,2 cm	5 ft (1.5 m)	
raccord de coude à 90° de 15,2 cm ou de 8,3 cm x 25,4 cm	5 ft (1.5 m)	
coude à 90°de 8,3 cm x 25,4 cm	5 ft (1.5 m)	
coude plat de 8,3 cm x 25,4 cm	12 ft (3.7 m)	
chapeau de ventilation mural de 8,3 cm x 25,4 cm	0.0 ft (0.0 m)	

Tab. 11.2 Calcul de la longueur du système de ventilation

11.12 Raccordement électrique

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Mettez l'appareil hors tension avant tous travaux de maintenance.

Utilisez un fil de cuivre de calibre 10.

Mettez la table de cuisson à la terre.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou une électrocution.

Cette table de cuisson est munie d'un fil de terre vert ou nu qui est raccordé au cadre. Connectez le câble de la table de cuisson au boîtier de raccordement à l'aide d'un connecteur certifié UL ou CSA.

Options de raccordement électrique

Si votre maison est équipée de la façon suivante :	Et que vous serez raccordé à	Allez à la section :
Câble 4 fils direct		
	Un boîtier électrique ou un boîtier de disjonction avec fusibles	Raccordement du câble 4 fils de l'alimentation électrique au câble 3 fils de la table de cuisson
Câble 3 fils direct		
	Un boîtier électrique ou un boîtier de disjonction avec fusibles	Raccordement du câble 3 fils de l'alimentation électrique au câble 3 fils de la table de cuisson

Tab. 11.3 Options de raccordement électrique

11.12.1 Raccordement du câble 4 fils de l'alimentation électrique au câble 3 fils de la table de cuisson

IMPORTANT : Utilisez le câble 3 fils de l'alimentation électrique lorsque les codes locaux ne permettent pas de raccorder le conducteur de terre au fil neutre (blanc) du boîtier de raccordement.

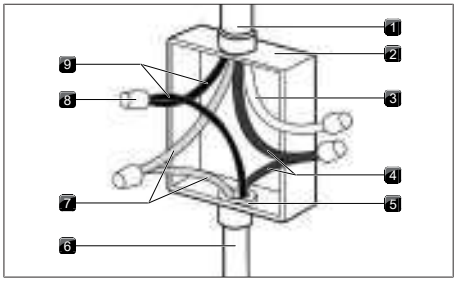


Fig. 11.20 Câble 4 fils

[1] Câble 4 fils pour l'alimentation électrique
[2] Boîtier de raccordement
[3] Fils blancs
[4] Fils rouges
[5] Connecteur électrique certifié UL ou CSA
[6] Câble 3 fils de la table de cuisson
[7] Fils nus ou verts
[8] Connecteur électrique certifié UL
[9] Fils noirs

- ▶ Coupez le courant.
- ▶ Retirez le cache du boîtier de raccordement, le cas échéant.
- ▶ Raccordez le câble souple de la table de cuisson au boîtier de raccordement en utilisant un connecteur électrique certifié UL ou CSA de 1/2" (1.3 cm).
- ▶ Serrez les vis du connecteur électrique, le cas échéant.
- ▶ Raccordez les deux fils noirs à l'aide de connecteurs électriques certifiés UL.
- ▶ Raccordez les deux fils rouges à l'aide de connecteurs électriques certifiés UL.
- ▶ Raccordez le fil blanc à un connecteur électrique certifié UL.
- ▶ Raccordez le fil de terre vert ou nu de la table de cuisson au fil de terre vert ou nu (à l'intérieur du boîtier de raccordement) à l'aide de connecteurs électriques certifiés UL.
- ▶ Remontez le cache du boîtier de raccordement.
- ▶ Rétablissez le courant.

11.12.2 Raccordement du câble 3 fils de l'alimentation électrique au câble 3 fils de la table de cuisson

IMPORTANT : Utilisez le câble 3 fils de l'alimentation électrique lorsque les codes locaux autorisent de raccorder le conducteur de terre au fil neutre (blanc) du boîtier de raccordement :

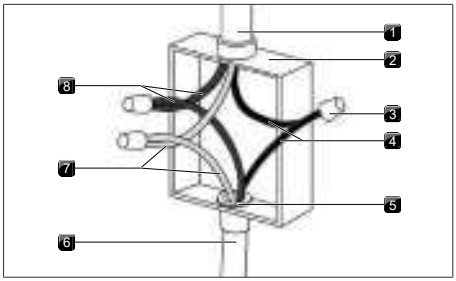


Fig. 11.21 Câble 3 fils

[1] Câble 3 fils pour l'alimentation électrique
[2] Boîtier de raccordement
[3] Connecteur électrique certifié UL
[4] Fils noirs
[5] Connecteur électrique certifié UL ou CSA
[6] Câble 3 fils de la table de cuisson
[7] Fils verts
[8] Fils rouges

- ▶ Coupez le courant.
- ▶ Retirez le cache du boîtier de raccordement, le cas échéant.
- ▶ Raccordez le câble souple de la table de cuisson au boîtier de raccordement en utilisant un connecteur électrique certifié UL ou CSA.
- ▶ Serrez les vis du connecteur électrique, le cas échéant.
- ▶ Raccordez les deux fils noirs à l'aide de connecteurs électriques certifiés UL.
- ▶ Raccordez les deux fils rouges à l'aide de connecteurs électriques certifiés UL.

▶ Raccordez le fil vert ou nu et blanc de la table de cuisson au fil blanc (neutre) dans le boîtier de raccordement à l'aide de connecteurs électriques certifiés UL.
▶ Remontez le cache du boîtier de raccordement.
▶ Rétablissez le courant.

11.13 Première mise en service

À la première mise en service, un certain nombre de réglages élémentaires doivent être entrepris dans le menu d'installation et de maintenance (configuration de base).

11.13.1 Menu revendeur et maintenance

Le menu d'installation et de maintenance peut être ouvert dans un intervalle de 2 minutes suivant la mise sous tension de l'appareil.

Le système enregistre les réglages opérés lorsque l'opérateur quitte l'option de menu.

La section suivante propose des explications sur l'utilisation des menus ainsi qu'une description des options les plus importantes.

Aperçu du menu revendeur et maintenance

Point de menu/Description/Sélection		Réglages usine
B	Dispositif aspirant (système à évacuation ou recyclage d'air)	Évacuation d'air
C	Gestion de la puissance	2
D	Mode de démonstration	Désactivé

Tab. 11.4 Aperçu du menu

Accès au menu revendeur et maintenance
▶ Mettez l'appareil sous tension.
- L'affichage par défaut apparaît et le symbole du ventilateur clignote pendant 2 minutes.

▶ Appuyez longuement sur la touche du ventilateur.
- 4 touches apparaissent.

▶ Tout en maintenant la touche du ventilateur appuyée, appuyez successivement sur les touches dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- Le point de menu B apparaît.

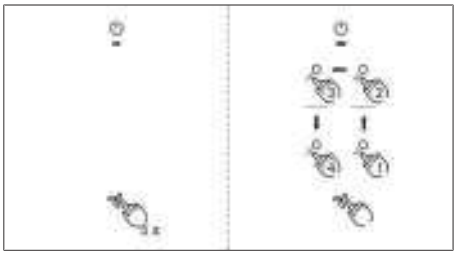


Fig. 11.22 Accès au menu revendeur et maintenance

11.13.2 Point de menu B : configuration du dispositif aspirant

Vous avez le choix entre deux modes de fonctionnement :
- Mode de fonctionnement I : système de recyclage d'air
- Mode de fonctionnement 2 : mode d'évacuation d'air (réglages usine)

▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement approprié.
▶ Confirmez et sauvegardez le réglage en passant au point de menu suivant (appuyez sur l'affichage/l'indicateur des commandes b).

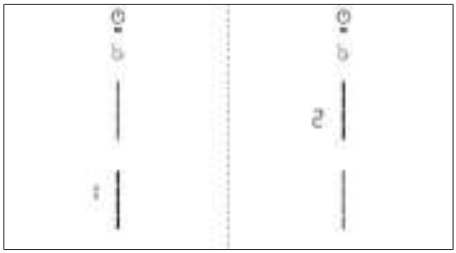


Fig. 11.23 Affichage du point de menu B : configuration du dispositif aspirant

11.13.3 Point de menu C : gestion de la puissance (à des fins de démonstration uniquement)

La puissance totale de l'appareil peut être réduite si l'alimentation électrique requise ne peut être fournie sur le site de démonstration. Pour un fonctionnement monophasé, la tension d'alimentation doit être convertie à 220/240 V à l'aide du transformateur prévu à cet effet.
Vous avez le choix entre deux modes de gestion de la puissance :

Modes de gestion de la puissance	Raccordement	Consommation électrique maximale	Protection par fusible
C2	biphasé	8,0 kW	2 x 40 A
C1	monophasé	1,6 kW	1 x 15 A

Tab. 11.5 Gestion de la puissance

Sélectionnez le mode approprié.
Confirmez et sauvegardez le réglage en passant au point de menu suivant (appuyez sur l'affichage/ l'indicateur des commandes ⊏).

Les restrictions de puissances des tables de cuisson automatiquement appliquées par l'appareil sont adaptées à la puissance totale définie.

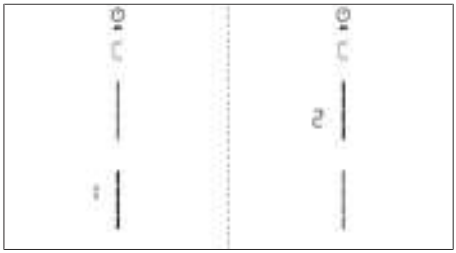


Fig. 11.24 Affichage du point de menu C : gestion de la puissance

11.13.4 Point de menu D : mode de démonstration

L'appareil peut être réglé en mode de démonstration, qui inclut toutes les fonctionnalités, à l'exception de la fonction de chauffage de la table de cuisson, qui est désactivée.

▶ Appuyez sur le segment supérieur du curseur.
- Le symbole du mode de démonstration d s'affiche pendant une seconde sur toutes les zones de cuisson.
- on s'affiche.

▶ Confirmez et sauvegardez le réglage en passant au point de menu suivant (appuyez sur l'affichage/ l'indicateur des commandes d).

La détection de récipient est désactivée en mode de démonstration.

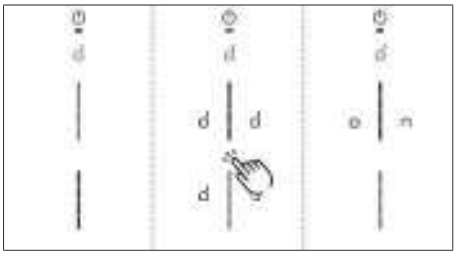


Fig. 11.25 Affichage du point de menu D : mode de démonstration

Fermeture du menu revendeur et maintenance
Après avoir parcouru toutes les options de base du menu de configuration :

▶ Appuyez longuement sur l'affichage des commandes.

11.13.5 Contrôle du fonctionnement

▶ Contrôlez le fonctionnement de tous les appareils.
▶ En cas de message d'erreur, reportez-vous à la section « Dépannage ».

11.14 Étanchement de l'appareil

OPTIONNEL (à la discrétion du consommateur).

REMARQUE : Certains plans de travail en pierre ne sont pas compatibles avec le silicone. Risque de taches.

▶ Une fois tous les travaux de montage terminés, procédez au jointoyage de l'appareil à l'aide d'un mastic silicone noir résistant à la chaleur.
▶ Veillez à ce que le mastic ne passe pas sous la table de cuisson.

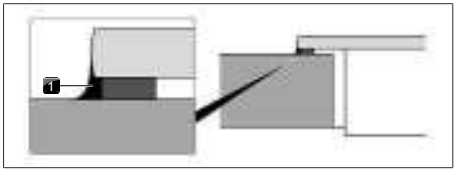


Fig. 11.26 Joint en silicone pour le montage en saillie

[1] Mastic silicone

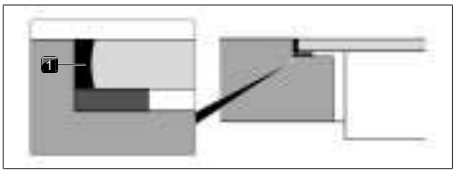


Fig. 11.27 Joint en silicone pour le montage affleurant

[1] Mastic silicone

11.15 Remise à l'utilisateur

Une fois le montage terminé :

- ▶ expliquez les fonctions principales à l'utilisateur ;
- ▶ informez l'utilisateur de tous les aspects relatifs à l'utilisation et à la manipulation ;
- ▶ remettez à l'utilisateur les accessoires ainsi que la notice d'utilisation et de montage afin qu'il la conserve en lieu sûr.

11.16 Accessoires

Référence	Description
W11751830	Buse d'aspiration
W11751832	Filtre à graisse
W11751834	Filtre à charbon actif
W11751835	Kit de recyclage d'air
W11751836	Cadre de table de cuisson pour une largeur de 76,2 cm
W11751837	Cadre de table de cuisson pour une largeur de 91,4 cm
W11751912	Matériel d'installation

Tab. 11.6 Accessoires

JENNAIR

ES Instrucciones de uso y montaje JIDT730SBL, JIDT836SBL

IMPORTANTE: Conservar para el uso del inspector eléctrico local.

IMPORTANTE: No se puede instalar un horno empotrado bajo encimera debajo de este producto.

IMPORTANTE: Si se instala una campana extractora o un microondas con campana encima de la cocina, siga las instrucciones de instalación de la campana o del microondas para respetar las distancias mínimas sobre la superficie de cocción.

RECUERDE: Cuando la placa de cocción esté en uso, toda la superficie puede calentarse.

ENERGY STAR

W11760826D

1 Modelo nuevo / Modelo antiguo

Modelo nuevo	Modelo antiguo
KCID930SBL	JED3430GB
JIDT730SBL	JED3430GS
	KCED600GBL
	KCED600GSS
KCID936SBL	JED3536GB
JIDT836SBL	JED3536GS
	KCED606GSS
	KCED606GBL

Tab. 1.1 Modelo nuevo / Modelo antiguo

- Estos modelos muestran una sustitución directa debido al tamaño de recorte de los productos.
- Para la instalación se siguen requiriendo profesionales de climatización (HVAC).
- Puede ser necesario hacer cambios en los elementos de canalización para que el tamaño de los adaptadores encaje en los nuevos productos.

Índice

1 Modelo nuevo / Modelo antiguo 86

2 Seguridad de la placa de cocción 89

3 Instrucciones de seguridad importantes 90

4 Información general 93
4.1 Validez de las instrucciones de uso e instalación 93
4.2 Presentación de la información 93

5 Datos técnicos 94
5.1 JIDT730SBL 94
5.2 Dimensiones del aparato JIDT730SBL 94
5.3 JIDT836SBL 95
5.4 Dimensiones del aparato JIDT836SBL 95

6 Descripción del aparato 96
6.1 Descripción del modelo 96
6.2 Descripción del sistema 96
6.2.1 Estructura 96
6.2.2 Panel de mandos 96
6.2.3 Indicador de 7 segmentos 97
6.2.4 Iluminación 97
6.3 Cómo funciona el extractor de superficie 97
6.4 Cómo funciona la placa de inducción 97

7 Funciones y uso 99
7.1 Instrucciones de uso generales 99
7.2 Control táctil 99
7.3 Uso del sistema 99
7.3.1 Encendido/apagado 99
7.3.2 Ajuste del temporizador 99
7.4 Funciones del extractor de superficie 99
7.4.1 Niveles de potencia del ventilador 99
7.4.2 Función booster del ventilador 100
7.4.3 Mecanismo de extracción automatizado 100
7.4.4 Desconexión del ventilador 100
7.4.5 Desconexión retardada 100
7.4.6 Indicador de servicio del filtro 100
7.5 Funciones de la placa de cocción 100
7.5.1 Detección de ollas 100
7.5.2 Selección de la zona de cocción 101
7.5.3 Ajuste del nivel de potencia para una zona de cocción 101
7.5.4 Función booster de la zona de cocción 101
7.5.5 Temporizador de la zona activa 101
7.5.6 Función de pausa 102
7.5.7 Función de cocina asistida 102
7.5.8 Función puente 103
7.5.9 Función puente automática 103
7.5.10 Apagar la zona de cocción 103
7.6 Funciones 103
7.6.1 Bloqueo 103
7.6.2 Bloqueo para limpieza 103
7.6.3 Indicador de función de cocina asistida 104
7.6.4 Desconexión 104
7.6.5 Control de sobrecalentamiento 104

8 Menú de usuario 105
8.1 Opción de menú 1: Volumen de las señales acústicas 105
8.1.1 Concepto del sonido 105
8.2 Opción de menú 2: Bloqueo 105
8.3 Opción de menú 3: Mostrar estado del filtro y reiniciar el indicador de servicio del filtro 106
8.4 Opción de menú 4: Duración de la función de desconexión retardada 106
8.5 Opción de menú 5: Rapidez de reacción de la zona táctil 106
8.6 Opción de menú 6: Prueba LED 106
8.7 Opción de menú 7: Detección de ollas automática 107
8.8 Opción de menú 8: Mostrar la versión de software/hardware 107
8.9 Opción de menú A: Modo Super Simple 107
8.10 Opción de menú 0: Restablecimiento de los ajustes de fábrica 107

9 Limpieza y mantenimiento 108
9.1 Productos de limpieza 108
9.2 Mantenimiento 108
9.3 Limpieza de la placa de cocción 108
9.4 Limpieza del extractor de superficie 109
9.4.1 Limpieza de la tobera de entrada y del filtro de grasa de acero inoxidable 109
9.4.2 Eliminación de líquidos del aparato 109
9.5 Limpieza de la carcasa de conducción del aire 110

10 Solución de fallos 111

11 Instalación 113
11.1 Instrucciones generales de instalación 113
11.1.1 Operación simultánea del extractor de superficie en el modo de extracción al exterior con una unidad de combustión dependiente del aire ambiente..... 113
11.2 Volumen de suministro 114
11.3 Herramientas y ayudas 114
11.4 Instrucciones de montaje 114
11.4.1 Espacios de separación para la instalación..... 114
11.4.2 Información sobre los módulos de cocina 114
11.5 Recorte de la encimera 115
11.5.1 Dimensiones de recorte para instalación enrasada (30") 115
11.5.2 Dimensiones de recorte para montaje superpuesto (30") 116
11.5.3 Dimensiones de recorte para instalación enrasada (36") 116
11.5.4 Dimensiones de recorte para montaje superpuesto (36") 117
11.6 Requisitos eléctricos..... 117
11.7 Instalación del aparato en modo de extracción al exterior 118
11.8 Preparación del aparato..... 118
11.9 Medidas de instalación 119
11.10 Instalación de la placa de cocción... 119
11.10.1 Inserción de la placa de cocción 119
11.10.2 Afianzamiento de la placa de cocción 120
11.11 Sistema de ventilación..... 120
11.11.1 Requisitos de ventilación 120
11.11.2 Instalaciones de losas de hormigón – Escape a través del muro..... 121
11.11.3 Cálculo de la longitud del sistema de ventilación..... 121
11.12 Conexión eléctrica..... 122
11.12.1 Cable de 4 hilos desde el suministro a cable de 3 hilos desde la placa de cocción 122
11.12.2 Cable de 3 hilos desde el suministro a cable de 3 hilos desde la placa de cocción 123
11.13 Primera puesta en servicio 123
11.13.1 Menú de distribuidor y servicio técnico..... 123
11.13.2 Opción de menú B: Configuración del sistema de extracción..... 124
11.13.3 Opción de menú C: Gestión de potencia (solo con fines de demostración) 124
11.13.4 Opción de menú D: Modo demo..... 124
11.13.5 Comprobación del funcionamiento ... 125
11.14 Sellado del aparato..... 125
11.15 Entrega al usuario..... 125
11.16 Accesorios 125

2 Seguridad de la placa de cocción

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el propio aparato encontrará numerosos mensajes de seguridad importantes. Lea y respete siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.
Este símbolo indica un peligro potencial que podría causarle la muerte o lesiones tanto a usted como a quienes le rodean.
Todos los mensajes de seguridad van acompañados del símbolo de alerta de seguridad y de la palabra «PELIGRO» o «ADVERTENCIA». Estas palabras indican lo siguiente:

⚠ PELIGRO **Si no sigue las instrucciones inmediatamente, puede sufrir lesiones graves o incluso provocarle la muerte.**

⚠ ADVERTEN **Si no sigue las instrucciones, puede sufrir lesiones graves o incluso provocarle la muerte.**

Todos los mensajes de seguridad avisan de los posibles riesgos, de cómo reducir la probabilidad de sufrir lesiones y de las consecuencias de no seguir las instrucciones.

ADVERTENCIA: PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA

⚠ ADVERTENCIA

Cáncer y daños reproductivos - www.P65Warnings.ca.gov.

3 Instrucciones de seguridad importantes

- **PRECAUCIÓN:** No guarde objetos que puedan captar el interés de los niños en armarios situados encima o en la parte trasera de una cocina; si los niños trepan por esta para llegar a los objetos pueden sufrir graves lesiones.
- Instalación correcta – Asegúrese de que su aparato ha sido instalado correctamente y conectado a tierra por un técnico cualificado.
- No use nunca su aparato para calentar la habitación.
- No deje solos a los niños – No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en la zona en la que se usa el aparato. No permita nunca que se sienten o se pongan de pie sobre ninguna parte del aparato.
- Use ropa apropiada – No se deben llevar prendas demasiado sueltas o adornos colgantes mientras se esté usando el aparato.
- Mantenimiento por el usuario – No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. El resto de tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico cualificado.
- No use agua para apagar fuegos causados por grasas – Sofoque el fuego o las llamas, o use un extintor de polvo químico o de espuma.
- Use únicamente agarradores secos – Los agarradores mojados o húmedos sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador entre en contacto con los elementos calefactores calientes. No use toallas o paños voluminosos.
- Use un tamaño de recipiente adecuado – Este aparato está equipado con una o más zonas de cocción de diferente tamaño. Elija recipientes de base plana y lo suficientemente amplia para cubrir el elemento calefactor de la zona de cocción. El uso de recipientes demasiado pequeños dejará descubierta una parte del elemento calefactor, que puede entrar en contacto con la ropa y provocar un incendio. Asimismo, una proporción adecuada entre el recipiente y el quemador mejora la eficiencia.
- No deje nunca desatendidas las zonas de cocción con ajustes de calor elevados – El humo producido por la ebullición puede prender fuego a la grasa derramada.
- Recipientes de cocina vidriados – Solo ciertos tipos de cristal, cristal/cerámica, cerámica, barro u otros recipientes vidriados son aptos para el uso sobre los quemadores sin que se rompan debido a los cambios bruscos de temperatura.
- Las asas de los recipientes deben estar orientadas hacia dentro y no sobresalir sobre las zonas de cocción contiguas – Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames por contacto accidental con el recipiente, este debe estar colocado con su asa orientada hacia el interior, sin que sobresalga sobre las zonas de cocción contiguas.
- No cocine en placas de cocción rotas – Si su placa de cocción se rompe, pueden entrar en ella productos limpiadores o comida derramada, con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica. Póngase inmediatamente en contacto con un técnico.
- Limpie la placa de cocción con cuidado – Si usa una esponja o paño mojado para retirar los productos derramados de una zona de cocción caliente, tenga cuidado para no sufrir quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir gases tóxicos si se aplican sobre una superficie caliente.
- Almacenamiento en o sobre el aparato – El material inflamable no debe almacenarse cerca de la placa de cocción.
- Asegúrese de que los recipientes reflectantes o bandejas de goteo están correctamente colocados – Si se cocina sin estos recipientes o bandejas pueden producirse daños en el cableado o los componentes de debajo.
- Limpie el filtro de grasa regularmente – No se debe dejar que se acumule grasa en el filtro.
- Si hay alimentos llameantes bajo la campana, active el ventilador.
- No ponga objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden calentarse.
- No coloque ningún objeto ni utensilio de cocina en la tobera de entrada.

Instalación

- **ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de ignición del material combustible situado cerca, instale el aparato respetando una distancia a la pared lateral izquierda, la pared lateral derecha y la pared trasera de 5,1 cm en cada lado. Realice la instalación de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Deje la separación mínima especificada en el capítulo Instalación.
- **PRECAUCIÓN:** Riesgo de descarga eléctrica. Si el cable o el enchufe están dañados, desenchufe el aparato de la alimentación y sustituya el cable o el enchufe por otros del mismo tipo.
- La conexión incorrecta del aparato al suministro supone un riesgo de descarga eléctrica.
- No use el dispositivo mientras no esté completamente instalado.
- **PRECAUCIÓN:** No guarde objetos que puedan captar el interés de los niños en armarios situados encima de una cocina o en el panel trasero de la misma; si los niños trepan por ella para llegar a los objetos, pueden sufrir graves lesiones.
- **NO TOQUE LAS ZONAS DE COCCIÓN NI ZONAS CERCANAS A ESTAS** – Las zonas de cocción pueden seguir calientes aunque estén oscuras. Las zonas próximas a las zonas de cocción pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que su ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las zonas de cocción o las zonas próximas a estas hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen.
- Los circuitos electrónicos que están debajo pueden quedar expuestos o dañados debido a fisuras, roturas o grietas en las superficies del aparato (p. ej., vidrio dañado), sobre todo cerca de la unidad de mando. Ello puede provocar una descarga eléctrica. Si hay daños en la superficie, no la toque ni ponga en funcionamiento el aparato.
- Los daños mecánicos (p. ej., grietas, deformación, desprendimiento de sellos adhesivos, etc.) en el aparato, así como en cables y accesorios, pueden provocar lesiones. No use el aparato en caso de daños mecánicos.
- No realice modificaciones, ni agregue dispositivos o altere el aparato.
- Cuando se usa el extractor de superficie en modo de extracción al exterior, toma aire de la habitación donde está instalado y de las habitaciones contiguas. Si no hay suficiente aire, se producirá una bajada de presión. Si se usa a la vez que una unidad de combustión dependiente del aire ambiente, es posible que se aspiren gases tóxicos hacia las zonas de la vivienda desde la chimenea o la salida de humos.
- Los objetos pequeños y ligeros, como paños de cocina de tela o papel pueden ser aspirados por el extractor de superficie. Esto puede dañar el ventilador o mermar el rendimiento de extracción.
- Asegúrese de desconectar el aparato antes de cambiar el filtro de carbón activo.
- **IMPORTANTE:** Antes de limpiar la placa de cocción, asegúrese de que se ha enfriado y todos sus controles están apagados. Siga siempre las instrucciones de la etiqueta de los productos de limpieza.
- Solo personal técnico cualificado que esté familiarizado y cumpla con las regulaciones nacionales y complementarias de las compañías locales de abastecimiento puede realizar las tareas de reparación, mantenimiento y desconexión.
- Guarde bien este manual de uso e instalación para futuras consultas.
- Después de instalar la placa de cocina, el adhesivo de silicona debe endurecerse durante 24 horas. El aparato no debe ser operado. Esto también se aplica al reemplazar la cerámica de vidrio.

Este dispositivo cumple con la Parte 18 de las normas estadounidenses FCC Rules.

Este dispositivo cumple con las normas canadienses Industry Canada ICES-001.

Esta placa de inducción genera y utiliza energía de frecuencia ICM que calienta el recipiente de cocción mediante un campo electromagnético. Ha sido probado y cumple la Parte 18 de las FCC Rules para equipos ICM. La placa de inducción cumple los requisitos de la FCC para minimizar las interferencias con otros dispositivos en instalaciones domésticas. Este equipo debe instalarse garantizando una distancia segura a todas las personas.
Esta placa de inducción puede provocar interferencias en la recepción de televisión o radio. Si se producen interferencias, el usuario deberá intentar corregirlo:

- Colocando en otro sitio la antena receptora de la radio o televisión.
- Aumentando la distancia entre la placa de cocción y el receptor.

- Conectando el receptor a otra toma.

Es responsabilidad del usuario corregir las posibles interferencias.

Este dispositivo cumple con los límites de exposición a la radiación RF de la FCC/IC establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe instalarse para garantizar una distancia segura de todas las personas, de al menos 20 cm.

- **NOTA:** Las personas con un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando estén cerca de esta placa de inducción si está encendida. El campo electromagnético puede afectar al marcapasos o dispositivo similar. Consulte a su médico o al fabricante del marcapasos o del dispositivo médico similar para tener información más detallada sobre los posibles efectos con los campos electromagnéticos de la placa de inducción.
- No ponga objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden calentarse.
- Los campos electromagnéticos pueden afectar a otros objetos como tarjetas de crédito, CD y calculadoras; estos deberán mantenerse alejados de la placa de cocción cuando se esté usando.

4 Información general

Estas instrucciones contienen información importante. Lea las instrucciones antes de instalar o usar el aparato por primera vez. También deberán observarse otros documentos aparte de estas instrucciones. Lea toda la documentación proporcionada junto con su aparato. Guarde estas instrucciones y, en su caso, entréguelas junto con el aparato al siguiente propietario.

4.1 Validez de las instrucciones de uso e instalación

Estas instrucciones son válidas para distintas versiones del aparato. Así pues, es posible que algunas de las funciones descritas no se apliquen a su aparato. Las cifras que se detallan aquí pueden diferir en algunas versiones del aparato y deben entenderse como diagramas básicos.

4.2 Presentación de la información

Utilizamos un formato, numeración, símbolos, términos y abreviaturas estándar para facilitarle el uso de este manual. En lo sucesivo, nos referiremos al artículo descrito en estas instrucciones como «aparato».
Las instrucciones se indican con una flecha.

▶ Siga siempre todas las instrucciones en el orden establecido.

Las enumeraciones se indican con un punto al principio de la línea:

- Enumeración 1
- Enumeración 2

Las notas informativas señalan características especiales que deben tenerse en cuenta.

5 Datos técnicos

5.1 JIDT730SBL

Parámetro	Valor
Tensión de alimentación	240 V (208 V)
Frecuencia	60 Hz
Consumo eléctrico máximo	8,0 kW (6,9 kW)
Protección por fusible	40 A
Dimensiones	30 $^{7}/_{8}$ x 22 $^{1}/_{16}$ x 7 $^{13}/_{16}$ in 78,4 x 56 x 19,9 cm
Peso	42 lbs (19,1 kg)
Placa de cocción	
Material de la superficie	Vitrocerámica
Niveles de la placa de cocción	1 – 9, P
Tamaño de la zona de cocción delantera izquierda	Ø 8 $^{1}/_{4}$ in, Ø 21 cm
Potencia de la zona de cocción delantera izquierda	2300 W
Potencia con la función booster de la zona de cocción delantera izquierda	3000 W
Tamaño de la zona de cocción trasera izquierda	Ø 6 $^{7}/_{8}$ in, Ø 17,5 cm
Potencia de la zona de cocción trasera izquierda	1400 W
Potencia con la función booster de la zona de cocción trasera izquierda	2100 W
Tamaño de la zona de cocción delantera derecha	9 $^{1}/_{16}$ x 9 $^{1}/_{16}$ in, 23 x 23 cm
Potencia de la zona de cocción delantera derecha	2100 W
Potencia con la función booster de la zona de cocción delantera derecha	3000 W
Tamaño de la zona de cocción trasera derecha	9 $^{1}/_{16}$ x 9 $^{1}/_{16}$ in, 23 x 23 cm
Potencia de la zona de cocción trasera derecha	2100 W
Potencia con la función booster de la zona de cocción trasera derecha	3000 W
Eficiencia energética	Certificado EnergyStar
Parámetro	**Valor**
Sistema de extracción al exterior	
Niveles de potencia del extractor de superficie	1 – 9, P
Flujo de aire	332 cfm / sonios a 100 cfm 0,271
Índice de absorción de grasa	98,2 %

Tab. 5.1 Datos técnicos para JIDT730SBL

5.2 Dimensiones del aparato JIDT730SBL

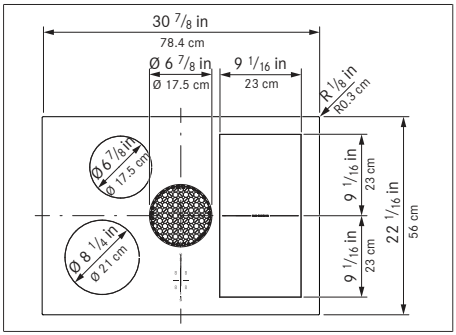


Fig. 5.1 Dimensiones del aparato vista superior

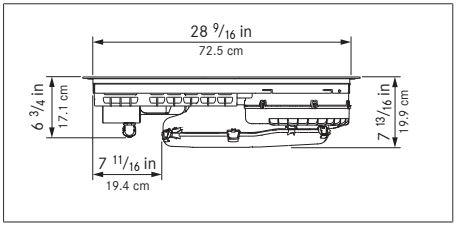


Fig. 5.2 Dimensiones del aparato vista frontal

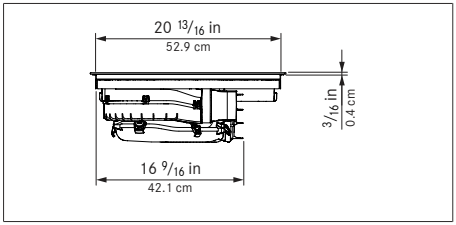


Fig. 5.3 Dimensiones del aparato vista lateral

5.3 JIDT836SBL

Parámetro	Valor
Tensión de alimentación	240 V (208 V)
Frecuencia	60 Hz
Consumo eléctrico máximo	8.0 kW (6,9 kW)
Protección por fusible	40 A
Dimensiones	36 3/8 x 22 1/16 x 7 13/16 in 92,3 x 56 x 19,9 cm
Peso	46 lbs (20,9 kg)
Placa de cocción	
Material de la superficie	Vitrocerámica
Niveles de la placa de cocción	1 - 9, P
Tamaño de la zona de cocción delantera	9 1/16 x 9 1/16 in 23 x 23 cm
Potencia de la zona de cocción delantera	2100 W
Potencia con la función booster de la zona de cocción delantera	3000 W
Tamaño de la zona de cocción trasera	9 1/16 x 9 1/16 in 23 x 23 cm
Potencia de la zona de cocción trasera	2100 W
Potencia con la función booster de la zona de cocción trasera	3000 W
Eficiencia energética	Certificado EnergyStar
Sistema de extracción al exterior	
Niveles de potencia del extractor de superficie	1 - 9, P
Flujo de aire	333,3 cfm / sonios a 100 cfm 0,251
Índice de absorción de grasa	98,5 %

Tab. 5.2 Datos técnicos para JIDT836SBL

5.4 Dimensiones del aparato JIDT836SBL

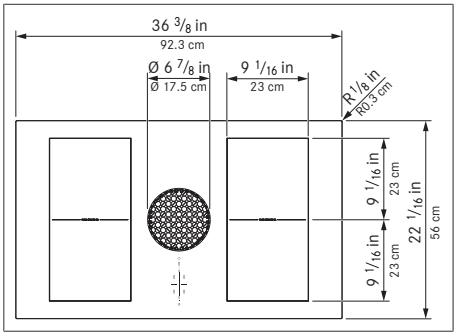


Fig. 5.4 Dimensiones del aparato vista superior

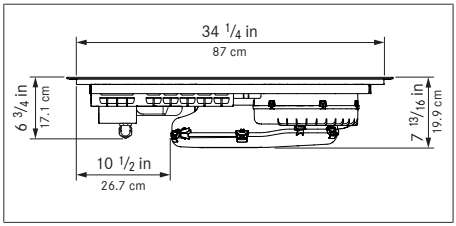


Fig. 5.5 Dimensiones del aparato vista frontal

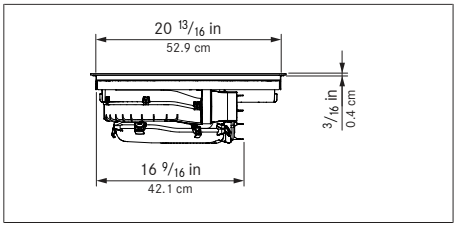


Fig. 5.6 Dimensiones del aparato vista lateral

6 Descripción del aparato

6.1 Descripción del modelo

Modelo	Descripción larga
JIDT730SBL	JennAir 30" Extracción descendente inducción eléctrica
JIDT836SBL	JennAir 36" Extracción descendente inducción eléctrica

Tab. 6.1 Descripción del modelo

6.2 Descripción del sistema

6.2.1 Estructura

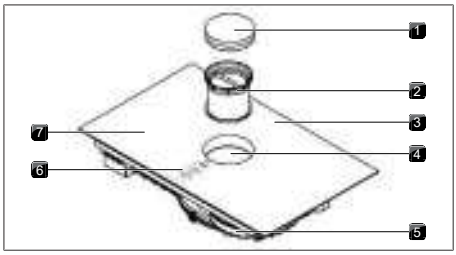


Fig. 6.1 Estructura

[1] Tobera de entrada
[2] Filtro de grasa de acero inoxidable
[3] Placa de cocción
[4] Orificio de entrada
[5] Ventiladores
[6] Panel de mandos
[7] Zonas de cocción (4 en total)

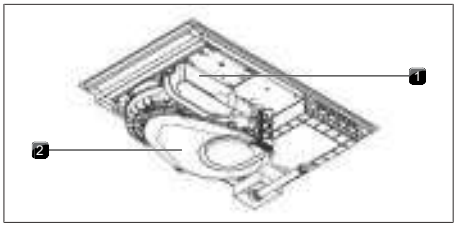


Fig. 6.2 Vista trasera variante extracción al exterior

[1] Orificio de salida
[2] Carcasa de conducción del aire con base de la carcasa

6.2.2 Panel de mandos

El aparato se maneja a través de un panel de mandos táctil central.

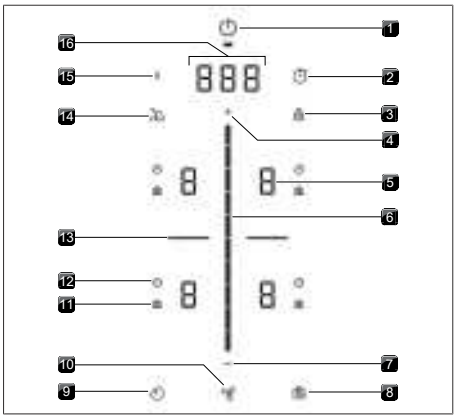


Fig. 6.3 Panel de mandos

[1] Botón de encendido
[2] Ajuste del temporizador
[3] Bloqueo
[4] Botón para aumentar ajuste
[5] Indicador de zona de cocción
[6] Deslizador de control
[7] Botón para reducir ajuste
[8] Botón de cocina asistida
[9] Temporizador de la zona activa
[10] Ventilador
[11] Indicador de función de cocina asistida
[12] Indicador de temporizador de la zona activa
[13] Función puente
[14] Bloqueo para limpieza
[15] Botón de pausa
[16] Pantalla de control

6.2.3 Indicador de 7 segmentos

Pantalla de control

Indicador	Significado
1 - 9	Niveles de potencia
P	Función booster
0	Inactivo
A	Mecanismo de extracción automatizado
n	Desconexión retardada
F	Indicador de servicio del filtro
000	Tiempo (minutos segundos)
p. ej. E	Código de error

Tab. 6.2 Significado de los indicadores de 7 segmentos

Indicador de zona de cocción

Indicador	Significado
1 - 9	Nivel de potencia
P	Función booster
–	Derretir
=	Mantener caliente
≡	Hervir a fuego lento
U	Detección de ollas
0	Inactivo
H	Indicador de calor residual (la zona de cocción se ha apagado pero sigue caliente)
E	Error

Tab. 6.3 Significado de los indicadores de 7 segmentos

6.2.4 Iluminación

La intensidad de la luz de los indicadores la adapta el aparato automáticamente en función de la situación de funcionamiento a cada momento. Las funciones que no están disponibles se ocultan y las inactivas se atenúan.

6.3 Cómo funciona el extractor de superficie

El extractor de superficie puede funcionar como sistema de extracción o como sistema de recirculación.

Modo de funcionamiento extracción al exterior
El ventilador conduce el vapor de cocción al exterior mediante un sistema de conductos.

Modo de recirculación
Se requieren accesorios opcionales. El ventilador extrae el vapor de cocción y un filtro lo limpia. El aire depurado se devuelve a la habitación.

6.4 Cómo funciona la placa de inducción

Las zonas de cocción de inducción calientan los recipientes de cocción mediante un campo magnético. La base de la olla se calienta directamente. La zona de cocción sólo se calienta indirectamente. Las zonas de cocción con tecnología de inducción funcionan solo con recipientes de cocción adecuados (con base magnetizable de diámetro suficiente).

Niveles de potencia
La gran potencia de las placas de cocción por inducción logra un rápido calentamiento del recipiente. Para evitar que se queme la comida es necesario un cierto cambio de mentalidad a la hora de seleccionar el nivel de potencia con respecto a los sistemas de cocción convencionales. Los valores de la tabla son orientativos. Según el recipiente de cocción y lo lleno que esté, se recomienda ajustar el nivel de potencia.

Nivel de potencia	Acción
1	Derretir mantequilla y chocolate, disolver gelatina
1 - 3	Mantener calientes salsas y sopas, remojar arroz
2 - 6	Cocer patatas, pasta, sopas, estofados; cocinar al vapor frutas, verduras y pescado; descongelar alimentos
6 - 7	Freír en sartenes antiadherentes a temperatura moderada (sin sobrecalentar el aceite) escalopes, pescado
7 - 8	Calentar grasas, marcar carne, cocinar brevemente salsas ligadas y sopas, hacer tortillas
9	Llevar a ebullición grandes cantidades de líquido, marcar filetes
P	Calentar agua

Tab. 6.4 Recomendaciones para los niveles de potencia

Recipientes adecuados
Los recipientes con el símbolo  son aptos para cocinar en placas de inducción.

▶ Tenga en cuenta el diámetro mínimo de la base del recipiente:

Aparato	Zona de cocción	Diámetro mínimo de la base del recipiente de cocción
JIDT730SBL	Delantera izquierda	$4\,{}^{23}/_{32}$ in (12 cm)
	Trasera izquierda	$3\,{}^{35}/_{64}$ in (9 cm)
	Delantera derecha	$4\,{}^{23}/_{32}$ in (12 cm)
	Trasera derecha	$4\,{}^{23}/_{32}$ in (12 cm)
JIDT836SBL	Delantera	$4\,{}^{23}/_{32}$ in (12 cm)
	Trasera	$4\,{}^{23}/_{32}$ in (9 cm)

Tab. 6.5 Diámetro mínimo de recipientes

El tipo y la calidad del recipiente influyen de forma decisiva en los tiempos de cocción y de calentamiento, así como en los resultados de la cocción.

La base del recipiente de cocción no debe presentar ninguna curvatura, ninguna aspereza punzante ni ningún borde afilado. Una curvatura de la base puede impedir que se detecte el recipiente de cocción o producir un sobrecalientemiento del mismo. Las asperezas o los bordes afilados pueden arañar la superficie de la placa de cocción.

Ruidos

Durante el funcionamiento con placas de cocción de inducción pueden producirse ruidos debido al material y al acabado del recipiente de cocción (p. ej. zumbidos, chasquidos, silbidos, estallidos y crujidos).

7 Funciones y uso

El extractor de superficie integrado no se puede poner en funcionamiento con otras placas de cocción.

El aparato solo se puede poner en funcionamiento si están instalados la trampilla para el cambio del filtro, el filtro de grasa de acero inoxidable y la tobera de entrada (así como el filtro de olores en la variante de recirculación).

7.1 Instrucciones de uso generales

El aparato se maneja a través de un panel de mandos táctil central. El panel de mandos está equipado con zonas táctiles y zonas de indicación. Puede controlar el aparato con un solo dedo, mediante contactos breves (control por toque) y movimientos de arrastre (deslizamientos).

7.2 Control táctil

El sistema reconoce distintas órdenes táctiles.

Comandos táctiles	Aplicable a	Tiempo (contacto)
Toque	Botones + deslizador	0,3 s
Pulsación larga	Botones + deslizador	1-8 s
Deslizar	Deslizador	0,1-8 s

Tab. 7.1 Control táctil

7.3 Uso del sistema

7.3.1 Encendido/apagado

▶ Pulse durante unos segundos en el botón de encendido .

Tras iniciar, en la pantalla estándar aparecerá:

Cuando el bloqueo está activado, el botón de bloqueo se enciende al iniciar el sistema .

7.3.2 Ajuste del temporizador

El temporizador emite una señal visual y acústica después del tiempo fijado (función de temporizador para cocer huevos).

Activación del ajuste del temporizador

▶ Pulse el botón de ajuste del temporizador .

El tiempo introducido se muestra en la pantalla de control (000).

Ajuste del tiempo

▶ Ajuste el tiempo deseado:

Gesto	Selección en min/s	
Tocar	000	
Gesto	**Aumentar tiempo**	**Reducir tiempo**
Tocar	+	−
Deslizar	hacia arriba	hacia abajo

Tab. 7.2 Ajuste del tiempo

Inicio del ajuste del temporizador

▶ Pulse el botón de ajuste del temporizador .

Empieza la cuenta atrás del tiempo ajustado. El tiempo restante se muestra en la pantalla de control.

Tiempo transcurrido

En los últimos 10 segundos de la cuenta atrás, se mostrará una indicación destellante del tiempo que queda segundo a segundo. Cuando haya transcurrido el tiempo, sonará una señal acústica.

Desactivación del ajuste del temporizador antes de tiempo

▶ Pulse durante unos segundos en el botón de ajuste del temporizador .

7.4 Funciones del extractor de superficie

7.4.1 Niveles de potencia del ventilador

Los niveles de potencia del ventilador pueden ajustarse de diferentes maneras:

▶ tocando + o −

▶ usando el deslizador

▶ tocando un punto determinado del deslizador
▶ pulsando durante unos segundos en + o − (de dos en dos)

7.4.2 Función booster del ventilador

Al activar la función booster, el extractor dispone de la máxima potencia durante un periodo predefinido de tiempo. Después de 5 minutos, la función booster vuelve automáticamente al nivel de potencia 9.

Activar función booster del ventilador
▶ Toque en + con el nivel de potencia 9 activo.
● En el indicador del ventilador aparece P.

Desactivar la función booster del ventilador
La función booster del ventilador se desactiva anticipadamente en el momento en que se ajuste otro nivel de potencia.

7.4.3 Mecanismo de extracción automatizado

Con un breve retardo, la potencia del extractor se ajusta automáticamente al nivel de potencia más alto usado en todas las zonas de cocción que estén en uso.
● El mecanismo de extracción automatizado se puede desactivar a mano en cualquier momento.

Función	Niveles de potencia									
Nivel de cocción	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Potencia del extractor	4	4	4	4	5	6	7	8	9	P

Tab. 7.3 Potencia del extractor cuando el mecanismo de extracción automatizado está activo

Activación del mecanismo de extracción automatizado para una sesión de cocina:
▶ Toque el botón del ventilador.
● Se muestra A.

Desactivación del mecanismo de extracción automatizado:
▶ Deslice a un nivel de potencia del ventilador
o
▶ toque el botón del ventilador.

7.4.4 Desconexión del ventilador

▶ Deslice hacia abajo hasta el nivel 0
o
▶ toque − hasta llegar al nivel 0
o
▶ pulse durante unos segundos en el botón del ventilador
● Cuando se apague el extractor, se activará la función de desconexión retardada.
● Tan pronto como se detenga la desconexión retardada, se apagará el ventilador del extractor de superficie.

7.4.5 Desconexión retardada

El extractor de superficie sigue funcionando en un nivel inferior y se apaga automáticamente transcurrido un tiempo definido. La duración de la desconexión retardada se puede ajustar en el menú (ajuste de fábrica 20 minutos).

Desactivación de la desconexión retardada antes de tiempo
▶ Pulse durante unos segundos en el botón del ventilador.

Recomendamos expresamente el uso de la desconexión retardada del extractor de superficie.

7.4.6 Indicador de servicio del filtro

El indicador de servicio del filtro del extractor de superficie se activa cuando se alcanza el final de la vida útil del filtro de carbón activo (solo para recirculación).
● F se muestra en la pantalla de control.
● El extractor de superficie puede seguir usándose sin restricciones.

7.5 Funciones de la placa de cocción

7.5.1 Detección de ollas

En las placas de inducción, la zona de cocción reconoce el tamaño del recipiente de manera automática y solo dirige la energía a esa zona. Si en la pantalla se alternan las visualizaciones U/u, significa que una zona de inducción no funciona correctamente. Causas posibles:
● Falta el recipiente
● Recipiente no apto
● El diámetro de la base del recipiente es demasiado pequeño

Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos después de seleccionar un nivel, la zona de cocción se apagará automáticamente.

Detección de ollas automática
El aparato detecta automáticamente el recipiente y activa los controles correspondientes de la zona de cocción. Donde no se detecte ninguna olla, no se mostrará el indicador de la zona de cocción.
(ver "8.7 Opción de menú 7: Detección de ollas automática").

No confíe simplemente en la función de detección de ollas de las placas de inducción; siempre deberá apagar el aparato después de su uso.

7.5.2 Selección de la zona de cocción

▶ Toque en un indicador de la zona de cocción.
El control de zonas de cocción se activa y se pueden efectuar ajustes hasta que el panel de mandos vuelva a indicador estándar.

7.5.3 Ajuste del nivel de potencia para una zona de cocción

Tras seleccionar la zona de cocción, el nivel de potencia se puede ajustar de 3 formas diferentes:
▶ Deslizando el regulador hasta el nivel de potencia deseado.
o bien
▶ Tocando una posición determinada del deslizador.
o bien
▶ Toque en + o −.

Repita este proceso para poner en funcionamiento más zonas de cocción si es necesario.

El nivel de potencia seleccionado se muestra en el indicador de la zona de cocción correspondiente.

5 segundos después de un cambio en el nivel de potencia, la pantalla del panel de mandos cambia de nuevo automáticamente a indicador estándar.

7.5.4 Función booster de la zona de cocción

Cuando se activa la función booster, se proporciona la máxima potencia a una zona de cocción. Pasados 5 minutos, la función booster vuelve automáticamente al nivel 9. Por un periodo breve, se reduce la potencia máxima para la segunda zona de cocción del mismo lado. Para zonas de inducción total rectangulares, la potencia se reduce al nivel 7 y para zonas de inducción circulares, al 8.

Si se selecciona un nivel de potencia demasiado alto en la segunda zona de cocción, se restablece de forma automática la función booster en la otra zona de cocción.

Activar la función booster para una zona de cocción
▶ Toque en + con el nivel de potencia 9 activo.
● En el indicador de la zona de cocción aparece P.

Desactivar la función booster antes de tiempo
▶ Ajuste de otro nivel de potencia

Nunca caliente aceite, grasas y similares con la función booster. La base del recipiente se puede sobrecalentar por la elevada potencia.

7.5.5 Temporizador de la zona activa

Esta función de corte automático apaga automáticamente la zona de cocción seleccionada una vez que ha transcurrido el tiempo preajustado. La función de temporizador de la zona activa también puede utilizarse en varias zonas de cocción a la vez (multitemporizador).

Activación de temporizadores de zona de cocción
Requisito previo: la zona de cocción está activa (se ha fijado un nivel de potencia).
▶ Toque el botón del temporizador .
● El tiempo introducido se muestra en la pantalla de control (000).

Ajuste del tiempo
▶ Ajuste el tiempo deseado:

Gesto	Selección en min/s	
Tocar	000	
Gesto	**Aumentar tiempo**	**Reducir tiempo**
Tocar		
Deslizar		

Tab. 7.4 Ajuste del tiempo

Inicio del temporizador
▶ Toque el botón del temporizador parpadeante .
Empieza la cuenta atrás del tiempo ajustado. El tiempo restante se muestra en la pantalla de control.

Visualización del tiempo restante
▶ Toque el indicador de zona de cocción con un temporizador de zona de cocción activo.
● El tiempo restante se muestra en la pantalla de control.

Cambio de los temporizadores activos
▶ Toque el indicador de zona de cocción con un temporizador de zona de cocción activo.
▶ Toque el botón del temporizador .
● Se detiene el temporizador de la zona de cocción.
● El tiempo restante parpadea en la pantalla.
▶ Cambie el tiempo fijado y reinicie el temporizador de la zona de cocción.

Multitemporizador
▶ Repita el proceso para zonas de cocción adicionales.

Desconexión del temporizador antes de tiempo
▶ Toque el indicador de zona de cocción con un temporizador de zona de cocción activo.
▶ Pulse durante unos segundos en el botón del temporizador .

Tiempo transcurrido
En los últimos 10 segundos de la cuenta atrás, se mostrará una indicación destellante del tiempo que queda segundo a segundo.
Al finalizar el tiempo ajustado, se emite una señal acústica y la zona de cocción conmuta automáticamente al nivel 1.

7.5.6 Función de pausa

Con la función de pausa, es posible desactivar fácil y rápidamente todas las zonas de cocción por un breve intervalo. Todas las operaciones en la cocina se pueden interrumpir durante un máximo de 10 segundos. Si se desactiva la función de pausa, la operación se reanudará con los ajustes originales. Una vez transcurridos 10 minutos, la sesión de cocina se finalizará automáticamente.

La función de ventilador, la función puente y el aviso (activo) de minutos no se pueden interrumpir. Se detienen los temporizadores de zona de cocción activos.

Activación de la función de pausa
▶ Toque el botón de pausa .

Desactivación de la función de pausa
▶ Pulse durante unos segundos en el botón de pausa .

7.5.7 Función de cocina asistida

Puede elegir entre 3 niveles de la función de cocina asistida según la situación:

Nivel de función de cocina asistida	Símbolo	Temperatura
1 (derretir)	⎽	≈ 42 °C
2 (mantener caliente)	⎽⎽	≈ 74 °C
3 (hervir a fuego lento)	⎽⎽⎽	≈ 94 °C

Tab. 7.5 Niveles de función de cocina asistida

En la práctica, las temperaturas de los niveles de la **función de cocina asistida** pueden variar ligeramente, ya que sobre ellas influyen diferentes factores.

Esta función está diseñada para el uso con tapas de recipientes de cocción. Para mantener las temperaturas especificadas, debe usarse una tapa para el recipiente.

Activación de la función de cocina asistida
▶ Selección de una zona de cocción
▶ Toque el botón de cocina asistida .

Aumento o reducción del nivel de la función de cocina asistida

▶ Deslice para llegar al nivel deseado de la función de cocina asistida

o

▶ toque + o − hasta que se alcance el nivel deseado de la función de cocina asistida

▶ Confirme con el botón de cocina asistida.

Desactivación de la función de cocina asistida

▶ Toque el indicador de la zona de cocción correspondiente.

▶ Pulse durante unos segundos en el botón de cocina asistida

o

▶ deslice hasta el punto inferior (nivel de potencia 0).

● La función de cocina asistida se ha desactivado.

7.5.8 Función puente

Con la función puente, se pueden combinar dos zonas de cocción situadas una delante de la otra, para crear una única zona de cocción grande. La potencia de las zonas combinadas se ajusta entonces con un único mando. El ajuste de la potencia se realiza simultáneamente (ambas zonas de cocción se manejan en el mismo nivel de potencia). La función puente es apropiada para calentar comida, p. ej. en un asador.

Si ambas zonas de cocción estaban activas antes de iniciar la función puente, se adopta el nivel de potencia inferior. Si hay activos temporizadores en las zonas de cocción, el valor de temporizador inferior se adoptará para el temporizador del puente.

La función puente finaliza y las zonas de cocción se desactivan si no se detecta ningún recipiente adecuado (detección de ollas) en las dos zonas de cocción o solo en una de ellas en un intervalo de 10 segundos.

Activación de la función puente

▶ Toque los dos indicadores de las zonas de cocción se van a unir.

● Sus respectivas pantallas mostrarán el mismo nivel de potencia.

● Se adopta el resto de las funciones adicionales que estén activas (pantalla dual).

Desactivación de la función puente

▶ Pulse los dos indicadores de las zonas de cocción para las que desee desactivar la función puente.

● Los niveles de potencia cambian a 0

● Si había un temporizador de zona de cocción activo, se desactiva.

7.5.9 Función puente automática

Si se coloca un recipiente de cocción lo suficientemente grande en dos zonas de cocción situadas una delante de la otra, estas se combinarán automáticamente en una única zona de cocción grande.

Si la función de detección de ollas permanente está activada (ver "8.7 Opción de menú 7: Detección de ollas automática"), también lo estará la función puente automática.

7.5.10 Apagar la zona de cocción

▶ Selección de la zona de cocción

▶ Ajuste del nivel de potencia 0

o bien

▶ Pulsación larga sobre el indicador de la zona de cocción

7.6 Funciones

7.6.1 Bloqueo

El bloqueo puede utilizarse para evitar la puesta en marcha accidental del aparato. Si el bloqueo está activo, el botón de bloqueo se encenderá en la pantalla del panel de mandos.

Activación/desactivación permanente del bloqueo

ver "8.2 Opción de menú 2: Bloqueo"

Desactivación del bloqueo para una sesión de cocina

▶ Pulse durante unos segundos en el botón de bloqueo.

7.6.2 Bloqueo para limpieza

El bloqueo para la función de limpieza bloquea el panel de mandos. Si no se detecta ningún movimiento de limpieza sobre el panel de mandos, el bloqueo para la función limpieza se desactivará automáticamente tras 5 segundos.

Activación del bloqueo para la función de limpieza

▶ Pulse el botón del bloqueo para limpieza.

Desactivación del bloqueo para la función de limpieza antes de tiempo

▶ Pulse durante unos segundos en el botón de bloqueo para limpieza .

7.6.3 Indicador de función de cocina asistida

Si una zona de cocción sigue caliente después de apagarla, se visualiza H.

▶ No toque las zonas de cocción calientes.

▶ No coloque ningún objeto sobre las zonas de cocción mientras sigan calientes.

La pantalla se apaga después de un tiempo de enfriamiento suficiente (temperatura < 131 °F (55 °C)).

7.6.4 Desconexión

Extractor de superficie

El extractor de superficie conmuta al modo automático tras 120 min si no se ha realizado ningún ajuste o cambio en el nivel de potencia.

7.6.5 Control de sobrecalentamiento

Si se produce un sobrecalentamiento, se reduce la potencia de la placa de cocción o el aparato se apaga por completo. El control de sobrecalentamiento se activa cuando:

- se calienta un recipiente vacío;
- se calienta aceite o grasa a una potencia elevada;
- una zona de cocción caliente vuelve a encenderse después de un corte eléctrico.

Con el control de sobrecalentamiento activo, tendrá lugar una de las siguientes acciones:

- si estuviera activa la función booster, volverá al nivel previo;
- se bloquea la activación de la función booster;
- se reduce el nivel de potencia ajustado;
- la placa de cocción se apaga por completo.

Después de un periodo de enfriamiento suficiente, la placa de cocción puede volver a utilizarse con todas sus funciones.

8 Menú de usuario

Acceso al menú de usuario
Requisito previo: el aparato está encendido, todas las zonas de cocción y el extractor de superficie están inactivos y no hay calor residual.
▶ Pulse durante unos segundos en la pantalla de control.

Navegación por el menú de usuario
Ir a la siguiente opción del menú:
▶ Toque la pantalla de control.
- Cualquier cambio en los ajustes se aplica automáticamente al pasar a otra opción del menú o al salir de este.

Cierre del menú de usuario
▶ Pulse durante unos segundos en la pantalla de control.
o
▶ pulse durante unos segundos en el botón de encendido .
- El menú se cierra y el aparato se apaga.

Vista general del menú de usuario

Opción de menú/Descripción/Selección		Ajuste de fábrica
1	Volumen de las señales acústicas (0–9)	4
2	Bloqueo (On/Off)	Off
3	Mostrar estado del filtro (reinicio del indicador de servicio del filtro)	
4	Duración de la función de desconexión retardada (10, 15, 20 min)	20 min
5	Rapidez de reacción de la zona táctil (1 lenta, 2 media, 3 rápida)	2
6	Prueba LED	
7	Detección de ollas permanente	On
8	Versión de software/hardware	
A	Modo Super Simple	Off
0	Restablecimiento de ajustes de fábrica	

Tab. 8.1 Vista general del menú de usuario

8.1 Opción de menú 1: Volumen de las señales acústicas

Es posible ajustar diferentes niveles de volumen para las señales acústicas. Esto no se aplica a las señales acústicas relevantes.

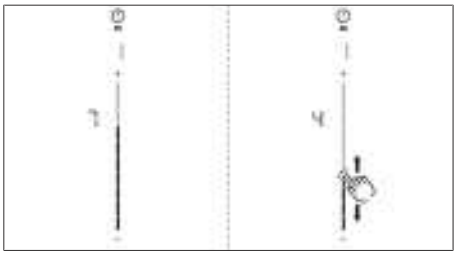


Fig. 8.1 Opción de menú 1: Volumen de las señales acústicas

8.1.1 Concepto del sonido

El sistema diferencia entre dos señales acústicas:

Señal acústica	Finalidad
Señal individual corta (0,25 s)	Confirmación de una selección
Secuencia de pitidos	Se requiere interacción

Tab. 8.2 Concepto del sonido

8.2 Opción de menú 2: Bloqueo

El bloqueo se puede activar o desactivar permanentemente.
▶ Toque el segmento superior del deslizador para activarlo.
▶ Toque el segmento inferior del deslizador para desactivarlo.

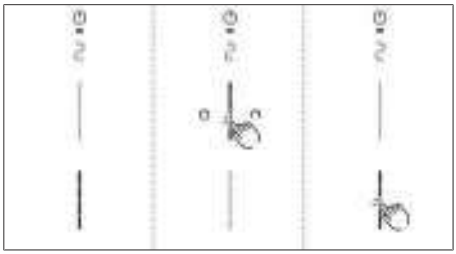


Fig. 8.2 Opción de menú 2: Bloqueo

8.3 Opción de menú 3: Mostrar estado del filtro y reiniciar el indicador de servicio del filtro

Al acceder a la opción de menú 3, se muestra automáticamente la vida útil del filtro actual (solo con recirculación).

Reinicio del indicador de servicio del filtro:

▶ Pulse durante unos segundos en el botón del ventilador.

- El estado del filtro se restablece al 100 %.
- El indicador de servicio del filtro F ya no se mostrará al encender el aparato.

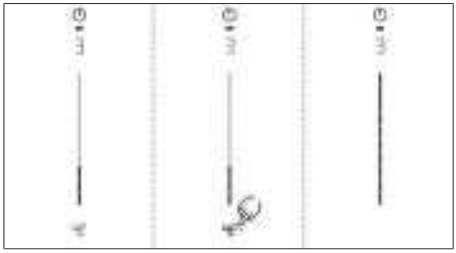


Fig. 8.3 Opción de menú 3: Reiniciar el estado del filtro y el indicador de servicio del filtro

8.4 Opción de menú 4: Duración de la función de desconexión retardada

Si se accede a la opción de menú 4 se muestra durante 2 segundos la duración ajustada en ese momento.

Se puede elegir entre tres modos de funcionamiento:
20 minutos / 15 minutos / 10 minutos

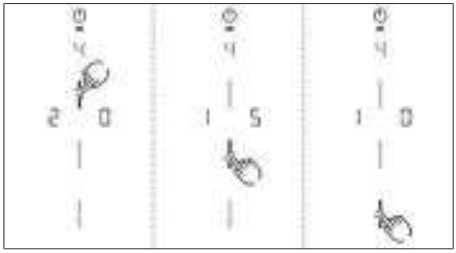


Fig. 8.4 Opción de menú 4: Seleccionar la duración de la función de desconexión retardada

8.5 Opción de menú 5: Rapidez de reacción de la zona táctil

Si se accede a la opción de menú 5, se muestra la velocidad de reacción ajustada en ese momento.

- Velocidad de reacción 1: lenta
- Velocidad de reacción 2: media
- Velocidad de reacción 3: rápida

Seleccionar velocidad de reacción:

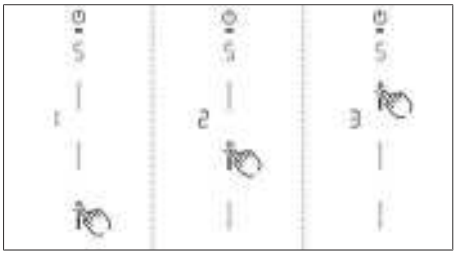


Fig. 8.5 Opción de menú 5: Velocidad de reacción

8.6 Opción de menú 6: Prueba LED

Comprobación del funcionamiento de todos los LED de las zonas táctiles.

Iniciar la prueba LED:

▶ Toque en la zona del deslizador.

- Todos los indicadores se encienden al 50 % de brillo.

▶ Toque en un indicador cualquiera.

- El indicador seleccionado se iluminará con el 100 % de brillo durante 1 segundo solo a efectos de prueba.
- El resto de los indicadores se pueden probar también con un toque.

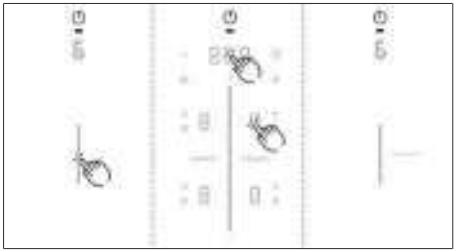


Fig. 8.6 Opción de menú 6: Prueba LED

Finalizar la prueba LED:
▶ Pulse durante unos segundos en la pantalla de control.

La prueba LED finalizará automáticamente si no hay actividad durante 5 segundos.

8.7 Opción de menú 7: Detección de ollas automática

Encender o apagar permanentemente la detección de ollas automática.

Activación o desactivación de la detección de ollas automática
▶ Toque el segmento superior del deslizador para activarlo.
▶ Toque el segmento inferior del deslizador para desactivarlo.

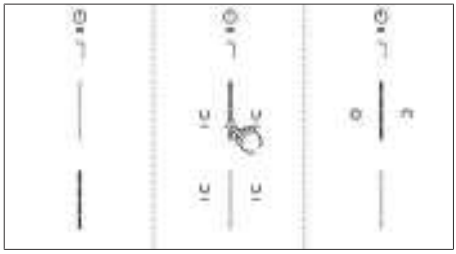


Fig. 8.7 Opción de menú 7: Detección de ollas automática

8.8 Opción de menú 8: Mostrar la versión de software/hardware

La versión de software/hardware se muestra mediante los 4 indicadores de las zonas de cocción.

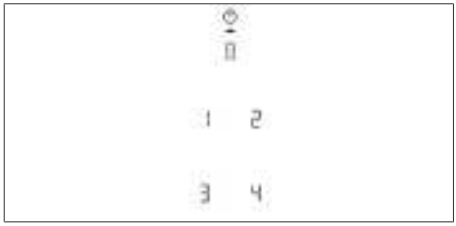


Fig. 8.8 Opción de menú 8: Versión de software/ hardware

8.9 Opción de menú A: Modo Super Simple

En el modo Super Simple se desactivan las siguientes funciones adicionales y sus indicadores:
- Temporizador de zonas de cocción
- Alarma para tiempos cortos
- Bloqueo para limpieza
- Bloqueo del mando
- Función mantenimiento de temperatura
- Función de pausa

Activar o desactivar el modo Super Simple:
▶ Toque en la zona superior del deslizador para activar.
▶ Toque en la zona inferior del deslizador para desactivar

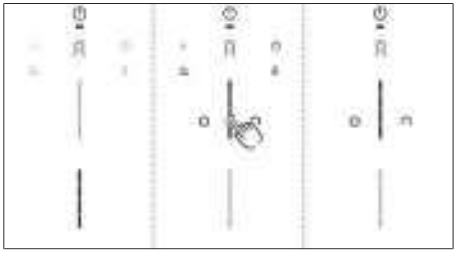


Fig. 8.9 Opción de menú A: Modo Super Simple

8.10 Opción de menú 0: Restablecimiento de los ajustes de fábrica

Con la opción de menú 0, se devuelven todos los ajustes del menú del cliente a los ajustes de fábrica.

Restablecer ajustes de fábrica (Reset)
▶ Pulsación larga en la zona del deslizador .
- Una vez finalizado el reset, el aparato se apaga.

9 Limpieza y mantenimiento

IMPORTANTE: Antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento, asegúrese de que tanto la placa de cocción como el extractor están completamente apagados y se han enfriado.

▶ Observe los siguientes ciclos de limpieza y mantenimiento:

Componente	Ciclos de limpieza
Panel de mandos	Inmediatamente cada vez que se ensucie
Placa de cocción	Limpiar bien inmediatamente cada vez que se ensucie con un detergente convencional
Extractor de superficie	Semanalmente
Tobera de entrada y filtro de grasa de acero inoxidable	● Después de cocinar platos con mucha grasa ● al menos una vez a la semana ● a mano o en el lavavajillas (a 149 °F (65°C) máx.) Limpie las superficies de acero inoxidable siempre en la dirección de pulido
Carcasa de conducción del aire	Cada 6 meses
Filtro de carbón activo (solo para recirculación)	Sustitúyalo si se forman olores, si la potencia de extracción ha disminuido o si aparece el indicador de servicio del filtro F

Tab. 9.1 Ciclos de limpieza

Una limpieza y mantenimiento regulares garantiza una vida útil prolongada del producto y un funcionamiento óptimo.

9.1 Productos de limpieza

▶ No use productos de limpieza químicos agresivos o que contengan ácido o lejía (p. ej., spray limpiahornos).
▶ Asegúrese de que el producto de limpieza no contiene arena, bicarbonato, ácidos, lejías o cloruros.
▶ No use aparatos de limpieza de vapor, ni esponjas o estropajos abrasivos.

Los productos de limpieza agresivos y las bases de ollas abrasivas pueden dañar la superficie y hacer que aparezcan manchas oscuras.

9.2 Mantenimiento

▶ No use la placa de cocción como superficie de trabajo o de almacenamiento.
▶ No arrastre ni empuje los recipientes sobre la placa de cocción.

Los posibles cambios de color o manchas brillantes no implican ningún daño en la placa de cocción. No afectan a la funcionalidad de la misma ni a la estabilidad de la placa vitrocerámica.
Los cambios en el color de la placa de cocción se deben a residuos que no fueron eliminados o que se han quemado.
Las manchas brillantes se deben a desgaste producido por la base del recipiente de cocción, especialmente si se usan recipientes con base de aluminio o productos de limpieza no apropiados. Estas manchas son difíciles de eliminar.

9.3 Limpieza de la placa de cocción

Para limpiar la placa de cocción, se necesita una rasqueta especial para vitrocerámica y productos de limpieza apropiados.

Limpieza programada

▶ Retire la suciedad más basta y los restos de comida de la placa de cocción con una rasqueta para vitrocerámica.
▶ Aplique el producto de limpieza en la placa de cocción.
▶ Extienda el producto sobre la superficie con papel de cocina o un paño limpio.
▶ Retire el producto de la placa de cocción con un paño húmedo.
▶ Seque la placa de cocción con un paño limpio.

Suciedad difícil

▶ Elimine la suciedad más difícil y las manchas (como marcas de cal o marcas brillantes nacaradas) con productos de limpieza y la placa de cocción aún caliente.

▶ Elimine los restos de comida que caigan en la placa por la ebullición con un paño húmedo.
▶ Retire los restos de suciedad con la rasqueta para vitrocerámica.

Limpieza de la superficie durante el uso
▶ Retire siempre semillas, migajas y similares inmediatamente para evitar arañar la superficie.
▶ Retire inmediatamente los restos más difíciles, de plástico, papel aluminio, azúcar o platos dulces, de la zona de cocción caliente con una rasqueta para vitrocerámica para evitar que se quemen.

9.4 Limpieza del extractor de superficie

▶ Limpie las superficies del sistema de extracción con un paño suave humedecido y lavavajillas, o con un producto limpiacristales suave.
▶ Reblandezca la suciedad que se haya secado sobre las superficies con un paño húmedo (¡no rascar!).

9.4.1 Limpieza de la tobera de entrada y del filtro de grasa de acero inoxidable

▶ Retire la tobera de entrada.

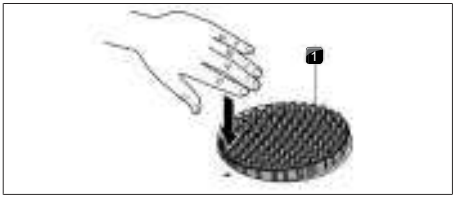


Fig. 9.1 Desmontaje de la tobera de entrada

[1] Tobera de entrada

▶ Retire el filtro de grasa de acero inoxidable.

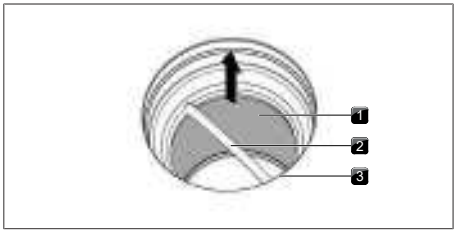


Fig. 9.2 Desmontaje del filtro de grasa de acero inoxidable

[1] Filtro de grasa de acero inoxidable
[2] Asa
[3] Orificio de entrada

Limpieza a mano
▶ Utilice productos de limpieza desengrasantes.
▶ Enjuague los componentes con agua caliente.
▶ Limpie los componentes con un cepillo suave.
▶ Tras la limpieza, enjuague bien los componentes con agua limpia.

Limpieza en el lavavajillas
▶ Coloque los componentes en el lavavajillas de forma que no se les quede agua dentro.
▶ Seleccione un programa de aclarado con una temperatura máxima de 149 °F (65°C).

El filtro de grasa de acero inoxidable W11751832 debe sustituirse cuando ya no sea posible limpiarlo por completo. (Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios).

Montaje de los componentes
▶ Para montar los componentes, siga los pasos en orden inverso.

Coloque únicamente componentes secos y limpios en el aparato.

9.4.2 Eliminación de líquidos del aparato

Si cae líquido en el aparato por la abertura de entrada, será retenido por el filtro de grasa de acero inoxidable (hasta 5.1 oz [150 ml]) y en la carcasa de conducción del aire.

Siga estos pasos:
▶ Retire la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.

▶ Vacíe el filtro de grasa de acero inoxidable.
▶ Compruebe si se ha acumulado líquido en la base de la carcasa de conducción del aire.
▶ Elimine el líquido de la carcasa de conducción del aire.
▶ Para secar el filtro de carbón activo y las piezas del conducto, encienda el extractor de superficie como mínimo en el nivel 5.
● Después de 120 minutos, el extractor de superficie se apagará automáticamente y se activará la función de desconexión retardada automática.

9.5 Limpieza de la carcasa de conducción del aire

La carcasa de conducción del aire se encuentra por debajo de la placa de cocción, en el armario inferior. En la superficie de la carcasa de conducción del aire pueden depositarse residuos de grasa o de cal.

Apertura de la carcasa de conducción del aire

▶ Desmonte la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.
▶ Retire la trampilla para el cambio del filtro.
▶ Abra los 6 bloqueos repartidos por el contorno.
▶ Retire la base de la carcasa.
▶ Limpie la carcasa de conducción del aire y la base de la carcasa con un producto de limpieza suave.

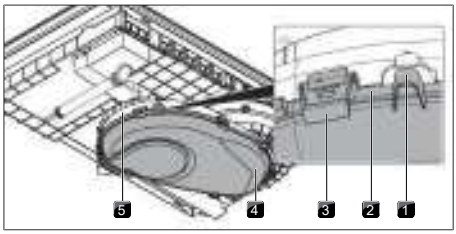


Fig. 9.3 Carcasa de conducción del aire

[1] Espiga
[2] Ranura de junta
[3] Bloqueo
[4] Base de la carcasa
[5] Carcasa de conducción del aire

Cierre de la carcasa de conducción del aire

▶ Sitúe la base de la carcasa con ayuda de los 3 pivotes de centrado distribuidos por el contorno.
▶ Presione la base de la carcasa hacia arriba para encajarla en la ranura de junta.
▶ Cierre los 6 bloqueos.
▶ Compruebe que la base de la carcasa está colocada correctamente.
▶ Coloque la trampilla para el cambio del filtro.
▶ Compruebe que la trampilla para el cambio del filtro está colocada correctamente.
▶ Coloque el filtro de grasa de acero inoxidable y la tobera de entrada.

10 Solución de fallos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Desconecte el aparato de la red antes de realizar tareas de mantenimiento
No hacerlo podría causar la muerte o producir una descarga eléctrica.

A menudo es posible solucionar uno mismo posibles averías y fallos. Así ahorrará tiempo y costes, ya que no tendrá que llamar al servicio de atención al cliente.

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
El aparato no se enciende	Fusible/disyuntor automático defectuoso	Sustituya el fusible; rearme el disyuntor automático
	El fusible/disyuntor automático salta varias veces	Póngase en contacto con el equipo de servicio técnico
	Se ha interrumpido la alimentación eléctrica	Encargue a un electricista profesional que inspeccione el suministro
Producción de olores en el funcionamiento de un aparato nuevo	Fenómeno normal cuando se trata de aparatos recién salidos de fábrica	Los olores desaparecen después de algunas horas de funcionamiento
Un indicador de una zona de cocción muestra U	No hay ningún recipiente o hay un recipiente no apropiado	Utilice recipientes de cocción adecuados del tamaño apropiado (véase «Descripción del aparato»)
Se enciende el botón de bloqueo	Bloqueo activo	Desactive el bloqueo
Una zona de cocción/la placa de cocción se apaga automáticamente	Se ha excedido la duración máxima de funcionamiento para una zona de cocción	Volver a poner en funcionamiento la zona de cocción
Función booster interrumpida antes de tiempo	Se ha activado el control de sobrecalentamiento	ver "7.6.5 Control de sobrecalentamiento"
El ventilador de refrigeración de la placa de cocción sigue en marcha tras la desconexión	El ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que se haya enfriado la placa de cocción	Esperar hasta que el ventilador de refrigeración se apague automáticamente
La potencia de extracción del extractor de superficie empeora	Mucha suciedad acumulada en el filtro de grasa	Limpiar o sustituir el filtro de grasa
	Mucha suciedad acumulada en el filtro de olores (solo en caso de recirculación)	Sustitución del filtro de olores
	Objeto en la carcasa de conducción del aire (p. ej. un paño)	Retirar el objeto
Se muestra E	Uso de un interruptor de contacto de ventana separador de fase	Abra la ventana
	El ventilador tiene un fallo o hay una conexión suelta en el conducto	Póngase en contacto con el equipo de servicio técnico

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
Se muestra E2	Se ha activado el control de sobrecalentamiento	ver "7.6.5 Control de sobrecalentamiento"
Se muestra F (solo en caso de recirculación)	Se ha consumido la vida útil del filtro de olores (filtro de carbón activo)	Utilizar un filtro de olores nuevo (Sustitución del filtro de carbón activo).

Tab. 10.1 Solución de averías

11 Instalación

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Desconecte el aparato de la red antes de realizar tareas de mantenimiento

No hacerlo podría causar la muerte o producir una descarga eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro por carga pesada

Se necesitarán dos o más personas para mover e instalar o desinstalar el aparato.

No hacerlo así podría provocar lesiones en la espalda u otras partes del cuerpo.

El silicón debe curarse durante 24 horas antes de usar el aparato por primera vez.

11.1 Instrucciones generales de instalación

- El aparato no debe instalarse sobre dispositivos de refrigeración, lavavajillas, estufas, hornos, lavadoras o secadoras.
- Las superficies de contacto de las encimeras y las juntas de sellado de la pared deben ser de un material resistente al calor (hasta aprox. 100 °C).
- Los recortes de la encimera deben sellarse con un producto resistente a la humedad y, en caso necesario, estar provistos de un aislante térmico.
- El extractor de superficie integrado no debe usarse con otras placas de cocción.
- Para mantener el nivel de rendimiento y evitar el sobrecalentamiento, debe garantizarse una ventilación suficiente debajo de las placas de cocción.
- Si se prevé instalar una base protectora para el cable (falso suelo) debajo del aparato, deberá colocarse de forma que no obstruya la ventilación.
- La etiqueta de clasificación se encuentra en la parte inferior del aparato, en el recinto negro.

11.1.1 Operación simultánea del extractor de superficie en el modo de extracción al exterior con una unidad de combustión dependiente del aire ambiente

Las unidades de combustión dependientes del aire ambiente (p. ej., estufas de gas, aceite, madera o carbón, calentadores de flujo continuo de agua, calentadores de agua instantáneos) toman aire de la habitación en la que están instalados y liberan los gases de escape al exterior a través de un sistema de salida (p. ej., una chimenea).

Si el extractor de superficie se usa en modo de extracción al exterior, toma aire de la habitación donde está instalado y de las habitaciones contiguas. Si no hay suficiente aire, se producirá una bajada de presión. Los gases podrían ser aspirados de la chimenea o conducto de extracción y devueltos a la habitación.

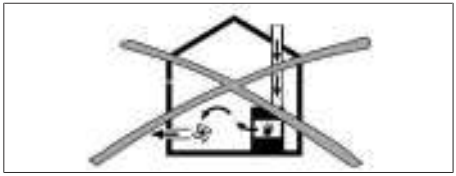


Fig. 11.1 Instalación de aire de escape – no permitida



Fig. 11.2 Instalación de aire de escape – correcta

▶ Si están simultáneamente en funcionamiento tanto la placa de cocción con una unidad de combustión como el extractor de superficie en la habitación donde están instalados, asegúrese de que...
- ... la baja presión máxima es 4 Pa;
- ... se usa un dispositivo (p. ej., un interruptor de contacto de ventana, dispositivo de advertencia de baja presión) para garantizar un aporte suficiente de aire limpio;
- ... el aire de escape no se conduce a una chimenea usada para gases de escape de aparatos usados con gas u otros combustibles;
- ... un ingeniero certificado y autorizado comprueba y homologa la instalación (p. ej., un técnico HVAC para Norteamérica).

Si el extractor de superficie se usa exclusivamente en modo de recirculación, el funcionamiento simultáneo de una unidad de combustión dependiente del aire ambiente es posible sin tener que adoptar medidas adicionales.

11.2 Volumen de suministro

Volumen de suministro	Cantidad
Placa de cocción con extractor de superficie integrado	1
Tobera de entrada	1
Filtro de grasa de acero inoxidable	1
Instrucciones de funcionamiento e instalación	1
Ficha técnica	1
Abrazaderas de montaje	3
Cinta selladora	1
Set de calzos para ajuste de la altura	1

Tab. 11.1 Volumen de suministro

Comprobación del alcance de suministro

▶ Asegúrese de que el suministro está completo y que no hay daños

▶ Notifique inmediatamente al equipo de servicio técnico si faltan piezas o si hay piezas dañadas.

▶ No instale bajo ninguna circunstancia piezas que presenten daños.

▶ Elimine el embalaje de transporte de manera adecuada (Desmantelamiento, desmontaje y eliminación).

11.3 Herramientas y ayudas

Para instalar correctamente el aparato se necesitan, entre otras, las siguientes herramientas:
- destornillador Torx tamaño 20
- sellante de silicona negra resistente al calor

11.4 Instrucciones de montaje

11.4.1 Espacios de separación para la instalación

▶ Mantenga el espacio libre necesario alrededor del recorte de la encimera.

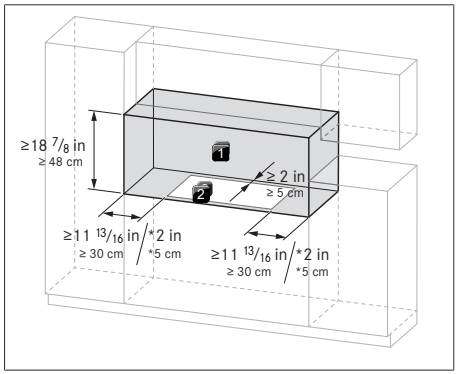


Fig. 11.3 Espacio necesario

[*] Si se instala en Canadá
[1] Espacio necesario
[2] Recorte de la encimera

Se recomienda dejar libre un espacio lateral de 6" (15.2 cm) entre el lado de la placa de cocción y la pared lateral para garantizar la máxima ventilación.

11.4.2 Información sobre los módulos de cocina

- Puede ser necesario retirar los travesaños del módulo de cocina en la zona del recorte para la encimera.
- En caso de encimeras delgadas, el módulo debe disponer de una placa de apoyo con rigidez suficiente.

- Los cajones o estantes del módulo de suelo deben ser desmontables.
- Los cajones del módulo de suelo deberán acortarse según la situación de instalación.

Si se va a instalar un falso suelo (protección de cable), deberá tenerse en cuenta lo siguiente:
- Debe instalarse de forma que se pueda desmontar desde abajo para tareas de mantenimiento.
- Para garantizar una ventilación suficiente de la placa de cocción, deberá respetarse una distancia mínima de $^{19}/_{32}$ in (1.5 cm) hasta el borde inferior de la placa de cocción.

11.5 Recorte de la encimera

Se recomienda una distancia mínima de 2 in (5,1 cm) desde el borde delantero de la encimera hasta el recorte de la encimera.

▶ Realice el recorte de la encimera teniendo en cuenta las dimensiones de recorte especificadas.
▶ Asegúrese de que las superficies de recorte de las encimeras estén bien selladas.
▶ Observe las instrucciones del fabricante de la encimera.

Una vez realizado el recorte de la encimera, es posible que en algunas instalaciones se tengan que rebajar las paredes laterales del armario inferior para dejar espacio para la base de la placa de cocción. Para evitar tener que hacer esta modificación, use un armario inferior con paredes laterales más anchas que el recorte.

11.5.1 Dimensiones de recorte para instalación enrasada (30")

JIDT730SBL

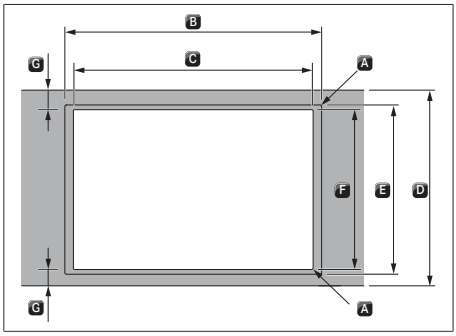


Fig. 11.4 Dimensiones de recorte para instalación enrasada

A	R0.2 in [R0,5 cm]
B	$31\ ^{1}/_{16} \pm 0.08$ in [78,8 ± 0.2 cm]
C	$28\ ^{3}/_{4} \pm 0.08$ in [73,3 ± 0,2 cm]
D	$\geq 25\ ^{3}/_{16}$ in [≥ 64 cm]
E	$22\ ^{1}/_{4} \pm 0.08$ in [56,4 ± 0,2 cm]
F	$21\ ^{3}/_{16} \pm 0.08$ in [53,7 ± 0,2 cm]
G	≥ 2 in [≥ 5 cm]

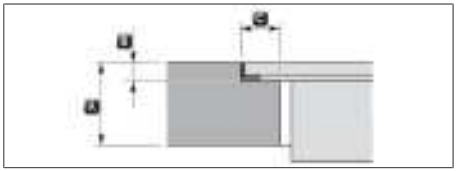


Fig. 11.5 Dimensiones de rebajo para instalación enrasada

A	$^{3}/_{8}$ – $1\ ^{9}/_{16}$ in [1 – 4 cm]
B	$^{5}/_{16}$ + 0.016 in [0,7 + 0,05 cm]
C	delante / detrás = $^{9}/_{16}$ in [1,35 cm]
	izquierda / derecha = $1\ ^{1}/_{8}$ in [2,75 cm]

11.5.2 Dimensiones de recorte para montaje superpuesto (30")

JIDT730SBL

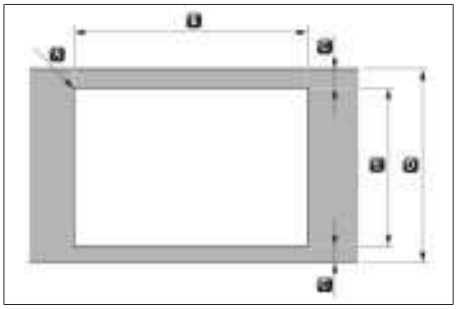


Fig. 11.6 Dimensiones de recorte para montaje superpuesto

A	R0.2 in [R0,5 cm]
B	28 $^{3}/_{4}$ ± 0.08 in [73,3 ± 0,2 cm]
C	≥ 2 in [≥ 5 cm]
D	≥ 25 $^{3}/_{16}$ in [≥ 64 cm]
E	21 $^{3}/_{16}$ ± 0.08 in [53,7 ± 0,2 cm]

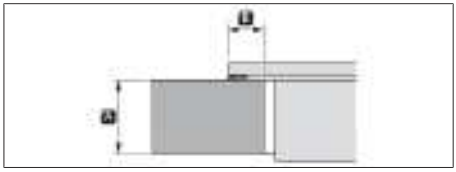


Fig. 11.7 Dimensiones de cobertura para montaje superpuesto

A	$^{3}/_{8}$ – 1 $^{9}/_{16}$ in [1 - 4 cm]
B	delante / detrás = $^{7}/_{16}$ in [1,15 cm] izquierda / derecha = 1 in [2,55 cm]

11.5.3 Dimensiones de recorte para instalación enrasada (36")

JIDT836SBL

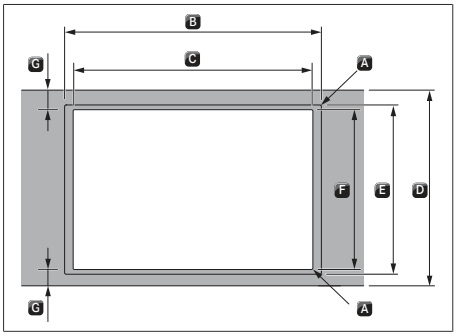


Fig. 11.8 Dimensiones de recorte para instalación enrasada

A	R0.2 in [R0,5 cm]
B	36 $^{1}/_{2}$ ± 0.08 in [92,7 ± 0.2 cm]
C	34 $^{9}/_{16}$ ± 0.08 in [87,8 ± 0,2 cm]
D	≥ 25 $^{3}/_{16}$ in [≥ 64 cm]
E	22 $^{1}/_{4}$ ± 0.08 in [56,4 ± 0,2 cm]
F	21 $^{3}/_{16}$ ± 0.08 in [53,7 ± 0,2 cm]
G	≥ 2 in [≥ 5 cm]

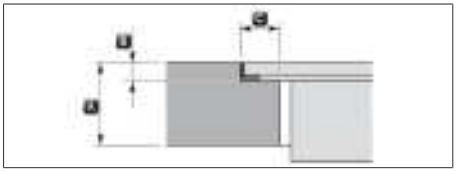


Fig. 11.9 Dimensiones de rebajo para instalación enrasada

A	$^{3}/_{8}$ – 1 $^{9}/_{16}$ in [1 - 4 cm]
B	$^{5}/_{16}$ + 0.016 in [0,7 + 0,05 cm]
C	delante / detrás = $^{9}/_{16}$ in [1,35 cm] izquierda / derecha = $^{15}/_{16}$ in [2,45 cm]

11.5.4 Dimensiones de recorte para montaje superpuesto (36")

JIDT836SBL

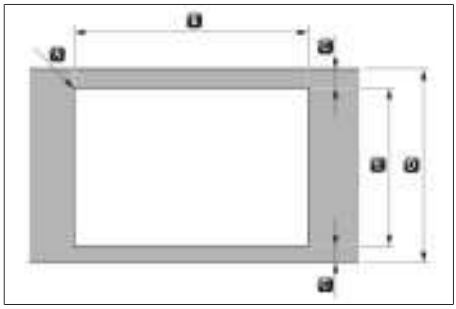


Fig. 11.10 Dimensiones de recorte para montaje superpuesto

A	R0.2 in [R0,5 cm]
B	34 $^{9}/_{16}$ ± 0.08 in [87,8 ± 0,2 cm]
C	≥ 2 in [≥ 5 cm]
D	≥ 25 $^{3}/_{16}$ in [≥ 64 cm]
E	21 $^{3}/_{16}$ ± 0.08 in [53,7 ± 0,2 cm]

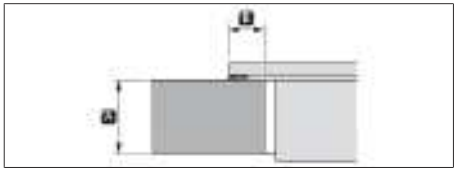


Fig. 11.11 Dimensiones de cobertura para montaje superpuesto

A	$^{3}/_{8}$ – 1 $^{9}/_{16}$ in [1 - 4 cm]
B	delante / detrás = $^{7}/_{16}$ in [1,15 cm]
	izquierda / derecha = $^{7}/_{8}$ in [2,25 cm]

11.6 Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Desconecte el aparato de la red antes de realizar tareas de mantenimiento.

Use cable de cobre calibre 10.

Placa de cocción con toma eléctrica de tierra.

No observar estas instrucciones podría tener como consecuencia la muerte, fuego o descarga eléctrica.

IMPORTANTE: La placa de cocción debe conectarse a tierra de acuerdo con los códigos y regulaciones locales o con el National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 o Canadian Electrical Code, CSA C22.1, en caso de no existir códigos locales

Si la regulación lo permite y se usa un cable de tierra separado, se recomienda que un instalador electricista cualificado verifique la idoneidad del recorrido de puesta a tierra

Puede obtenerse una copia de los códigos mencionados arriba en:
National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

CSA International 8501
East Pleasant Valley Road
Cleveland, Ohio 44131-5575

Se necesita un circuito eléctrico con fusible de 208/240 VAC, 60 Hz, 40 A. También se recomienda un fusible de retardo o un disyuntor. Se recomienda instalar esta placa de cocción con un circuito específico para ella.

Los sistemas electrónicos funcionan dentro de unos límites de tensión amplios, pero se requieren una conexión a tierra y una polaridad correctas. Compruebe que la salida proporciona un mínimo de 208 V de corriente y que está correctamente conectada a tierra.

Los diagramas de cableado se proporcionan con esta placa de cocción. Véase la ficha aparte «Diagramas de cableado». Los diagramas de cableado van situados en la cara inferior de la base de la placa de cocción.

No es necesario que la placa de cocción se conecte a una toma para interruptor de circuito tipo GFCI (por falla a tierra) o tipo AFCI (por falla de arco). Se recomienda no conectar una placa de cocción o cualquier otro electrodoméstico a una toma de pared para GFCI o un interruptor de circuito tipo AFCI, ya que podrían dar lugar al disparo de estos tipos de interruptores de circuito durante el funcionamiento normal.

El uso de un circuito protegido con GFCI/AFCI no afecta al rendimiento de esta placa de cocción. No obstante, el funcionamiento normal de la electrónica de las placas de cocción puede llevar consigo alguna molestia ocasional al activarse el interruptor GFCI.

11.7 Instalación del aparato en modo de extracción al exterior

Deben respetarse las leyes y regulaciones nacionales y regionales relativas al diseño de los conductos de escape.

Se deberá asegurar un aporte suficiente de aire.

El aire de escape debe dirigirse al exterior con los conductos de aire de escape adecuados.

La sección transversal mínima de conducto de aire de escape debe ser de 28 in^2 [176 cm^2], lo que equivale a un tubo redondo con un diámetro de 6 in [15 cm].

- ▶ No conduzca el sistema de ventilación hasta una buhardilla u otra zona cerrada.
- ▶ Use una tapa de ventilación.
- ▶ El sistema de ventilación debe conducir al exterior.
- ▶ Antes de hacer los recortes, asegúrese de que hay suficiente espacio libre en la pared o el suelo para la rejilla de ventilación.
- ▶ No corte ninguna vigueta o montante a menos que sea absolutamente necesario. Si debe cortarse una vigueta o un montante, se deberá usar una estructura de soporte.
- ▶ El tamaño de la ventilación debe ser uniforme.
- ▶ El sistema de ventilación debe disponer de una compuerta.
- ▶ Use abrazaderas apropiadas para obturar todas las juntas del sistema de ventilación.
- ▶ Utilice masilla para sellar el muro exterior o la abertura del techo alrededor de la tapa.
- ▶ Estudie cuál es el mejor método de ventilación para su aplicación.

11.8 Preparación del aparato

Colocar la cinta selladora

- ▶ Para el montaje superpuesto pegue la cinta selladora adjunta sin dejar huecos por fuera en todo el perímetro de la parte inferior de la placa de cocción.
- ▶ Para el montaje enrasado, pegue la cinta selladora en las superficies de apoyo del recorte de la encimera, incluso aunque selle la placa de cocción con masilla de silicona o similar.

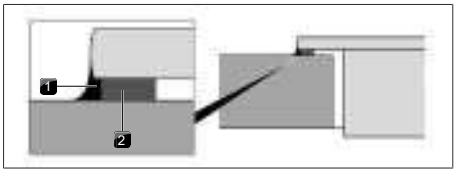


Fig. 11.12 Cinta selladora en caso de montaje superpuesto

[1] Masilla de silicona
[2] Cinta selladora

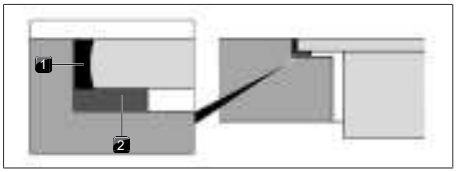


Fig. 11.13 Cinta selladora en caso de montaje enrasado

[1] Masilla de silicona
[2] Cinta selladora

Colocación de las abrazaderas de montaje

- ▶ Inserte 3 abrazaderas de montaje en la placa de cocción.

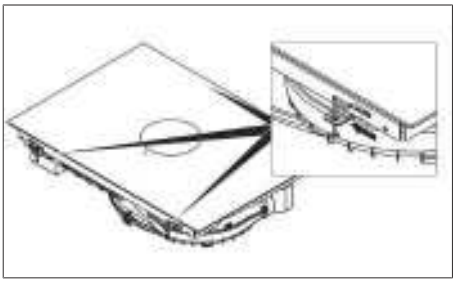


Fig. 11.14 Colocación de las abrazaderas de montaje

Las ranuras para las abrazaderas de montaje se encuentran en la partes frontal y trasera del dispositivo.

▶ Enganche la pestaña en la abertura.
▶ Deslice las abrazaderas de montaje en la ranura para bloquearla en su sitio.
▶ Fije el tornillo a la encimera de la cocina.

11.9 Medidas de instalación

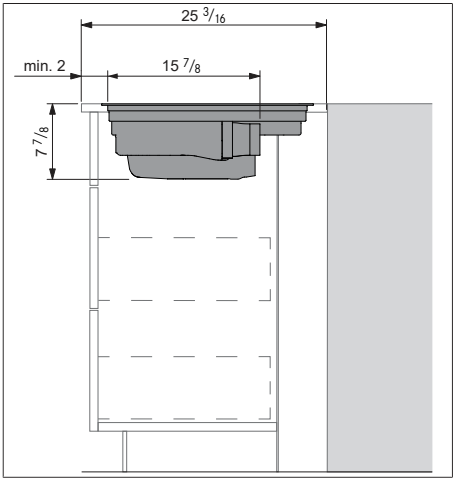


Fig. 11.15 Medidas de instalación para extracción al exterior, profundidad de encimera 25 $^{3}/_{16}$" [64 cm]

11.10 Instalación de la placa de cocción

⚠ ADVERTENCIA

Peligro por carga pesada

Se necesitarán dos o más personas para mover e instalar o desinstalar el aparato.

No hacerlo así podría provocar lesiones en la espalda u otras partes del cuerpo.

El silicón debe curarse durante 24 horas antes de usar el aparato por primera vez.

11.10.1 Inserción de la placa de cocción

▶ Antes de insertar la placa de cocción, retire la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable
▶ Use la abertura de entrada como agarradera para insertar la placa.
▶ Mantenga derecha la placa de cocción al levantarla para su colocación en el recorte de la encimera.
▶ Inserte la placa de cocción en el centro del recorte de la encimera.
▶ Oriente con exactitud la placa de cocción.

Calzos para ajustar la altura en caso de instalación enrasada (opcionales)

Para evitar que se escurran, los calzos de ajuste de altura son autoadhesivos.

▶ En caso necesario, inserte calzos de ajuste de altura.
▶ Coloque los calzos de ajuste de altura al lado de la cinta selladora.

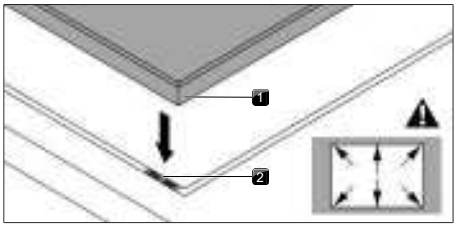


Fig. 11.16 Colocación de los calzos de ajuste de altura

[1] Placa de cocción
[2] Placa de compensación de altura

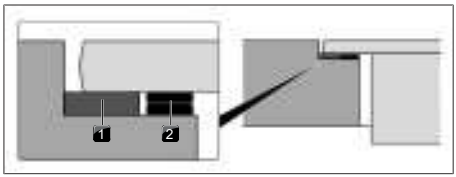


Fig. 11.17 Calzos para ajuste de la altura

[1] Cinta selladora
[2] Placa de compensación de altura

11.10.2 Afianzamiento de la placa de cocción

Afiance la placa de cocción en la encimera con el soporte de fijación en las abrazaderas de montaje. Par de apriete: máx. 20 lbf in (2.2 Nm).

No use ningún destornillador eléctrico para la instalación, sino solo destornilladores manuales.

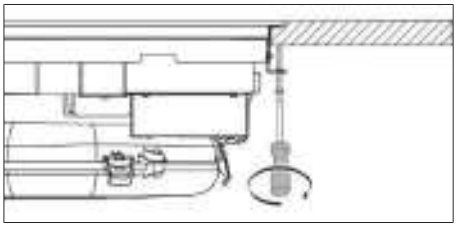


Fig. 11.18 Afianzamiento de la placa de cocción

11.11 Sistema de ventilación

11.11.1 Requisitos de ventilación

IMPORTANTE: Esta placa de cocción debe contar con un sistema de extracción al exterior, a menos que se utilice un paquete adicional de filtros sin conductos.

- No conduzca el sistema de ventilación hasta una buhardilla, pared, techo o un espacio oculto de un edificio.
- Use una tapa de ventilación.
- El sistema de ventilación debe llegar hasta el exterior.
- Utilice únicamente una rejilla de ventilación redonda de 15,2 cm de diámetro o rectangular de 8,3 cm × 25,4 cm con la siguiente excepción: para placas de cocción eléctricas, se puede usar una rejilla redonda de 12,7 cm de diámetro para la ventilación directamente desde la parte trasera de la placa de cocción a través de un tramo de pared no superior a 3,0 m.
- Antes de hacer los recortes, asegúrese de que hay suficiente espacio libre en la pared o el suelo para la rejilla de ventilación.
- No corte ninguna vigueta o montante a menos que sea absolutamente necesario. Si debe cortarse una vigueta o un montante, se deberá usar una estructura de soporte.
- El tamaño de la ventilación debe ser uniforme.
- El sistema de ventilación debe disponer de una compuerta.
- Use abrazaderas apropiadas para obturar todas las juntas del sistema de ventilación.
- Utilice masilla para sellar el muro exterior o la abertura del techo alrededor de la tapa.
- Estudie cuál es el mejor método de ventilación para su aplicación.

Para el mejor rendimiento:

- Utilice una ventilación galvanizada, calibre mínimo 26, o de aluminio, calibre mínimo 25. Los accesorios para tubería de baja calidad pueden reducir el flujo de aire. No se recomiendan los tubos flexibles de metal para ventilación.
  NOTA: Los códigos locales pueden prescribir un material de mayor calibre.
- Los conductos de metal pueden reducirse a acero galvanizado calibre 30 o acero aluminizado calibre 26 si los códigos locales lo permiten. Esta reducción se basa en la información del Código Internacional Residencial, sección M1601.1 (edición de 2006).
- No instale dos codos seguidos.
- No use más de tres codos de 90°.
- Si se utiliza un codo, instálelo lo más alejado posible de la abertura de salida del motor de ventilación.
- Asegúrese de que se dejan como mínimo 18" (45.7 cm) de tramo recto entre los codos si se va a usar más de uno.
- Si los codos están demasiado juntos, pueden producirse fuertes turbulencias que reducirán el flujo de aire.
- No use codos de 5" (12.7 cm) en un sistema de 6" (15.2 cm) o 31/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm).
- No reduzca a un sistema de 5" (12.7 cm) después de usar empalmes de 6" (15.2 cm) o 31/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm).
- Evite formar dobladuras a mano, ya que pueden limitar el flujo de aire.

- Use una tapa de ventilación para un rendimiento adecuado. Si se utiliza otro tipo de tapa para pared o tejado, asegúrese de que su tamaño no es inferior al especificado y que cuenta con una compuerta antirretorno.
- Use abrazaderas apropiadas para obturar todas las juntas del sistema de ventilación.
- Utilice masilla para sellar el muro exterior o la abertura del techo alrededor de la tapa.

Deben mantenerse al mínimo posible tanto la longitud del sistema de ventilación como el número de codos. La máxima longitud equivalente del sistema de ventilación es 60 ft (18.3 m). Para altitudes por encima de 4,500 ft (1372 m), reduzca un 20 % el recorrido del sistema de ventilación recomendado para conseguir el mejor rendimiento.

Instalaciones para climas fríos
Debe instalarse una compuerta antirretorno adicional para minimizar el flujo de retorno de aire frío.

Aire de compensación
Los códigos de construcción locales pueden prescribir el uso de sistemas de aire de compensación si se utilizan sistemas de ventilación con un flujo de aire mayor que el especificado (en cfm). La especificación de cfm varía de un lugar a otro. Consulte a su técnico de HVAC para conocer los requisitos específicos de su zona.

11.11.2 Instalaciones de losas de hormigón – Escape a través del muro

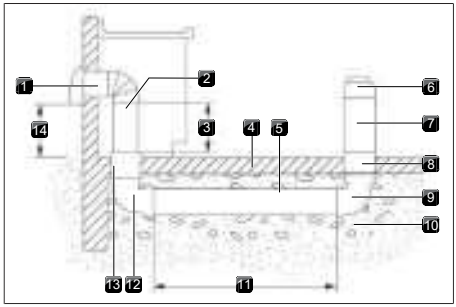


Fig. 11.19 Instalaciones de losas de hormigón – Escape a través del muro

[1] Tapa para muro
[2] Rejilla de ventilación metálica de 15,2 cm redonda
[3] 40,6 cm máximo
[4] Losa de hormigón
[5] Tubería de saneamiento de PVC de 15,2 cm redonda
[6] Conducto metálico de 15,2 cm redondo
[7] Empalme de PVC de 15,2 cm redondo
[8] Tubería de saneamiento de PVC de 15,2 cm redonda
[9] Codo de 90° para tubería de saneamiento de PVC de 15,2 cm redonda
[10] Grava o arena compacta que rodea por completo la tubería
[11] 30 ft (9.1 m) max.
[12] Codo de 90° para tubería de saneamiento de PVC de 15,2 cm redonda
[13] Empalme de PVC de 15,2 cm redondo
[14] 30,5 cm mínimo

11.11.3 Cálculo de la longitud del sistema de ventilación

Para calcular la longitud del sistema que necesita, debe sumar los pies (metros) equivalentes de cada pieza de ventilación usada en el sistema.

Pieza de ventilación	6" (15.2 cm) redonda	
Codo de 45°	2.5 ft (0.8 m)	
Codo de 90°	5.0 ft (1.5 m)	
Tapa para muro de 15,2 cm	0,0 ft (0.0 m)	
Transición de 8,3 cm × 25,4 cm a 15,2 cm	4.5 ft (1.4 m)	
Transición de 15,2 cm a 8,3 cm × 25,4 cm	1 ft (0.3 m)	
Transición acodada de 90°de 8,3 cm × 25,4 cm a 15,2 cm	5 ft (1.5 m)	

Pieza de ventilación	6" (15.2 cm) redonda	
Transición acodada de 90° de 15,2 cm a 8,3 cm × 25,4 cm	5 ft (1.5 m)	
Codo de 90° de 8,3 cm × 25,4 cm	5 ft (1.5 m)	
Codo plano de 8,3 cm × 25,4 cm	12 ft (3.7 m)	
Tapa para muro de 8,3 cm × 25,4 cm	0,0 ft (0.0 m)	

Tab. 11.2 Cálculo de la longitud del sistema de ventilación

11.12 Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Desconecte el aparato de la red antes de realizar tareas de mantenimiento.

Use cable de cobre calibre 10.

Placa de cocción con toma eléctrica de tierra.

No observar estas instrucciones podría tener como consecuencia la muerte, fuego o descarga eléctrica.

Esta placa de cocción se fabrica con un cable de puesta a tierra verde o desnudo conectado al marco. Conecte el cable de la placa de cocción a la caja de conexiones a través del conector de conducto eléctrico con certificación UL o CSA.

Opciones para conexión eléctrica

Si su casa tiene:	Y va a hacer la conexión a:	Vaya a la sección:
Cable de 4 hilos		
	Una caja de desconexión con fusible o de interruptores de circuito	Cable de 4 hilos desde el suministro a cable de 3 hilos desde la placa de cocción
Cable de 3 hilos		
	Una caja de desconexión con fusible o de interruptores de circuito	Cable de 3 hilos desde el suministro a cable de 3 hilos desde la placa de cocción

Tab. 11.3 Opciones para conexión eléctrica

11.12.1 Cable de 4 hilos desde el suministro a cable de 3 hilos desde la placa de cocción

IMPORTANTE: Use el cable de 3 hilos desde el suministro si los códigos locales no permiten conectar el conductor de tierra del marco al neutro (hilo blanco) de la caja de conexiones.

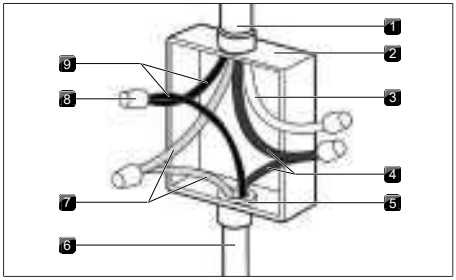


Fig. 11.20 Cable de 4 hilos

[1] Cable de 4 hilos desde el suministro
[2] Caja de conexiones
[3] Hilos blancos
[4] Hilos rojos
[5] Conector de conducto con certificación UL o CSA
[6] Cable de 3 hilos desde la placa de cocción
[7] Hilos desnudos o verdes
[8] Conector de cables con certificación UL
[9] Hilos negros

- ▶ Desconecte la alimentación.
- ▶ Si la caja de conexiones tiene tapa, retírela.
- ▶ Conecte el conducto de cables flexible de la placa de cocción a la caja de conexiones mediante un conector con certificación UL o CSA para conducto de 1/2" (1.3 cm).
- ▶ Apriete los tornillos del conector de conducto si los hay.

- ▶ Una los dos hilos negros mediante los conectores con certificación UL.
- ▶ Una los dos hilos rojos mediante los conectores con certificación UL.
- ▶ Conecte el hilo blanco mediante los conectores con certificación UL.
- ▶ Conecte el hilo verde o desnudo de puesta a tierra del cable de la placa de cocción al hilo verde o desnudo de puesta a tierra (en la caja de conexiones) mediante los conectores con certificación UL.
- ▶ Coloque la tapa de la caja de conexiones.
- ▶ Restablezca la alimentación eléctrica.

11.12.2 Cable de 3 hilos desde el suministro a cable de 3 hilos desde la placa de cocción

IMPORTANTE: Use el cable de 3 hilos desde el suministro si los códigos locales permiten conectar el conductor de tierra del marco al neutro (hilo blanco) de la caja de conexiones:

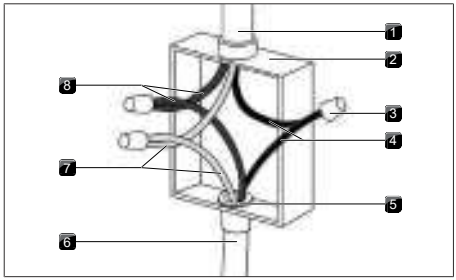


Fig. 11.21 Cable de 3 hilos

[1] Cable de 3 hilos desde el suministro
[2] Caja de conexiones
[3] Conector de cables con certificación UL
[4] Hilos negros
[5] Conector de conducto con certificación UL o CSA
[6] Cable de 3 hilos desde la placa de cocción
[7] Hilos verdes
[8] Hilos rojos

- ▶ Desconecte la alimentación.
- ▶ Si la caja de conexiones tiene tapa retírela.
- ▶ Conecte el conducto de cables flexible de la placa de cocción a la caja de conexiones mediante un conector de conducto con certificación UL o CSA.
- ▶ Apriete los tornillos del conector de conducto si los hay.
- ▶ Una los dos hilos negros mediante los conectores con certificación UL.
- ▶ Una los dos hilos rojos mediante los conectores con certificación UL.
- ▶ Conecte los hilos verde o desnudo y blanco del cable de la placa de cocción al hilo blanco (neutro) en la caja de conexiones mediante los conectores con certificación UL.
- ▶ Coloque la tapa de la caja de conexiones.
- ▶ Restablezca la alimentación eléctrica.

11.13 Primera puesta en servicio

Para la primera puesta en servicio deben realizarse algunos ajustes esenciales (configuración básica) desde el menú de distribuidores y de servicio.

11.13.1 Menú de distribuidor y servicio técnico

Se puede acceder al menú de distribuidores y de servicio hasta 2 minutos después del paso de corriente por el aparato.

El sistema adopta y guarda los ajustes realizados al salir de la opción del menú en cuestión.

A continuación encontrará explicaciones sobre el uso del menú y una descripción de las opciones de menú principales.

Vista general del menú de distribuidor y servicio técnico

Opción de menú/Descripción/ Área de selección		Ajuste de fábrica
B	Sistema de extracción (aire de salida/sistema de recirculación)	Aire de salida
C	Gestión de potencia	2
D	Modo demo	Off

Tab. 11.4 Vista general del menú

Acceso al menú de distribuidor y servicio técnico

▶ Conecte el aparato al suministro eléctrico.
- La pantalla estándar aparece y el símbolo del ventilador parpadea durante 2 minutos.

▶ Pulse durante unos segundos en el botón del ventilador.
- Se muestran 4 puntos para entrada.

▶ Mantenga pulsado el botón del ventilador y, al mismo tiempo, presione los puntos para entrada en el orden especificado.
- Se muestra la opción de menú B.

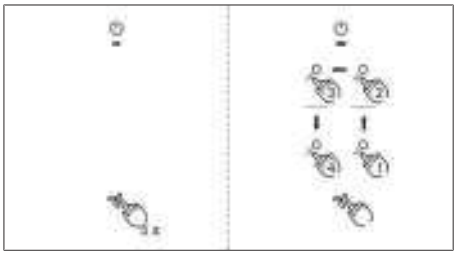


Fig. 11.22 Acceso al menú de distribuidor y servicio técnico

11.13.2 Opción de menú B: Configuración del sistema de extracción

Se puede elegir entre dos modos de funcionamiento:
- Modo de funcionamiento : sistema de recirculación
- Modo de funcionamiento : sistema de extracción al exterior (ajuste de fábrica)

▶ Seleccione el modo de funcionamiento adecuado.

▶ Confirme y guarde el ajuste pasando a la siguiente opción de menú (toque la pantalla de control/el indicador).

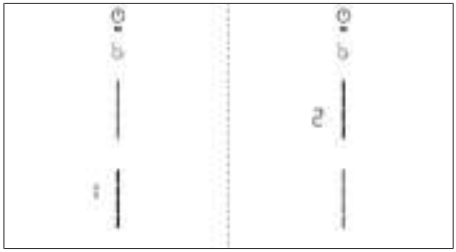


Fig. 11.23 Pantalla de la opción de menú B: Configuración del sistema de extracción

11.13.3 Opción de menú C: Gestión de potencia (solo con fines de demostración)

La potencia total del aparato puede reducirse si la potencia eléctrica requerida no está disponible en el lugar donde se realice la demostración. Para un funcionamiento monofásico, la tensión de entrada debe convertirse a 220/240 V mediante un transformador específico.
Se puede elegir entre dos ajustes de gestión de la potencia:

Ajustes de gestión de la potencia	Conexión	Consumo eléctrico máximo	Protección por fusible
C2	Bifásica	8,0 kW	2 × 40 A
C1	Monofásica	1,6 kW	1 × 15 A

Tab. 11.5 Gestión de potencia

Seleccione el ajuste adecuado.
Confirme y guarde el ajuste pasando a la siguiente opción de menú (toque la pantalla de control/el indicador).

Las limitaciones de potencia de las zonas de cocción, ajustadas de forma automática por el propio aparato, se adaptan a la potencia total configurada.

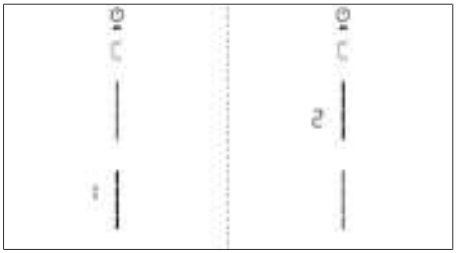


Fig. 11.24 Pantalla de la opción de menú C: Gestión de potencia

11.13.4 Opción de menú D: Modo demo

El aparato puede ponerse en modo demo, que ofrece la funcionalidad completa, excepto la función de calentamiento de la placa de cocción, que está desactivada.

▶ Toque el segmento superior del deslizador.

- El símbolo del modo demo d se muestra en todas las zonas de cocción durante un segundo.
- Se muestra on.

▶ Confirme y guarde el ajuste pasando a la siguiente opción de menú (toque la pantalla de control/el indicador d).

La detección de ollas está desactivada en el modo demo.

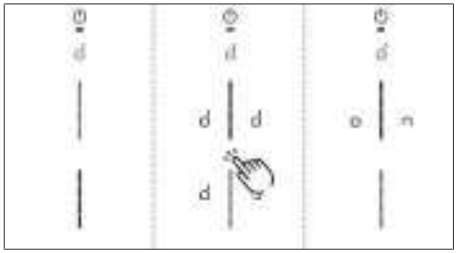


Fig. 11.25 Pantalla de la opción de menú D: Modo demo

Cierre del menú de distribuidor y servicio técnico

Una vez que haya pasado por todos los puntos básicos del menú de configuración:

▶ Pulse durante unos segundos en la pantalla de control.

11.13.5 Comprobación del funcionamiento

▶ Someta todos los aparatos a un examen funcional a fondo.

▶ En caso de avisos de error, consulte el capítulo «Solución de averías».

11.14 Sellado del aparato

OPCIONAL según las preferencias del usuario.

NOTA: No todas las encimeras de piedra pueden sellarse con silicona, ya que puede manchar la piedra.

▶ Terminados los trabajos de montaje, selle el aparato con masilla de silicona negra térmica.

▶ Asegúrese de que no entre silicona de sellado por debajo del aparato.

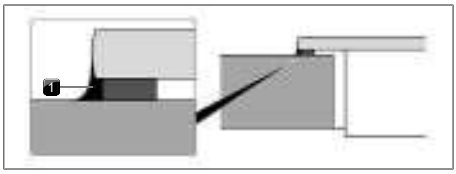


Fig. 11.26 Sellante de silicona para montaje superpuesto

[1] Masilla de silicona

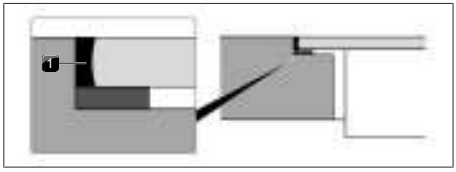


Fig. 11.27 Sellante de silicona para instalación enrasada

[1] Masilla de silicona

11.15 Entrega al usuario

Una vez que se ha finalizado la instalación:

▶ Explique las funciones principales al usuario.

▶ Explique todos los aspectos del funcionamiento y el manejo al usuario.

▶ Proporcione al usuario los accesorios y las instrucciones de funcionamiento e instalación, que deberán guardarse en su sitio.

11.16 Accesorios

Referencia	Descripción
W11751830	Tobera de entrada
W11751832	Filtro de grasa
W11751834	Filtro de carbón
W11751835	Set de recirculación
W11751836	Marco de placa de cocción para una anchura de 30 pulgadas
W11751837	Marco de placa de cocción para una anchura de 36 pulgadas
W11751912	Hardware de instalación

Tab. 11.6 Accesorios

Notes

US

JennAir
www.jennair.com/create-account
1-800-536-6247

CA

JennAir
www.jennair.ca/owners
www.jennair.ca/proprietaire
1 (800) 536-6247