

BERTAZZONI
MANUALE INSTALLAZIONE ED USO
PIANO INDUZIONE CON CAPP A INTEGRATA

IT

BERTAZZONI
INSTALLATION AND USER MANUAL
INDUCTION HOB WITH BUILT-IN HOOD

EN

BERTAZZONI
BRUGER-OG MONTERINGSVEJLEDNING
INDUCTION HOB WITH BUILT-IN HOOD

DA

BERTAZZONI
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y USO
PLACA DE INDUCCIÓN CON CAMPANA INTEGRADA

ES

BERTAZZONI
ASENNUS- JA KÄYTTÖOPAS
INDUKTIOliesi, jossa on integroitu liesituuletin

FI

BERTAZZONI
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
PLAQUE À INDUCTION AVEC HOTTE INTÉGRÉE

FR

BERTAZZONI
MONTAGEVOORSCHRIFTEN EN GEBRUIKSAANWIJZINGEN
INDUCTIEKOOKPLAAT MET INGEBOUWDE AFZUIGKAP

DE

BERTAZZONI
MONTERINGS- OCH BRUKSANVISNINGAR
INDUKTIONSHÄLL MED INTEGRERAD FLÄKT

SV



P804ICH2M30NT

Siga escrupulosamente las instrucciones proporcionadas en este manual.

El fabricante no acepta responsabilidad alguna por los posibles problemas, daños o incendios causados al producto procedentes del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual. El producto está destinado sólo para el uso doméstico para la cocción de alimentos y la aspiración de los humos procedentes de la cocción. No se admiten usos distintos a los indicados (por ejemplo, calentar ambientes). El fabricante no se responsabiliza por el uso inapropiado o los ajustes incorrectos de los mandos.

El producto puede tener un aspecto estético diferente al mostrado en las ilustraciones de este manual, sin embargo, las instrucciones para el uso, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.

- Lea detenidamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.
- No efectúe variaciones eléctricas en el producto.
- Antes de proceder a la instalación del producto asegúrese de que ninguno de los componentes esté dañado. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.
- Verifique la integridad del producto antes de proceder con la instalación. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.



las partes marcadas con este símbolo se pueden comprar por separado en los distribuidores especializados.



las piezas marcadas con este símbolo son accesorios opcionales suministrados solo en algunos modelos o piezas no suministrables, pero que pueden comprarse.

1. SEGURIDAD Y NORMATIVAS

SEGURIDAD GENERAL

¡Cuidado! Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

- Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el producto de la red eléctrica. ● Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo. ● La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. ● Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la guía de instalación. ● No repare ni sustituya ninguna parte del producto a menos que se indique específicamente en el manual de uso. ● Asegúrese de que los niños no jueguen con el producto; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse

mucho durante el uso. ● El producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del producto de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo. ● El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento. ● Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del producto. ● Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que todos los componentes del producto no se hayan enfriado suficientemente, riesgo de incendio. ● No coloque materiales inflamables sobre el producto o en sus proximidades. ● Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. ● La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios. ● Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda. ● El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente. ● NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el producto y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas. ● Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor. ● No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes. ● Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción. ● Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente. ● El producto no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto. No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas. ● Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación. ● Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión. ● El producto debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento. ● Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto.

- Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el producto. ● Si la superficie está agrietada, apague el producto para evitar descargas eléctricas ● Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción. ● No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse. ● Importante:

Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas. ● Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio, y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su producto. ● El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adecuada para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja. ● Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción. ● En situaciones de altas temperaturas, el producto disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción. ● ¡Cuidado! Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del producto pueden calentarse considerablemente.

● La inobservancia de las normas de limpieza del producto y de la sustitución/limpieza de los filtros causa riesgos de incendios. ● Está terminantemente prohibida la cocción flambé. ● El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia. ● El local debe disponer de suficiente ventilación cuando el producto se utiliza al mismo tiempo que otros aparatos con combustión de gases u otros combustibles. ● En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, atégase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes. ● El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por aparatos de combustión de gas o de otros combustibles. ● ¡Nunca use el producto sin la rejilla montada correctamente!

PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden calentarse cuando se utilizan los aparatos de cocción.

SEGURIDAD PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

● Desconectar el producto de la red eléctrica. ● La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad. ● El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo. ● La ley exige la puesta a tierra del producto. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del producto, empotrado en el mueble, a la red eléctrica. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la remoción de la placa de cocción de la superficie doméstica. ● No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos. ● Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del producto, corresponda a la del local en el que se va instalar. ● El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables. ● En

ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente. ● El producto está destinado a ser conectado permanentemente a la red eléctrica, por lo tanto, realice la conexión a la red eléctrica fija a través de un interruptor omnipolar conforme a las normas de instalación, que garantice la desconexión completa de la red eléctrica en las condiciones de la categoría de sobretensión III, y que sea fácilmente accesible después de la instalación. ● Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario. ● ¡Cuidado! No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación no esté totalmente completada. ● Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del producto) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

● Si el producto no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm² para voltajes de hasta 5500 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm².

● **¡Cuidado!** La sustitución del cable de interconexión debe ser realizada por el servicio de asistencia técnica autorizado o por una persona con una cualificación similar.

● **¡Cuidado!** Antes de volver a conectar el circuito a la red eléctrica y verificar su correcto funcionamiento, siempre compruebe que el cable de la alimentación haya sido correctamente instalado.

POWER LIMITATION: el producto cuenta con una función Power Limitor que permite programar un umbral de absorción máximo (kw)

El ajuste debe realizarse cuando se lleva a cabo la conexión del producto a la red eléctrica o en el momento de la reconexión de la red eléctrica misma (en los 2 minutos sucesivos). Dimensionar la protección de la instalación eléctrica en función del nivel de Limitación de Potencia seleccionado. Para la secuencia de ajuste del Power Limitation consulte la sección Funcionamiento de este manual.

KIT WINDOWS: El producto está elaborado para ser utilizado en combinación con un KIT sensor Window (no suministrado por el fabricante). Montando este KIT, si la ventana está cerrada, el motor del aspirador se debe apagar (solo en el caso de uso en modalidad **ASPIRANTE**). La conexión eléctrica del KIT al producto debe ser realizada por personal técnico cualificado y especializado. El KIT debe ser certificado por separado de acuerdo a las normas de seguridad pertinentes al componente y a su utilización con el producto. La instalación debe ser realizada de acuerdo a las reglamentaciones vigentes para las instalaciones domésticas.

ATENCIÓN: el cableado del KIT para conectar al producto debe ser parte de un circuito certificado con muy baja tensión de seguridad (SELV). El fabricante de

este producto rechaza toda responsabilidad por eventuales inconvenientes, daños, incendios provocados por defectos y/o problemas de mal funcionamiento y/o instalación inadecuada del KIT.

SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

- La instalación, ya sea eléctrica o mecánica, debe ser llevada a cabo por personal especializado.

- **Antes de iniciar la instalación:** Después de desembalar el producto, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y, en caso de problemas, póngase en contacto con el distribuidor o con el Servicio de asistencia técnica, antes de proceder a la instalación; Compruebe que el producto adquirido tiene un tamaño adecuado para la zona de instalación elegida; Compruebe que no haya material de acompañamiento (por ejemplo, sobres con tornillos, garantías, etc.) en el interior del embalaje (por razones de transporte), si es necesario debe ser retirado y guardado; Compruebe también que haya una toma de corriente cerca de la zona de instalación

- **Preparación del mueble para el empotrado:**

- El producto no puede instalarse encima de aparatos de refrigeración, lavavajillas, estufas, hornos, lavadoras y secadoras; Realice todos los trabajos de corte en el mueble antes de colocar la placa de cocción y retire cuidadosamente las virutas o residuos de serrín.

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 50mm frontalmente, de al menos 50mm lateralmente e de al menos 500mm respecto a los colgantes superiores.

Nota: a la hora de diseñar los espacios, deben seguirse las instrucciones del fabricante de la cocina.

- para optimizar la instalación filtrante se recomienda realizar una fisura en el zócalo donde poder introducir una rejilla comercial.

- **Importante:** utilizar un adhesivo de sellado de un componente (S), que tenga una resistencia a la temperatura de hasta 250°; antes de la instalación, las superficies que se van a pegar deben limpiarse cuidadosamente eliminando cualquier sustancia que pueda comprometer su adhesión (por ejemplo: agentes desmoldeantes, conservantes, grasas, aceites, polvo, residuos de adhesivos antiguos, etc.); el adhesivo se debe distribuir uniformemente en todo el perímetro del marco; después del encolado, deje secar el adhesivo durante unas 24 horas.

- **¡Cuidado!** La falta de montaje de tornillos y elementos de fijación según lo indicado en estas instrucciones puede comportar riesgos de naturaleza eléctrica.

- **Nota:** para una correcta instalación del producto, se recomienda encintar las tuberías con un adhesivo que tenga las siguientes características: película elástica de PVC suave con adhesivo a base de acrilato; que cumpla con la normativa DIN EN 60454; retardante de llama; óptima resistencia al envejecimiento; resistente a los cambios de temperatura; utilizable a bajas temperaturas.

ADVERTENCIA: La mala colocación de los tornillos o artefactos de montaje o sujeción de acuerdo a estas

instrucciones puede traer consigo peligros eléctricos.

ELIMINACIÓN AL FINAL DE VIDA



Este producto está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/CE - UK SI 2013 No.3113, Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Assegurándose de que este producto sea eliminado de modo correcto. El usuario contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el ambiente y la salud. El símbolo en el producto o en la documentación adjunta indica que este producto no debe ser tratado como un desecho doméstico, sino que debe ser llevado a un punto de recolección adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para la eliminación del producto siga las normativas locales para la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recolección de residuos domésticos o con la tienda donde se ha comprado el producto.

NORMATIVAS

Aparato diseñado, probado y fabricado de acuerdo con las normativas sobre:

- Seguridad: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Rendimiento: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

SUGERENCIAS DE USO

Recomendaciones para la correcta utilización con el fin de limitar el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda el producto a la velocidad mínima, dejándolo encendido unos minutos incluso después de terminar de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produjera una gran cantidad de humo y vapor, accionado la función booster solamente en los casos extremos. Para que el sistema de reducción de olores, se mantenga eficiente, es preciso sustituir, cuando fuera necesario, el/los filtros de carbón. Para que el filtro de grasa se mantenga eficiente, es preciso limpiarlo cuando fuera necesario. Para optimizar la eficiencia y reducir al mínimo el ruido, utilice el diámetro máximo del sistema de canalización que figura en este manual.

Potencia eléctrica absorbida en modo apagado: 0,5 W

Tiempo máximo necesario para que el dispositivo alcance automáticamente la modalidad de baja potencia aplicable: 5 min

2. USO

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

El sistema de cocción por inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La

característica fundamental de este sistema es la transferencia directa de energía del generador a la olla.

Beneficios: Comparada con las placas de cocción eléctricas, su placa de inducción es: **Más segura:** menor temperatura sobre la superficie del vidrio. **Más rápida:** tiempos menores de calentamiento de alimentos. **Más precisa:** la placa reacciona inmediatamente a los mandos. **Más eficiente:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe de inmediato, evitando así pérdidas innecesarias de calor.

USO DE RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

• Recipientes para la cocción



Utilizar solo ollas con este símbolo.

Importante:

Para evitar daños permanentes en la superficie de la placa, no utilice:

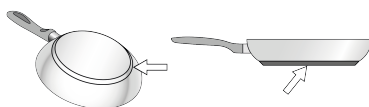
- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano;
- recipientes de metal con una base esmaltada;
- recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa;
- nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.
- ¡No todas las ollas de inducción funcionan eficientemente debido a los fondos parcialmente constituidos de material ferromagnético! Cuando se compran ollas o sartenes, comprobar que:
- el fondo está completamente hecho de material ferromagnético. De lo contrario, tanto la eficiencia de la transmisión de calor como su uniformidad se verán disminuidas, con temperaturas de la superficie de la olla/sartén inadecuadas para la cocción



- El fondo no contenga aluminio: el plato no se calienta y puede que ni siquiera sea reconocido por los inductores.



- Los fondos no sean planos o con una superficie rugosa.
- Sustraen superficie de contacto entre el inductor y el plato, disminuyendo su eficiencia y empeorando la experiencia de cocción.



• Recipientes ya existentes

Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente. Las indicaciones mencionadas en el párrafo anterior también se aplican en este caso.

• Diámetros del fondo de olla recomendados

IMPORTANTE: si las ollas no tienen las dimensiones adecuadas, las zonas de cocción no se encienden.

Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada área, consulte la parte correspondiente en este manual.

Atención: Para preservar el rendimiento de cocción y la calidad del producto, **NO se recomienda el uso de adaptadores de inducción.**

• Ahorro energético

Utilice ollas y sartenes con un diámetro de fondo igual al de la zona de cocción; Utilice solo ollas y sartenes con fondo plano; - En la medida de lo posible, mantenga las ollas tapadas durante la cocción; Cocine las verduras, patatas, etc. con una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción; Utilice la olla a presión para reducir aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción; Coloque la olla en el centro de la zona de cocción dibujada en la placa.

EMPLEO DEL ASPIRADOR

El sistema de aspiración puede ser utilizado en la versión aspirante de evacuación externa o bien en la versión filtrante de recirculación interior.

• Versión Aspirante:

Los vapores se evacúan al exterior a través de una serie de tuberías (que se compran por separado). Empalme el producto en tuberías o agujeros de descarga en la pared con diámetro equivalente al de la salida de aire (brida de empalme). Para más información sobre las tuberías y sus dimensiones ver la página de accesorios del manual de instalación: versión aspirante. El empleo de tuberías y agujeros de descarga en la pared con diámetro inferior conllevará una disminución en términos de rendimiento de aspiración y un aumento drástico del ruido. Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.

Para obtener la máxima eficacia de aspiración:

- Se recomienda un recorrido de tubería máximo de 7 metros lineales.
- Se recomienda utilizar un máximo de dos curvas de 90° del total de 7 metros lineales - Evitar cambios drásticos en la sección del conducto, prefiriendo siempre la sección equivalente a Ø 150 mm (o la rectangular de 222 x 89 mm).

● **Versión Filtrante:**

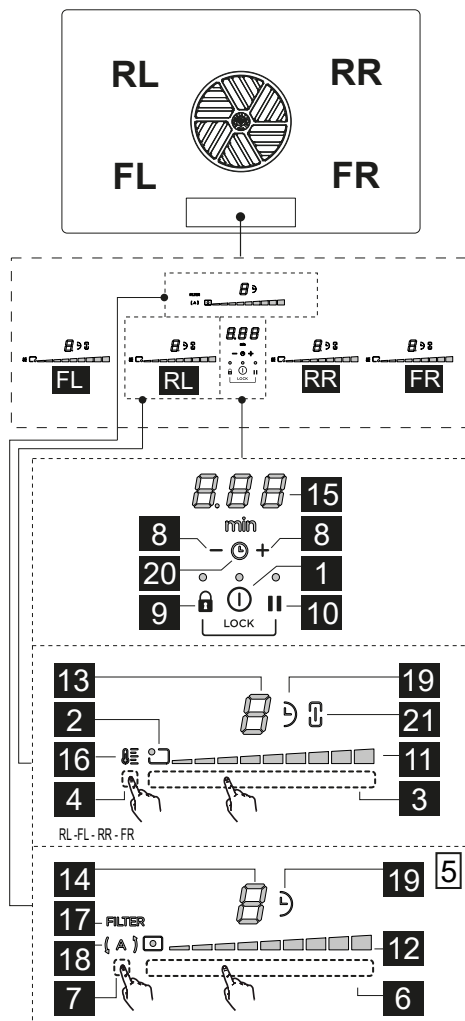
El aire aspirado se filtra a través de filtros específicos para grasas y filtros para olores, antes de ser reintroducido en la habitación. Este producto incluye filtros y tubos para una instalación que permita la salida de aire del mueble. Para más información sobre los accesorios suministrados, consultar la parte ilustrada de este manual.

Importante

Es posible adquirir un kit para el funcionamiento aspirante. En este caso el filtro al carbón no debe ser instalado. Además el empleo del kit aspirante, podría requerir una instalación de la campana distinta de cuanto ilustrado en este manual, por lo tanto, antes de iniciar con la instalación de la campana, adquirir el kit aspirante y consultar las instrucciones adjuntas en el kit.

3. FUNCIONAMIENTO

PANEL DE CONTROL



B.	Función
1	ON/OFF de la placa de cocción/ aspirador para placa de cocción
2	Indicador posición zona de cocción
3	Selección zona de cocción Aumento/Disminución Power Level
4	Activación Temperature Manager
5	Botones aspirador
6	Selección aspirador

	Aumento/Disminución velocidad (potencia) de aspiración
7	Activación funciones automáticas
	Reset (Reajuste) Saturación Filtros
8	Activación Timer
	Aumento/Disminución tiempo Timer
9	Key Lock (Cerradura con llave)
9+10	Child Lock
10	Pausa/Recall

LED	Función
11	Visualización Power Level
12	Visualización velocidad (potencia) de aspiración
13	Pantalla de la zona de cocción
14	Pantalla del aspirador
15	Pantalla del timer
16	Visualización Temperature Manager
17	Indicador asistencia filtros
18	Indicador función de aspiración automática
19	Indicador timer activo
20	Indicador Timer Egg activo
21	Indicador Bridge activo

A SABER ANTES DE INICIAR

Todas las funciones de esta placa de cocción están diseñadas para cumplir con las más estrictas normas de seguridad. Por esta razón:

Este manual describe las principales funciones, utilizar el código QR de las primeras páginas para acceder, en Internet, a las instrucciones completas. Todas las funciones de esta placa de cocción cumplen con las más estrictas normas de seguridad. Por esta razón:

• **Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.**

• En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (por ejemplo: "Encender la placa de cocción" sin "Seleccionar la zona de cocción" y la "Temperatura de ejercicio", o la "Función Lock" (Función bloqueo) o la "Timer" (Temporizador).

Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

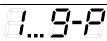
¡Cuidado! En caso (por ejemplo) de uso prolongado el apagado de la zona de cocción puede no ser inmediato, debido a que se encuentra en una fase de enfriamiento; en

el display de las zonas de cocción, aparece el símbolo 

para indicar que se está en esta etapa. Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

PANTALLA ZONA DE COCCIÓN

En las pantallas correspondientes a las zonas de cocción, se indica:

Función	Valor
Zona de cocción encendida	
Power Level	
Residual Heat Indicator (Indicador de Calor Residual)	
Pot Detector (Detector de ollas)	
Función Bridge Zona activada	
Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada	
Función Child Lock activada	
Función Pausa	
Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)	

CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

• **Safe Activation**(Activación de seguridad)

El producto se activa sólo con presencia de ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no se activa o bien se interrumpe en caso de ausencia de ollas.

• **Pot Detector**(Detector de ollas)

El producto detecta de manera automática la presencia de ollas en las zonas de cocción.

• **Safety Shut Down**(Apagado de Seguridad)

Por motivos de seguridad, cada zona de cocción cuenta con un tiempo de funcionamiento máximo que depende del nivel de potencia programado.

• **Residual Heat Indicator**(Indicador de Calor Residual)

Con el apagado de una o más zonas de cocción la presencia del calor residual es indicada a través de una señal visual en la pantalla de la zona correspondiente,

mediante el símbolo .

FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Nota: Para activar una función cualquiera, es preciso activar previamente la zona que se desea utilizar

• **Encendido**

Presione (toque)  **ON/OFF(1)** placa de cocción/aspirador, La luz de aviso se enciende para indicar que la placa de cocción/aspirador está lista para el uso.

Presione de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● Selección de las zonas de cocción

Toque (pulse) la **Barra de selección (3)** correspondiente a la zona de cocción deseada.

● 9 Power Level (Nivel de Potencia)

La placa está dotada de 9 niveles de potencia. Desplazarse con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3)**:

hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;
hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

● Power Booster (Amplificador de Potencia)

El producto cuenta con un nivel de potencia adicional (superior al nivel ) que permanece activo durante 5 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel que se estaba usando anteriormente.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la

Barra de selección (3) (sobre en nivel ) y activar el Power Booster (Amplificador de Fuerza)

El nivel Power Booster se muestra en el indicador de la zona seleccionada mediante el símbolo .

● Bridge Zones

Las zonas de cocción gracias a la función Bridge pueden funcionar en modalidad combinada creando una zona única con el mismo nivel de potencia. Esta función posibilita una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño.

Es posible utilizar en combinación la zona de cocción frontal "Master" con la correspondiente en la parte trasera "Secundaria" (para comprobar en cuáles zonas está prevista esta función, consulte la parte ilustrada de este manual).

Para activar la Función Bridge:

• **presione al mismo tiempo las dos áreas de selección de las zonas de cocción que se desean utilizar.**

• el indicador **bridge**  (21) de las zonas de cocción seleccionadas se iluminará. Se verá el símbolo  en el indicador

• A través del **Área de selección (3)** de la zona de cocción "Master" será posible configurar el **Nivel (Potencia) de funcionamiento**.

Nota: para desactivar la **Función Bridge** es suficiente repetir el mismo procedimiento de activación.

● Temperature Manager (Gestión Temperatura)

Temperature Manager (Gestión Temperatura) es una función que permite el mantenimiento del calor a una temperatura constante a un nivel de potencia optimizado; creado para mantener en calor los alimentos ya listos.

Para activar la Función:

La función Temperature Manager se activa presionando en el área de activación (4)

En el indicador de la zona de cocción que está trabajando en Temperature Manager aparece el símbolo .

● Key Lock (Cerradura con llave)

El Key Lock permite bloquear las programaciones de la placa, para impedir manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya programadas.

Activación:

- presione  (9)
- el LED colocado sobre el botón se enciende, para indicar la activación

Repetir la operación para desactivar.

● Timer (Temporizador)

La función Timer es una cuenta atrás que se puede configurar, incluso simultáneamente, en cada zona de cocción.

Al terminar el periodo configurado las zonas de cocción se apagan automáticamente y las utilidades se advierten con la señal acústica correspondiente.

Para la Activación/Regulación de la función Timer para la placa de cocción:

Con varias zonas de cocción activas, pulse varias veces al mismo tiempo  y  (8) hasta que en la zona de cocción a temporizar aparezca el icono  (19).

Si sólo está activa la zona a temporizar, presione al mismo tiempo las teclas  y  (8). Aparecerá el icono  (19).

Con la tecla  y  (8) será posible configurar el tiempo deseado. **Esperre unos segundos a que el timer se ponga en marcha antes de realizar otras operaciones.**

Si se desea, repetir la operación para las otras zonas de cocción.

Nota: Cada zona de cocción puede programarse con un

Timer distinto; en la pantalla  (15) (aparecerá, durante 10 segundos, la cuenta atrás de la última zona de cocción seleccionada, sucesivamente se visualizará la cuenta atrás con un tiempo inferior).

Quando el timer ha terminado la cuenta regresiva se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se detiene presionando cualquier botón de la placa), mientras la pantalla (15) parpadea.

Para apagar el Timer:

Es posible desactivar en cualquier momento el timer entrando en el menú **Timer** de la zona de cocción deseada

y presionar la tecla  (8), hasta que el timer indique  (15).

• **Power Limitation** (Limitación de potencia)

La función power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima y regulando la potencia de absorción de todas las zonas de cocción activas, haciendo que la absorción total de la placa, no supere el nivel máximo de absorción configurado.

Nota : el ajuste debe producirse desde la placa apagada,

sin presionar la tecla  **ON/OFF (1)**, en el momento de la conexión de la placa de cocción a la red eléctrica, o a la reconexión de la red eléctrica misma, dentro de los 2 minutos siguientes.

Para configurar el Power Limitation (Limitación de energía):

- presione y mantenga pulsadas las teclas  **(9)** +  **(10)**, hasta la emisión de una breve señal acústica

- recorrer contemporáneamente en las **barras de selección (3) FL** y **(3) RL**, de izquierda a derecha hasta el final de las **barras de selección** y mantener la presión, hasta la emisión de una breve señal acústica.

- la pantalla del Timer **(15)** muestra los símbolos  lo que indica que es posible realizar la configuración.

Presione sucesivamente la tecla  **(10)** y la **pantalla timer (15) mostrará PHA (Phase power limit):**

- la pantalla **(13)** de la zona **FL** muestra la configuración actual:

Valor	Potencia (KW)
	7,4 KW (configuración predeterminada)
	4,5 KW
	3,1 KW

- para cambiar la configuración del Power Limitation desplazarse por las **barras de selección (3) FL** de izquierda a derecha, para aumentar los Kw; de derecha a izquierda, para disminuir los Kw

- para guardar la elección realizada, pulsar las teclas  **(9)** +  **(10)**, durante 1 segundo; el sistema emite una señal acústica prolongada para confirmar la configuración.

• **Egg Timer** (Temporizador de huevos)

La función Egg Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante).

Para la Activación/Regulación:

Con las zonas de cocción activas presione de nuevo y al mismo tiempo  y  **(8)** hasta que entre los dos símbolos aparezca el icono  **(20)**.

Con las zonas de cocción no activas presione al mismo tiempo las tecla  y  **(8)**. Aparecerá entre los dos símbolos el icono  **(20)**.

Con la tecla  **(8)** será posible configurar el tiempo deseado. **Espere unos segundos a que el timer se ponga en marcha antes de realizar otras operaciones.**

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando  o  **(8)** mientras la pantalla **(15)** parpadea con el símbolo .

Para apagar el Timer:

Es posible desactivar en cualquier momento el timer entrando en el menú del **Timer Egg** presionando el  **(8)**, hasta que el timer indique .

• **Child Lock** (Bloqueo infantil)

La función Child Lock permite evitar que los niños puedan encender de manera accidental las zonas de cocción y la zona de aspiración, dado que desactiva cualquier función.

La función Child Lock puede activarse solo con el producto encendido y las zonas de cocción (y zona aspirante) apagadas.

Activación:

- presionar y mantener presionados al mismo tiempo  **(9)** y la  **(10)**, una señal acústica indica que la función está activa y se visualiza un  en las pantallas **(13)** y **(14)**.

Repetir la operación para desactivar.

• **Pausa**

La función Pausa permite suspender cualquier función activa en la placa, llevando a cero la potencia de cocción.

Activación:

- presionar  **(10)**, en las pantallas se ve el símbolo 

Para desactivar la función:

- presione  **(10)**, antes de los 10 segundos siguientes, desplazarse hacia la derecha con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3) correspondiente a la zona de cocción 2**; Si la operación no se realiza en este tiempo la función pausa **permanece activa**.

Nota: esta operación restablece las condiciones de la placa antes de la pausa.

Nota: si después de 10 minutos, la Función Pausa no es desactivada, la placa se apaga automáticamente.

• **Recall**

La función Recall permite recuperar todas las

programaciones configuradas en la placa, en caso de apagado accidental.

Activación:

- vuelva a encender la placa  **on/off (1)** en 6 segundos desde al apagado.

- presione  **(10)** antes de los otros 6 segundos sucesivos.

• Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)

La función Automatic Heat UP permite llevar más rápidamente a régimen la potencia programada; con esta función tenemos la ventaja de tener una cocción más rápida, pero sin el riesgo de quemar los alimentos, porque la temperatura no sobrepasa la del nivel programado. Esta función está disponible para los niveles de potencia desde 1 hasta 8.

Activación:

- pulse de modo prolongado, en la **Barra de Selección (6)**, la potencia deseada.

- se ve una en la pantalla  **(8)**.

FUNCIONAMIENTO DEL ASPIRADOR

• Encendido

Presione (toque)  **ON/OFF (1)** **placa de cocción/aspirador**

El piloto se enciende para indicar que la placa de cocción/aspirador está lista para su uso.

Presione de nuevo para apagar.

NOTA: esta función tiene prioridad sobre las demás.

• Encendido del sistema aspirante

Toque (presione) la **Zona de selección (12)** para activar el aspirador.

• Velocidad (potencia) de aspiración:

El aspirador está dotado de 9 niveles de velocidad (potencia) de aspiración. Desplazarse con los dedos a lo largo del **Área de selección (6)**:

hacia la derecha para aumentar la velocidad (potencia) de aspiración (0-9);

hacia la izquierda para disminuir la velocidad (potencia) de aspiración (9-0);

Nota: El producto está equipado con 1 velocidad (potencia) de aspiración temporizada adicional:

 durante 5 minutos, después de lo cual la potencia vuelve al nivel 9

• Timer (Temporizador)

Activación de la función Timer para el aspirador:

- Seleccionar el aspirador (velocidad diferente a 0).

- Presionar  **(8)** para acceder a la función Timer (de cualquier velocidad)

Ajuste del tiempo de duración del Timer:

- Presionar el selector  **(8)**, para aumentar el tiempo de apagado automático.

- presionar el selector  **(8)**, para disminuir el tiempo de apagado automático en la pantalla **(15)** se visualiza la cuenta regresiva

Nota: al lado de la pantalla del aspirador, con Timer en uso, aparece el símbolo  **(19)**.

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando cualquier tecla de la placa), mientras la pantalla **(15)** parpadea con el símbolo



Para apagar el Timer:

- seleccionar la zona de aspiración

- configurar el valor del timer en  **(8)**

Nota: la función permanece activa si, mientras tanto, no se presionan otros botones.

• Activación/Desactivación indicadores saturación filtros.

Estos indicadores están normalmente desactivados (tanto para el filtro de grasa como para el filtro de carbón activado)

Para activarlos hay que proceder de la siguiente manera:

- encender la placa de aspiración mediante  **ON/OFF (1)**;

- con el motor de aspiración y las zonas de cocción apagadas, presionar y mantener presionada el **Área de selección (7)**: el LED **FILTRO (17)** y la pantalla del aspirador **(14)** se enciende a baja luminosidad. En la

pantalla **(14)** se visualiza la letra ; En esta condición es posible proceder a la activación del indicador de saturación del filtro de grasa.

- presionando una segunda vez el **Área de selección (7)**

en la pantalla **(14)** se visualiza la letra ; esta condición permite la activación del filtro de olores de carbón activado.

- Seleccionado cuál filtro activar: Presionar el **Área de selección (6)** y el LED **FILTRO (17)** junto al LED en la

pantalla **(14)**  o  pasan a alta luminosidad, se apaga después de 10 segundos, lo que indica que la ACTIVACIÓN se ha realizado correctamente.

Para desactivarlos repetir la operación descrita arriba para la activación; el LED **FILTRO (17)** y el LED en la pantalla

(14)  o  regresan a baja luminosidad, se apaga después de 10 segundos, lo que indica que la

DESACTIVACIÓN se ha realizado correctamente.

● **Indicador de saturación filtros**

La campana indica cuando es necesario llevar a cabo el mantenimiento de los filtros:

Filtro de olores de carbón activado/cerámicos el LED **FILTRO (17)** se enciende, en la pantalla **(14)** se ve el símbolo  durante 10 segundos desde el encendido.

Filtro de grasas el LED **FILTRO (17)** parpadea; en la pantalla **(14)** se ve el símbolo  durante 10 segundos desde el encendido.

● **Reinicio saturación filtros**

Después de haber realizado el mantenimiento de los filtros (de grasas y/o carbón/cerámicos) presione prolongadamente el área de selección **(7)**: la tecla LED

FILTRO (17) se apaga. De esta manera el contador de uso de los filtros se resetea.

Nota: Repetir la operación en caso de señalización simultánea de ambos filtros.

● **Funcionamiento automático**

La campana se enciende a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel máximo de cocción usado en las zonas de cocción. Cuando la placa de cocción se apaga, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuales.

Para activar esta función:

Presione el área de selección **(7)**, el LED  **(18)** si ilumina para mostrar que la campana está trabajando en este modo.

TABLA DE POTENCIA

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx potencia		Calentar rápidamente	aumentar en poco tiempo la temperatura de la comida hasta un rápido ebullición en caso de agua o calentar rápidamente los líquidos de cocción
		Freir - hervir	dorar, empezar una cocción, freir los productos congelados, cocer rápidamente
Alta potencia		Dorar – sofreír - hervir - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición alta, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 5-10 minutos)
		Dorar - cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición baja, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 10-20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia		Cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	estofar, mantener la ebullición a fuego lento, cocer (durante un tiempo prolongado), condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (por ejemplo: agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (p. ej.: agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia		Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	derretir la mantequilla, fundir lentamente el chocolate, descongelar productos de pequeñas dimensiones
		Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	mantener calientes pequeñas porciones de comida recién cocinada o mantener los platos de servicio a la misma temperatura y condimentar los risottos
OFF		Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

4. MANTENIMIENTO

¡Cuidado! Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y que el indicador de calor esté apagado.



Para el mantenimiento del producto ver las imágenes marcadas con este símbolo al final de la instalación.

MANTENIMIENTO PLACA DE COCCIÓN

• Limpieza de la placa de inducción

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:

- No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.
- No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.
- ¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR!!

Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos. El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente. La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio. Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

• XD Limpieza de la bandeja de recogida de líquidos:

En caso de derrame accidental y abundante de líquidos de la olla es posible intervenir a través de la válvula de drenaje, situada en la parte inferior del producto, para eliminar cualquier residuo, garantizando la máxima seguridad higiénica.

Para una limpieza completa y minuciosa, se puede quitar completamente la bandeja inferior.

• XE Limpieza de la rejilla metálica:

La rejilla debe lavarse a mano con agua tibia y detergente neutro y secarse bien para evitar la oxidación.

5. ASISTENCIA

TABLA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Código informativo	Descripción	Posibles causas	Solución
	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo

MANTENIMIENTO ASPIRADOR

• Limpieza del aspirador:

Para la limpieza use **EXCLUSIVAMENTE** un paño humedecido con detergentes líquidos neutros.

¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!

No utilice productos que contienen abrasivos. ¡NO UTILICE ALCOHOL!

• XA Mantenimiento Filtros de grasa:

Retiene las partículas de grasa procedentes de la cocción.

Se debe limpiar una vez al mes (o cuando el sistema de indicación de saturación de filtros indica dicha necesidad), con detergentes no agresivos, manualmente o bien en el lavavajillas con un programa breve y a baja temperatura. Cuando el filtro metálico de grasa se lava en el lavavajillas puede decolorarse pero ello no afecta de ninguna manera sus características de filtrado.

• XB Mantenimiento Filtro de Olores (Solo para Versión Filtrante):

Retiene los olores desagradables de la cocción.

La saturación de los filtros de olores se produce después de un uso más o menos prolongado dependiendo del tipo de cocina y de la regularidad de la limpieza del filtro de grasas.

El filtro de olores debe regenerarse como se indica a continuación:

Lavado manual con agua caliente sin uso de jabón y detergentes o **Lavado en lavavajillas** a 60/65°C durante unos 6/7 min. sin uso de jabones y sin vajilla para evitar la contaminación con grasas y aceites.

A continuación, el filtro debe secarse en un horno sin ventilación a una temperatura **Máx de 75°C** durante **50 min..**

¡ATENCIÓN! Coloque el filtro en el horno lejos de resistencias eléctricas u otras posibles fuentes de calor.

 + señal sonora 	Se detecta una activación continua (permanente) del botón. La interfaz se apaga después de 10 segundos.	Agua, ollas o herramientas de cocina, encima de la interfaz usuario.	Limpiar la superficie, retirar eventuales objetos de la placa.
Para todas las demás indicaciones de error	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia

1. Asegúrese de que no sea posible solucionar el problema por su cuenta teniendo en cuenta los puntos descritos en "Localización de averías".
2. Apague y vuelva a encender el producto para asegurarse de que el problema se ha solucionado.

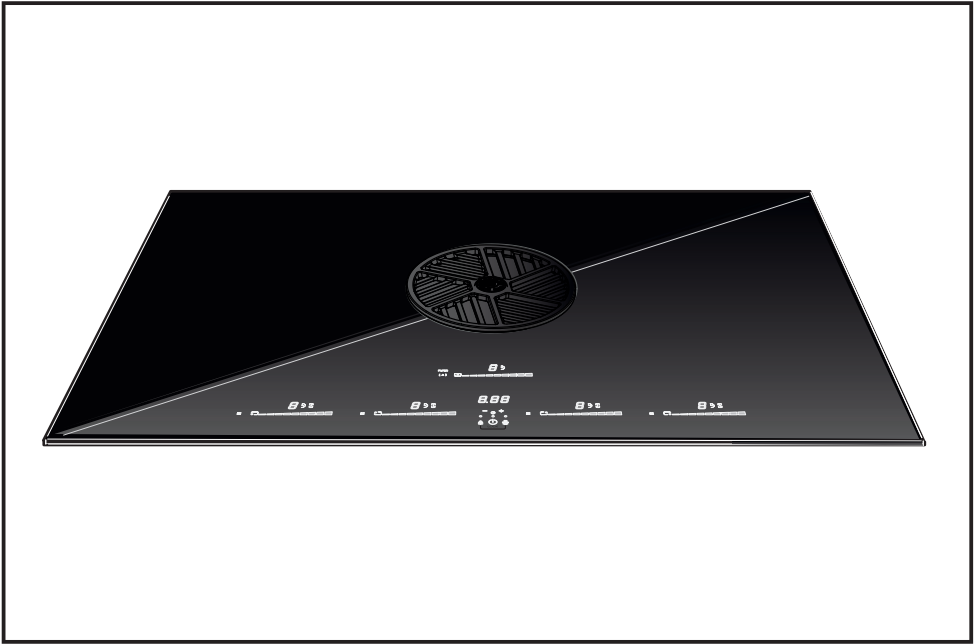
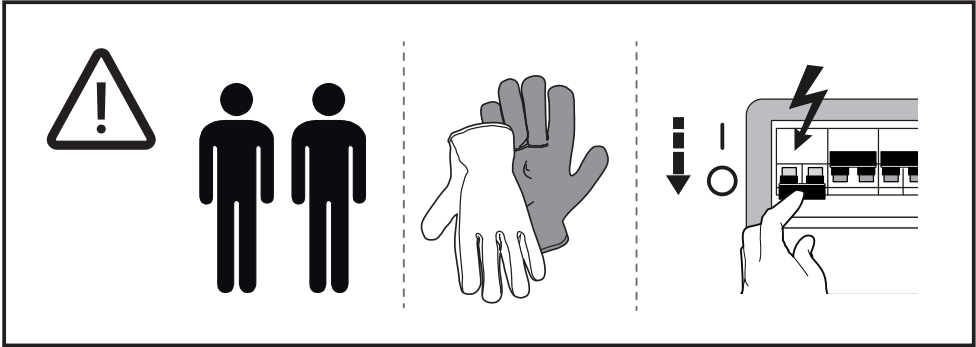
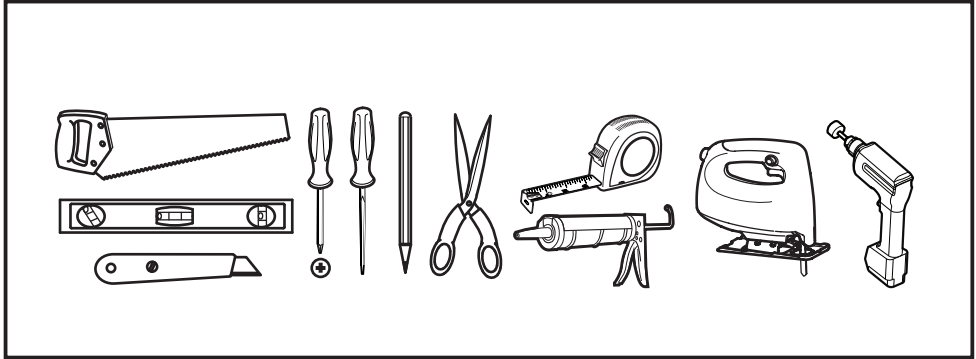
Si tras realizar las verificaciones arriba descritas, el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia técnica más cercano.

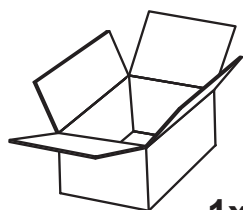


Bertazzoni is committed to providing the highest quality service to our customers. In the unlikely event that your product should have a manufacturing defect, please contact our service team at:

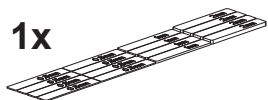
<https://universal.bertazzoni.com/more/care-service>

You will be requested to provide product information, proof of purchase, a photo of the silver data label and a description of the issue. Please have this information ready.

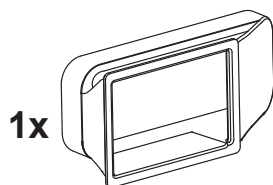




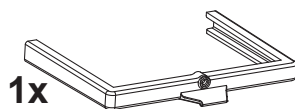
1x



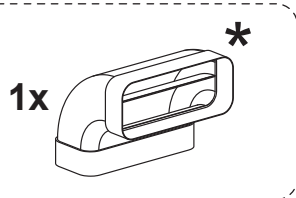
1x



1x



1x



1x



1x

2,9x9,5mm



1x

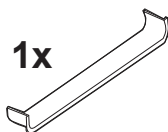


901678 *

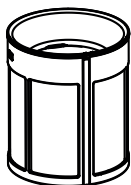
1x



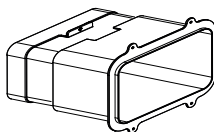
1x



1x



1x



2x



2x



2x

M4x20mm



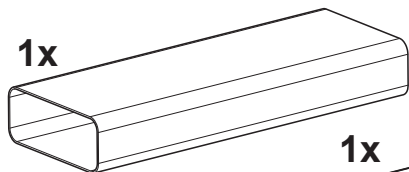
2x

ø3,5x13mm



901677 *

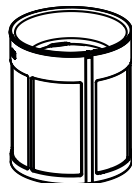
1x



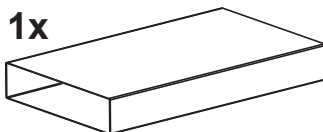
1x



1x



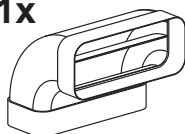
1x



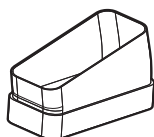
1x



1x



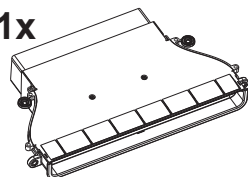
4x



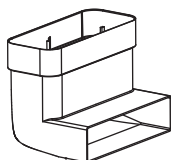
2x

M6x20mm

1x



1x



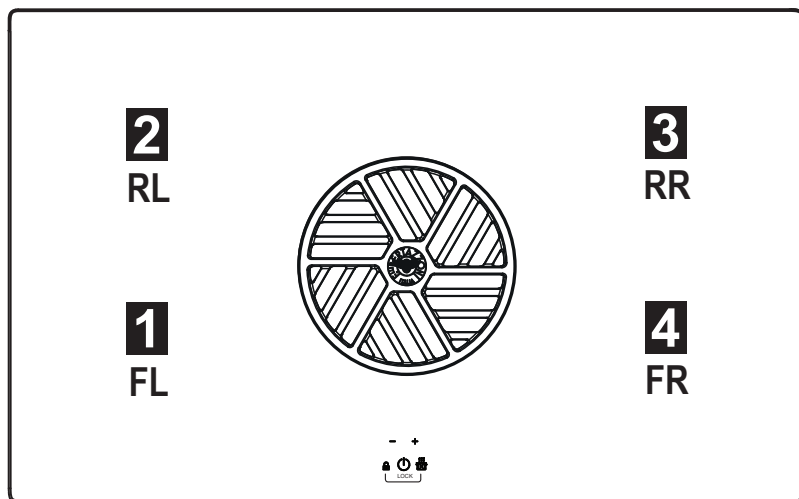
1x

M8 13 x h5

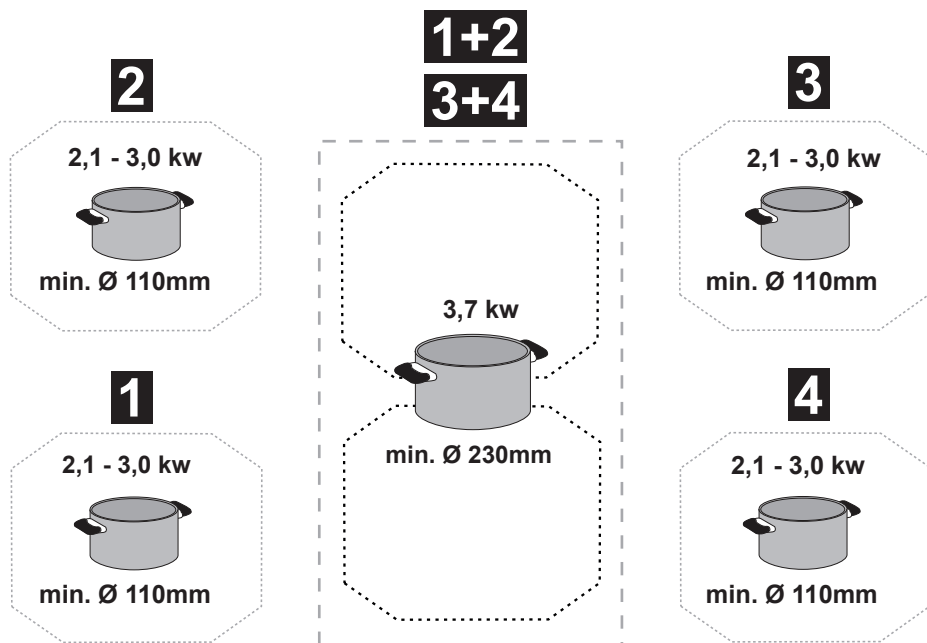


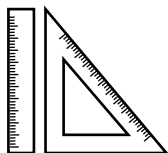
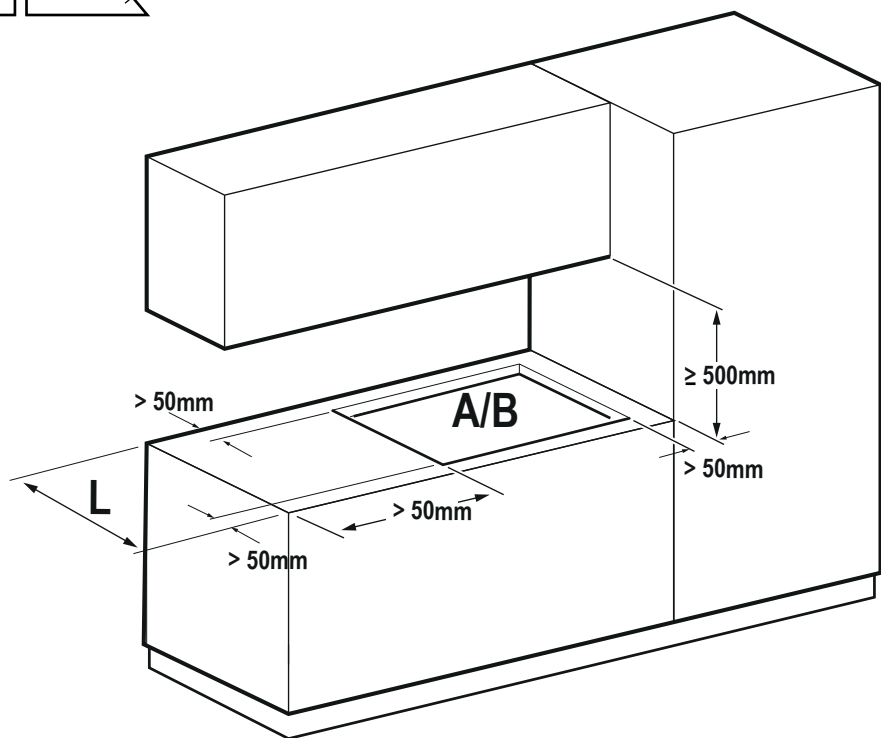
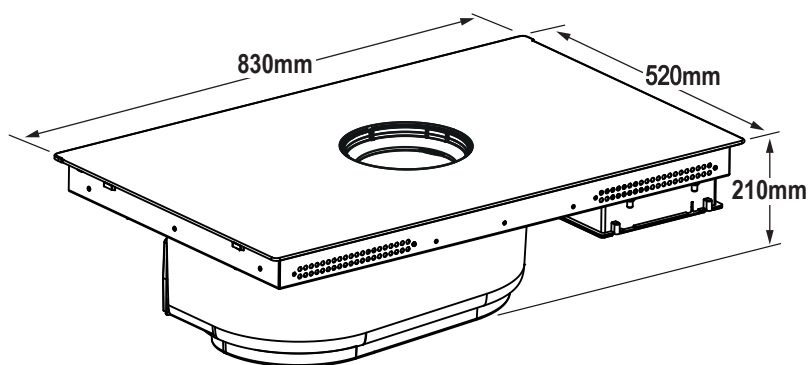
2x

M6 10 x h5



FRONT

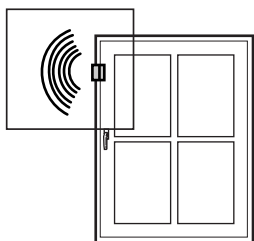
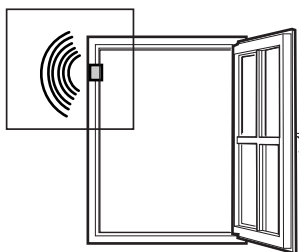
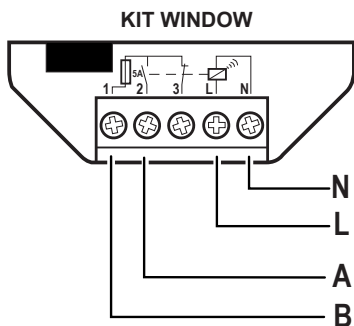
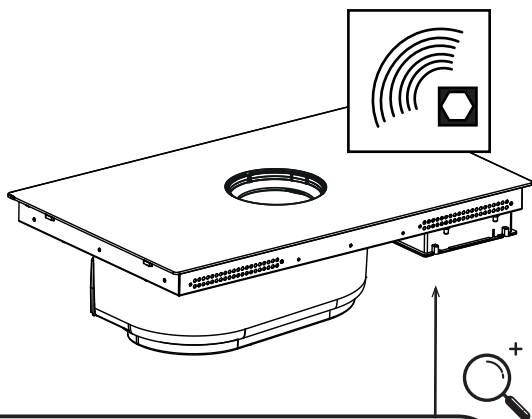
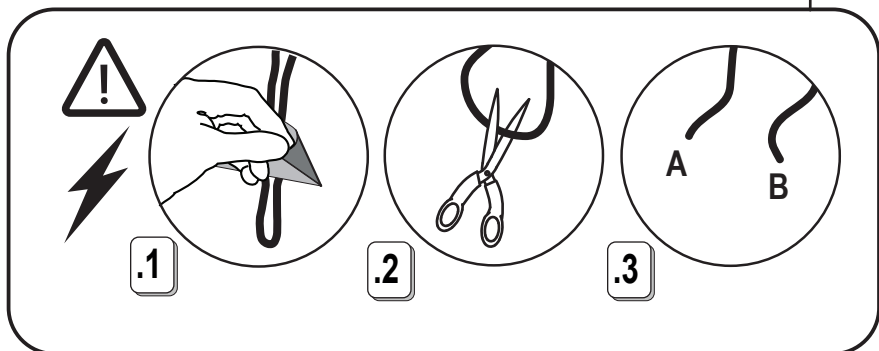


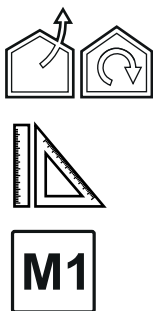
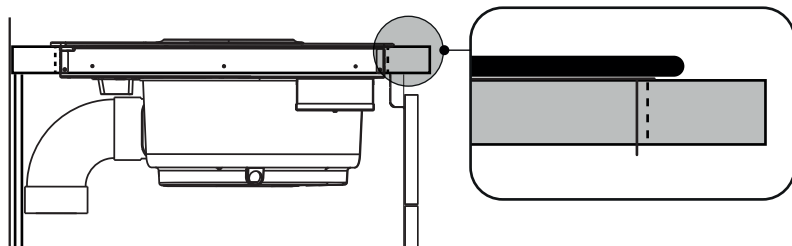




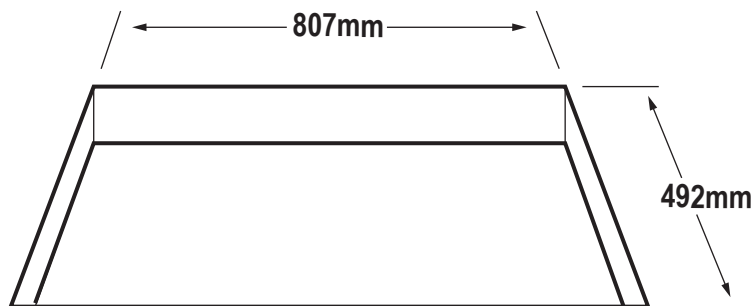
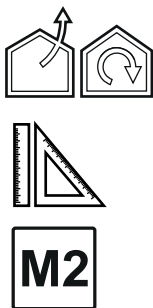
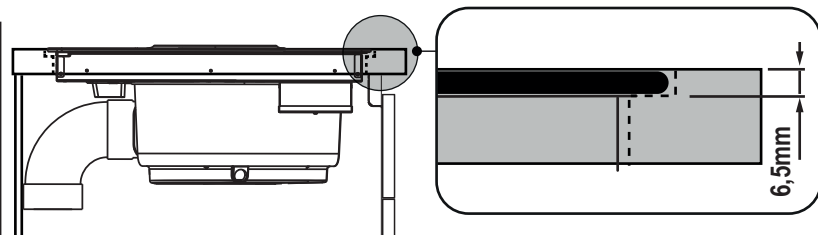
V-Hz

KIT WINDOW

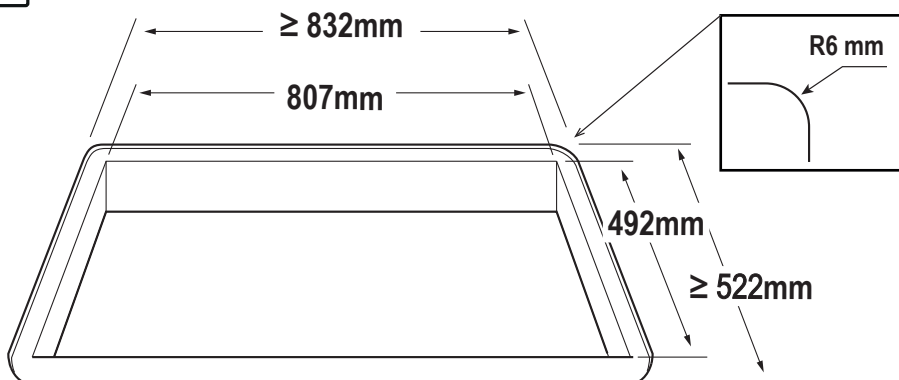


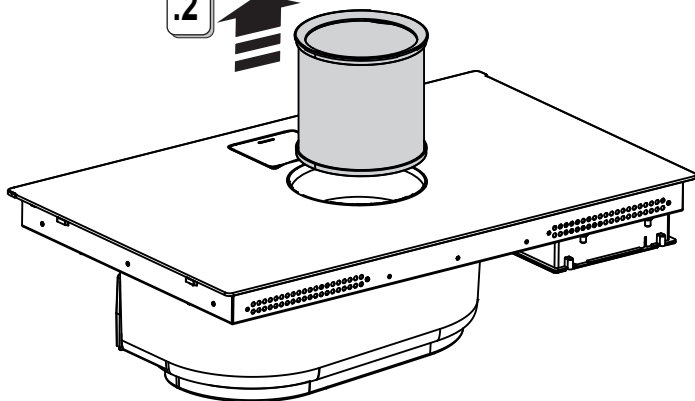


3

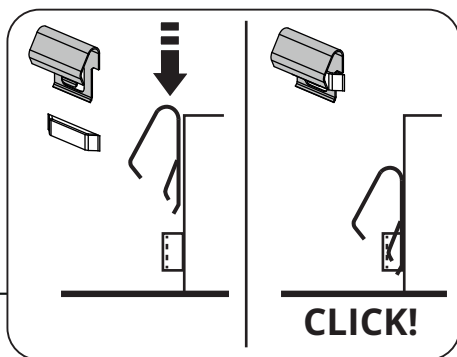
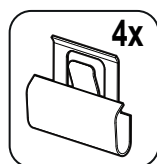
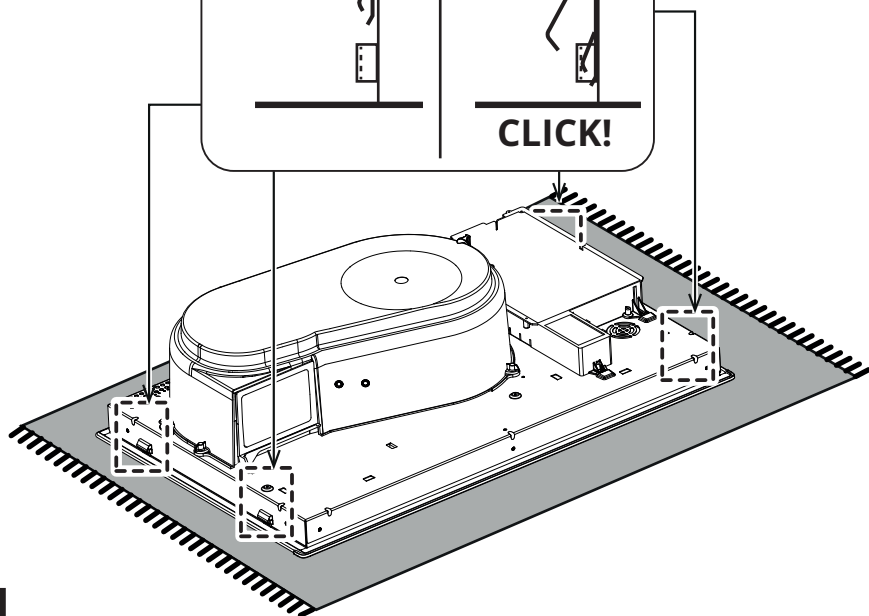


3

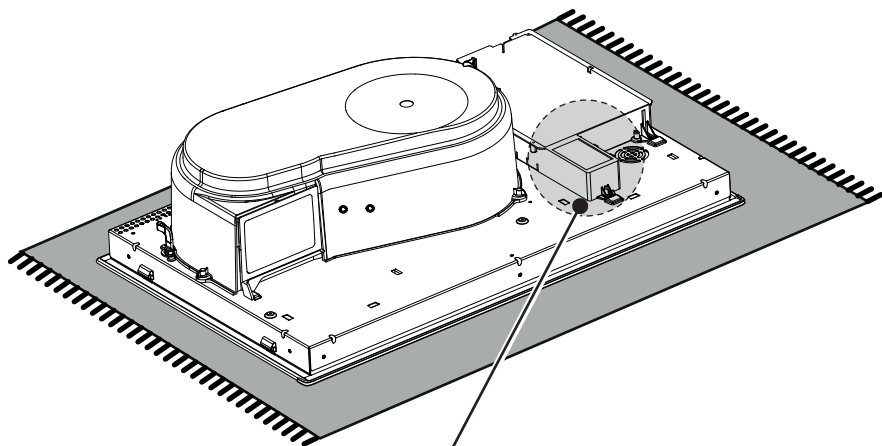




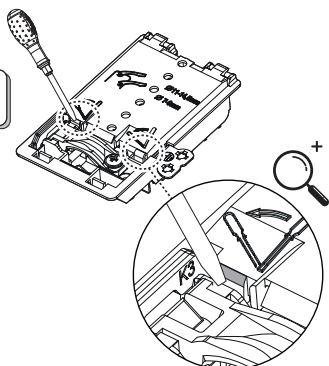
4



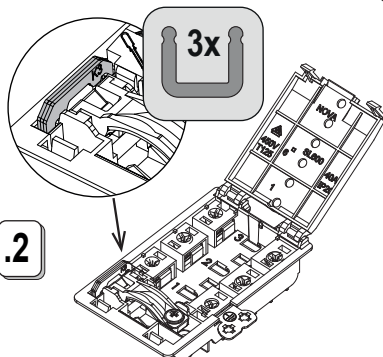
4.1



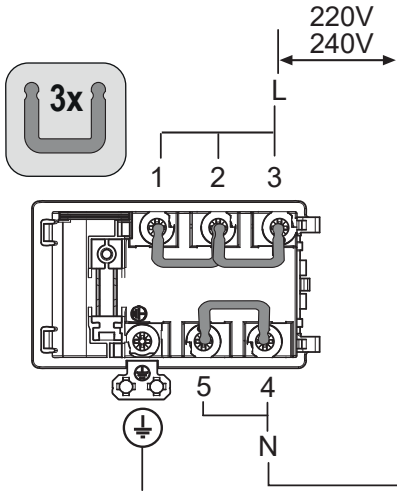
.1



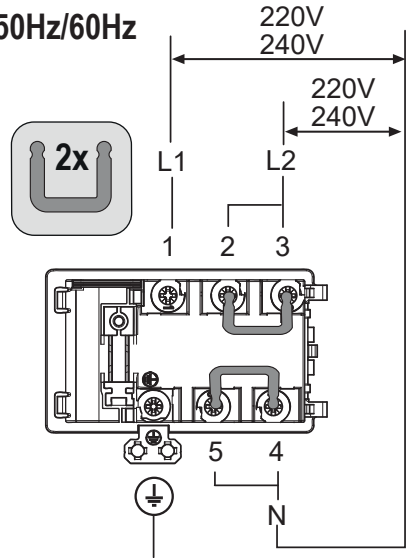
.2



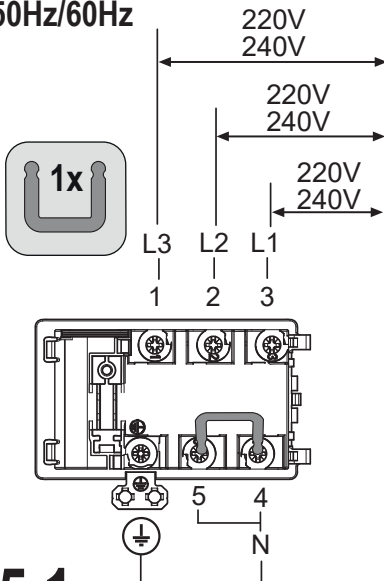
**220V-240V ~
50Hz/60Hz**



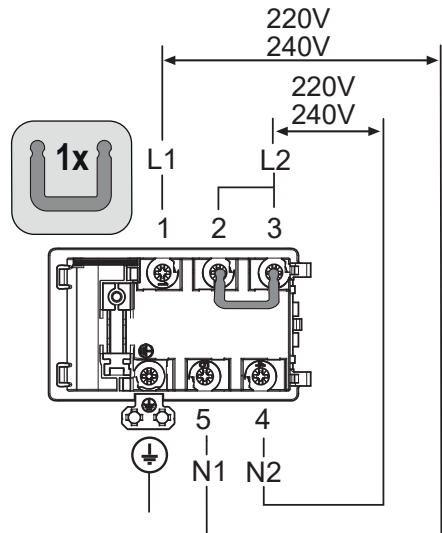
**380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz**

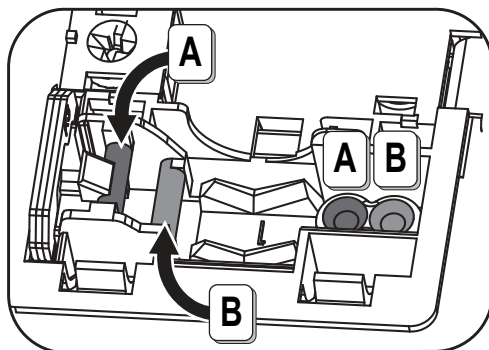
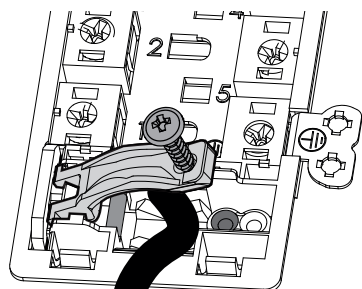


**380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz**



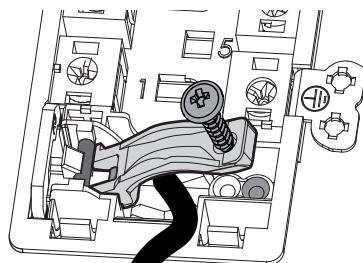
**220V-240V ~ 2N 2L
50Hz/60Hz**





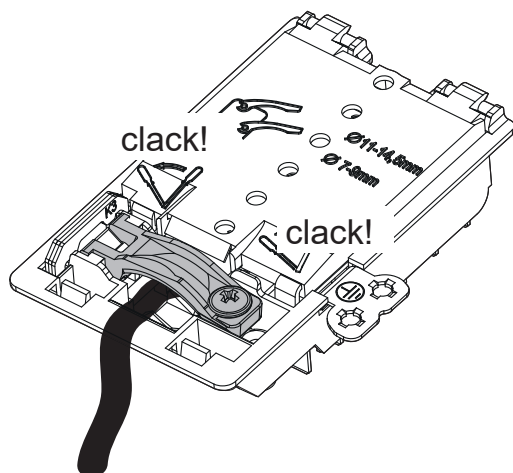
A

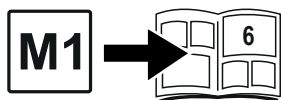
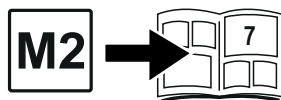
Ø 11 - 14.5 mm



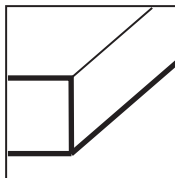
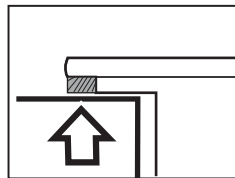
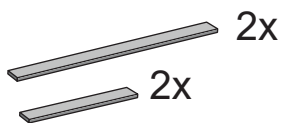
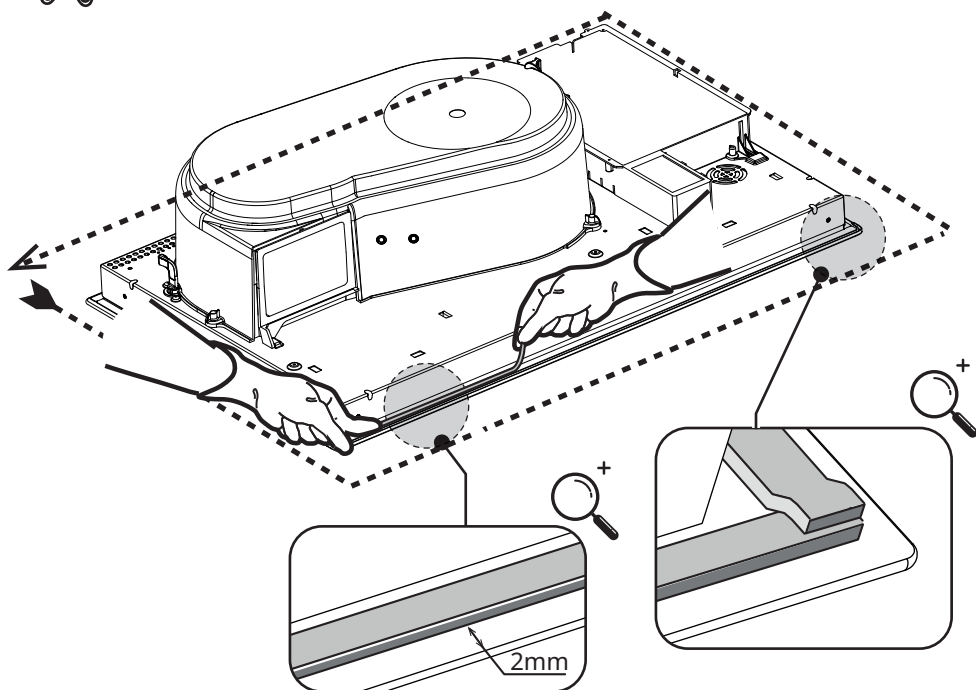
B

Ø 7 - 9 mm

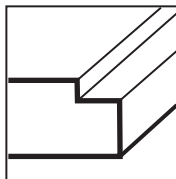
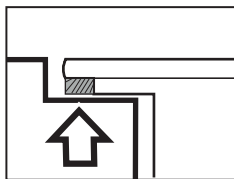
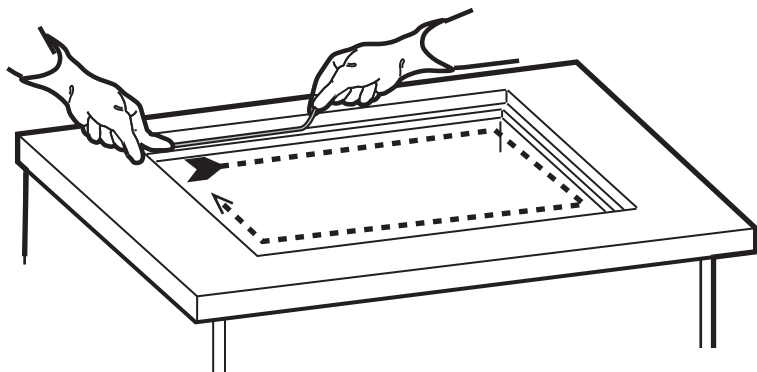




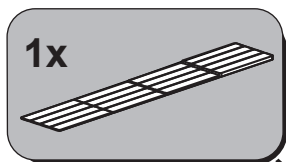
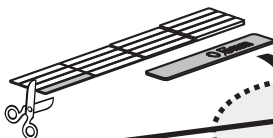
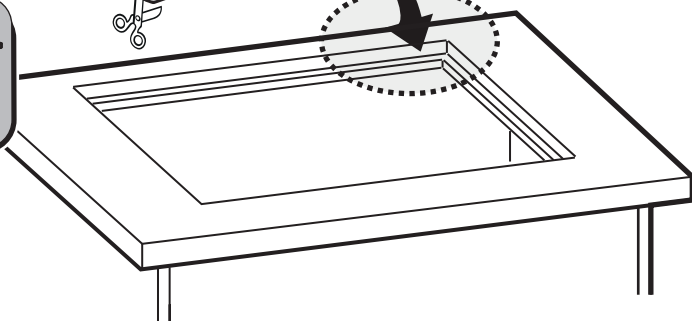
M1



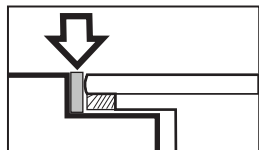
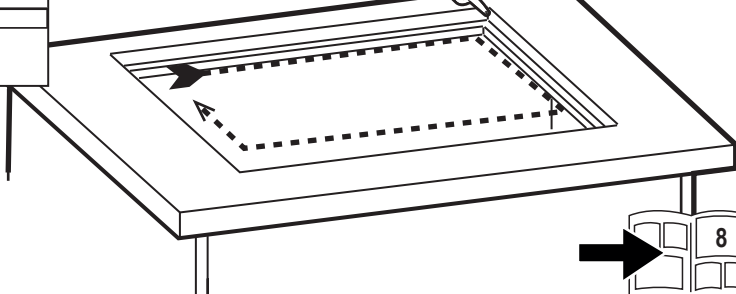
M2



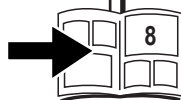
7



7.1

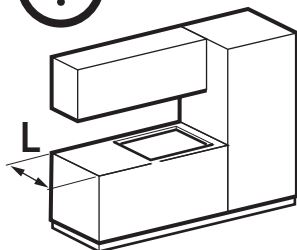
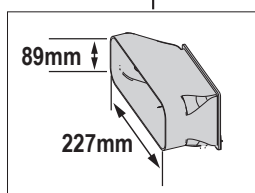
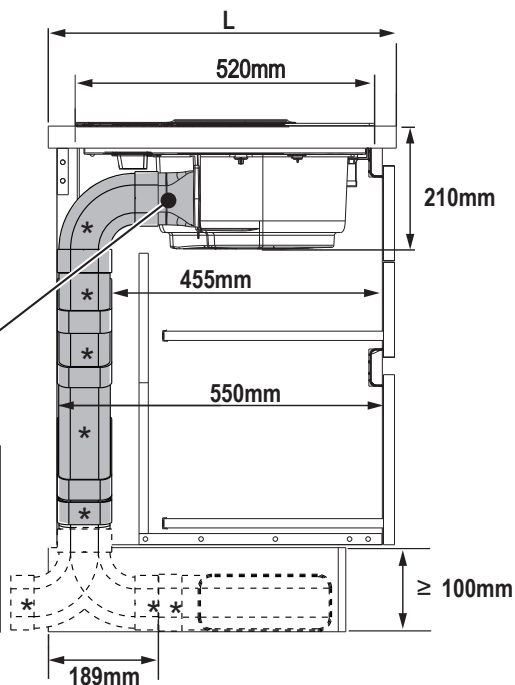


7.2

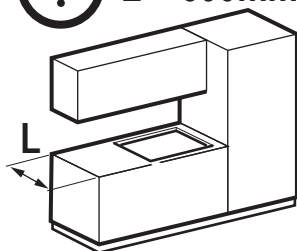
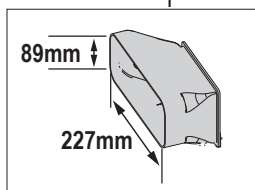
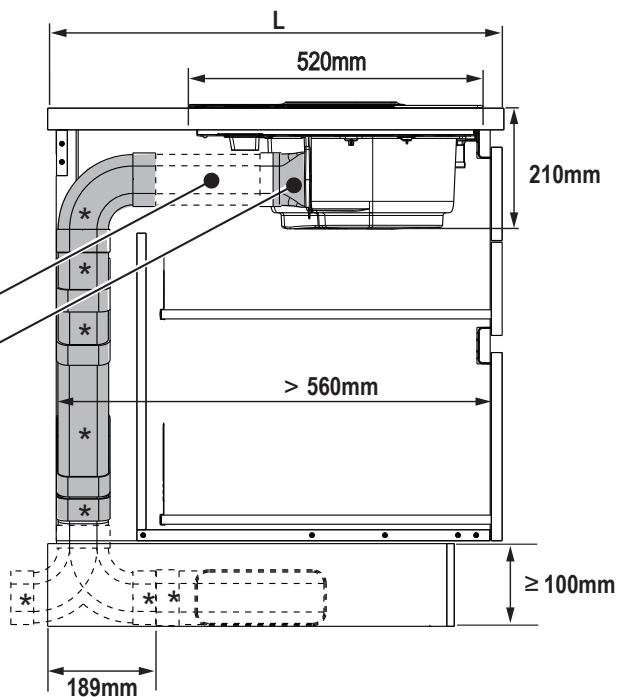




! $L = 600\text{mm}$

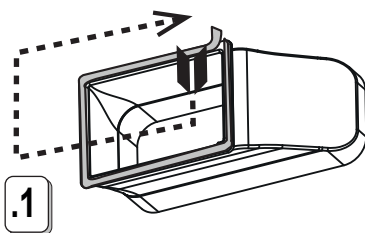
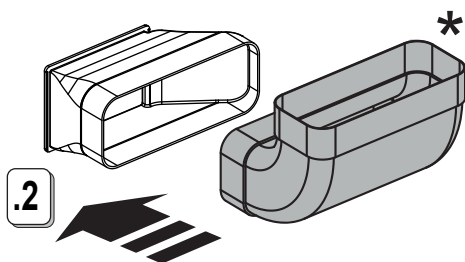
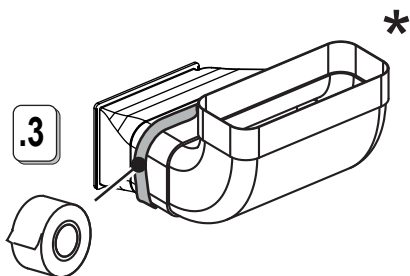


! $L > 600\text{mm}$





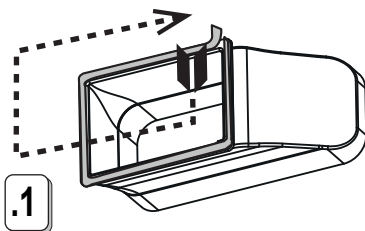
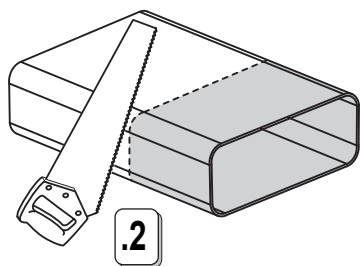
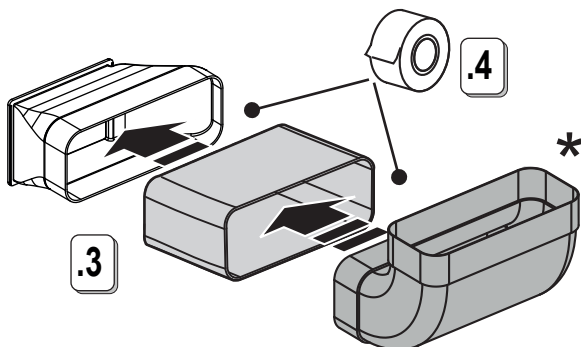
L = 600mm



8.1A



L > 600mm



81B



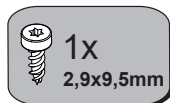
.5



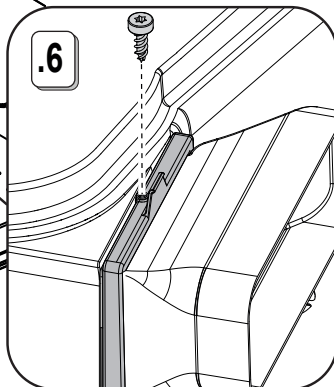
8.2A L = 600mm

8.2B L > 600mm

.4



.6

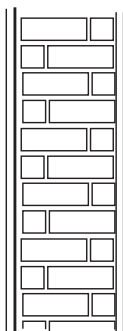
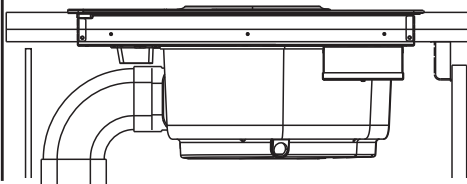


8.2

.1



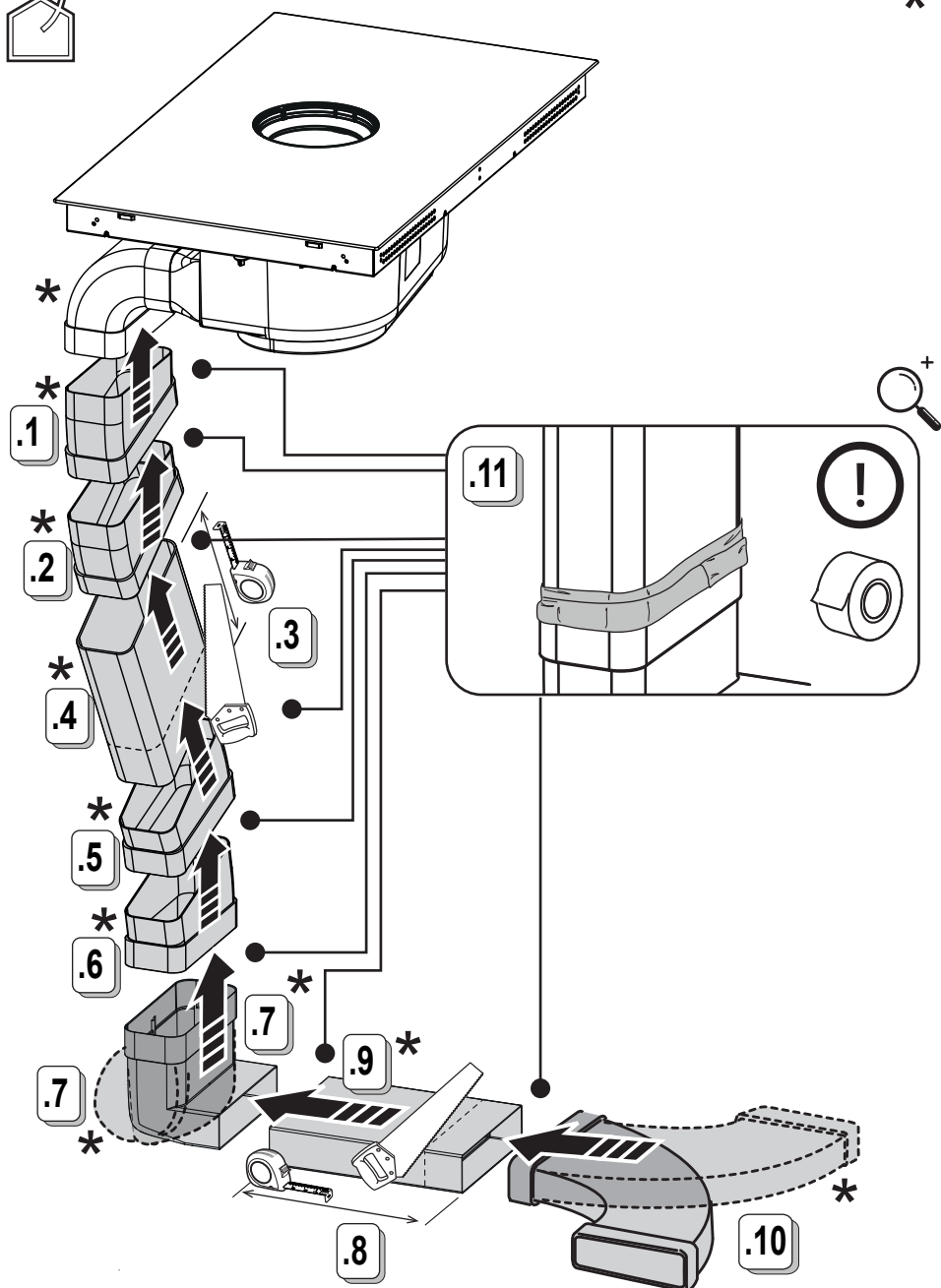
.2



8.3

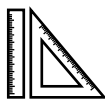
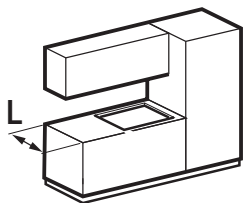


*



8.4

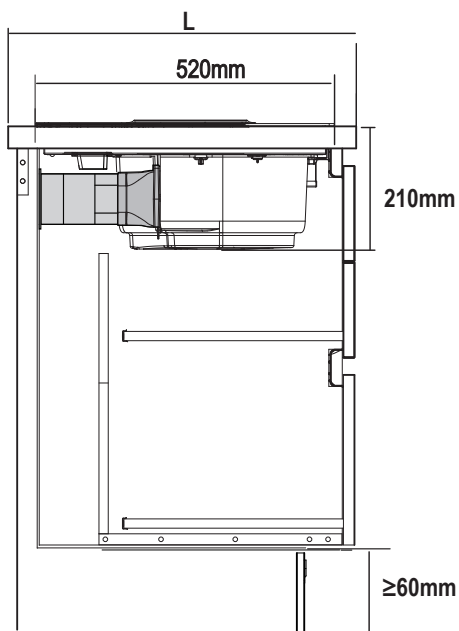




901678

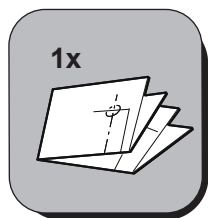
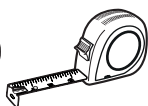
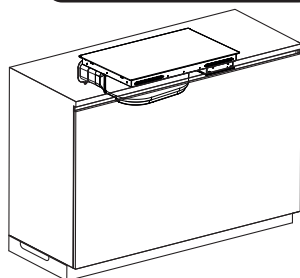


L = 600mm

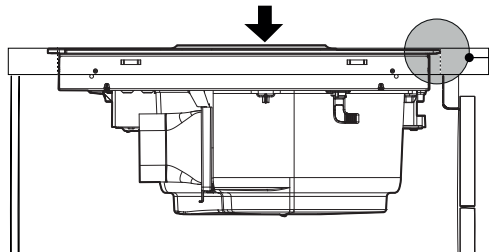




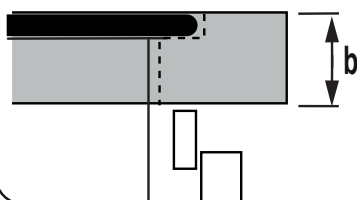
901678



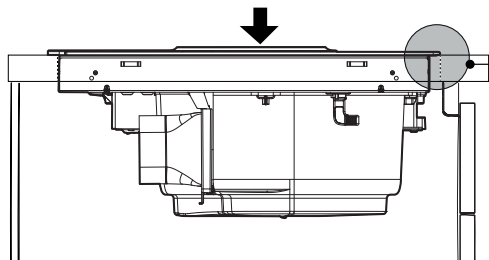
TOP GLASS



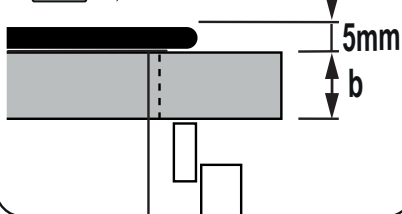
M1 $\Rightarrow X_1 = b$



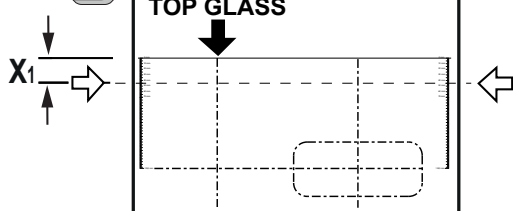
TOP GLASS



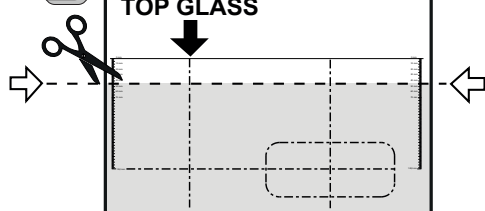
M2 $\Rightarrow X_1 = 5\text{mm} + b$



1



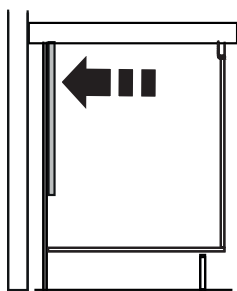
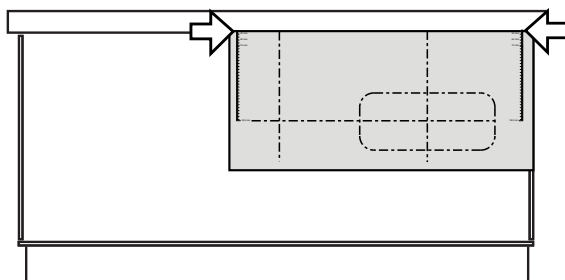
2



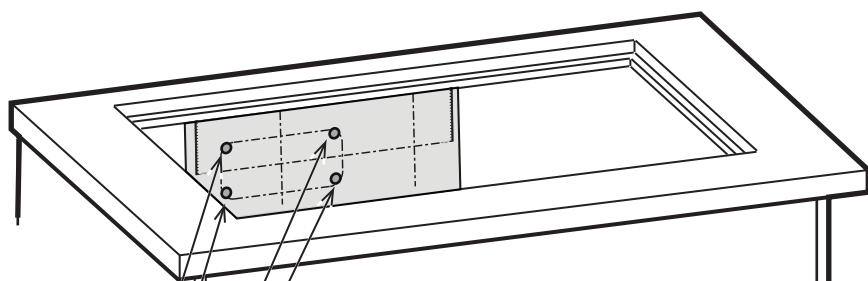
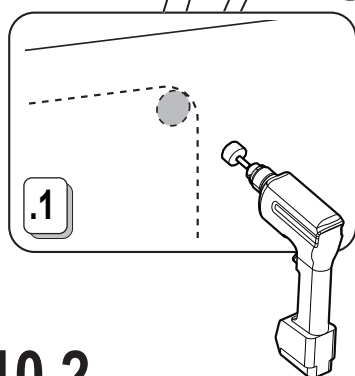
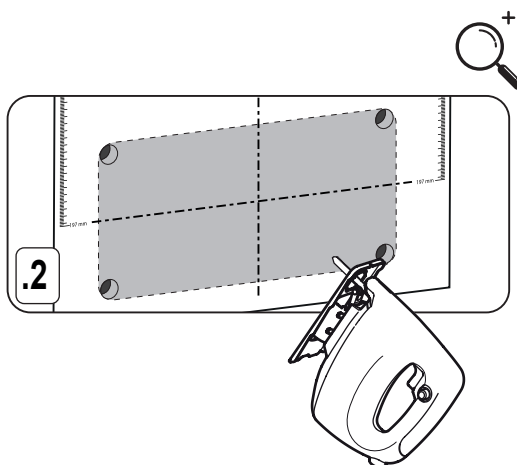


901678

.3



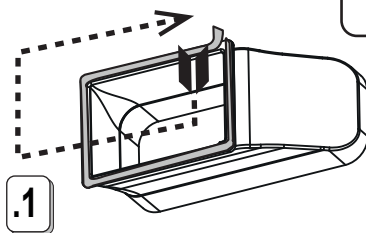
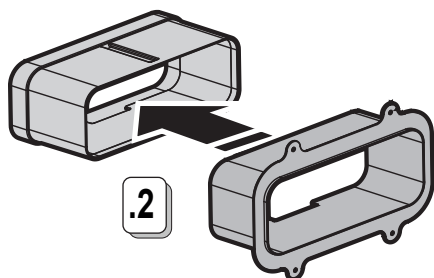
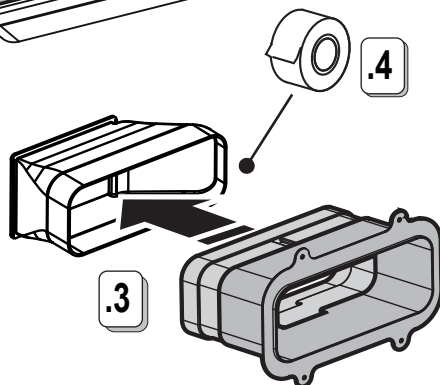
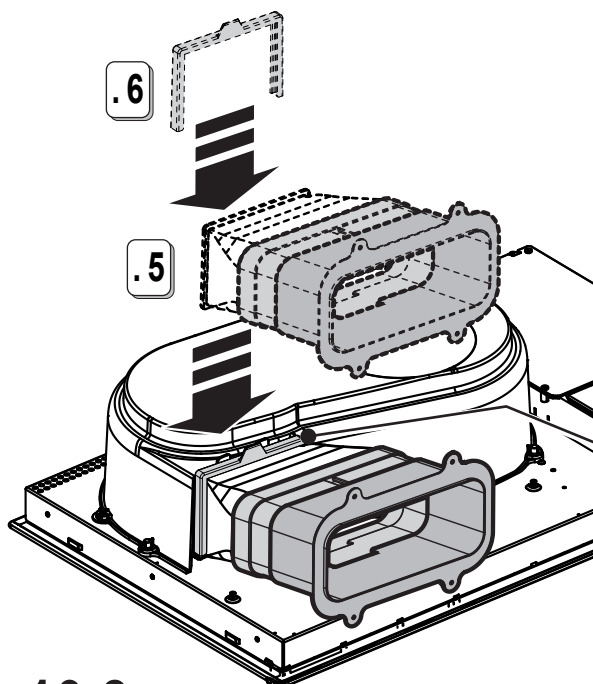
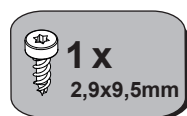
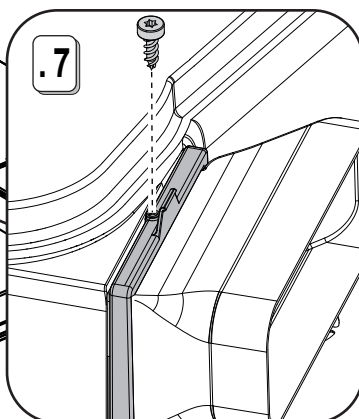
10.1



10.2



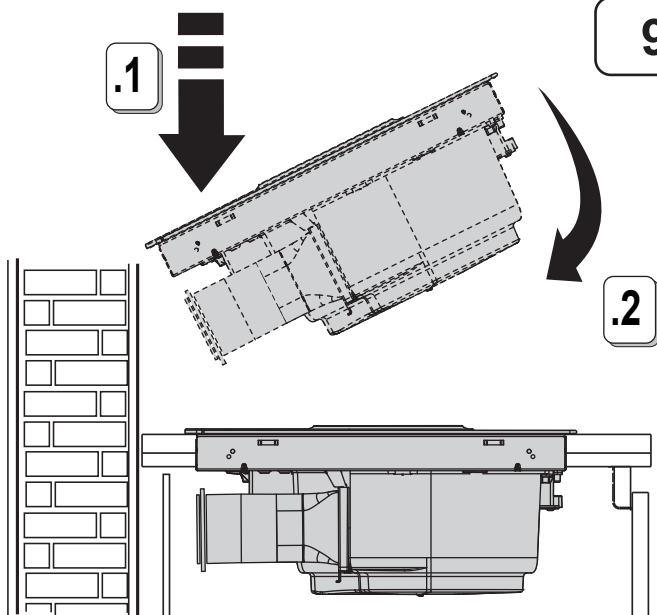
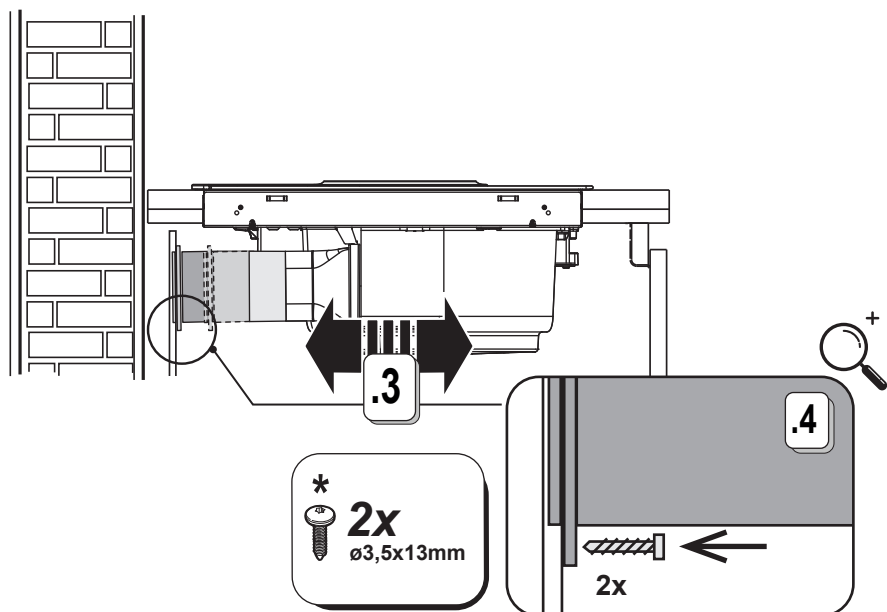
901678



10.3



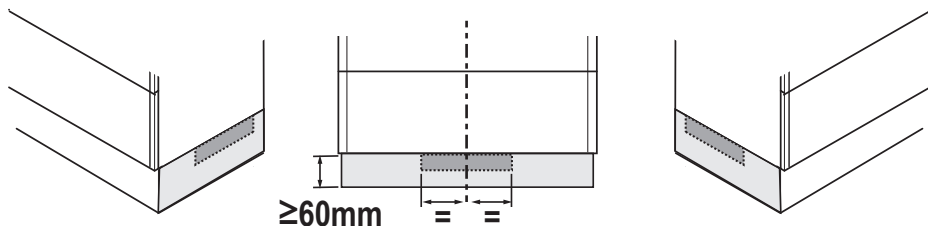
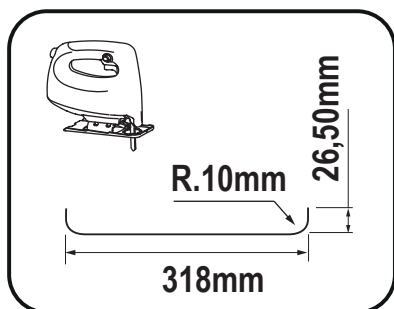
901678



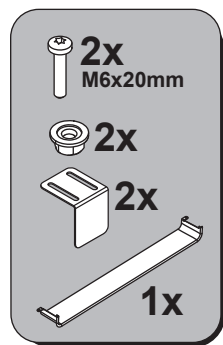
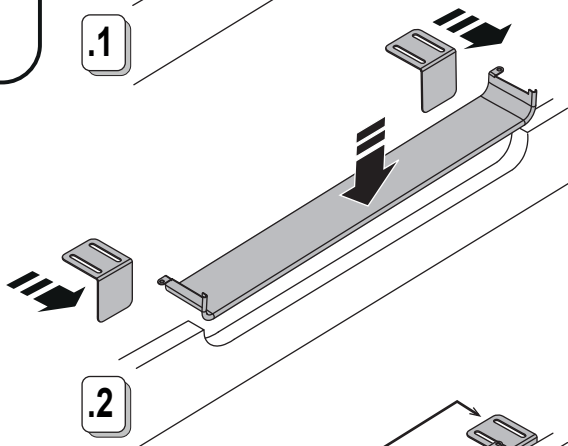
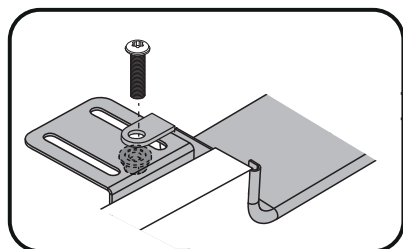
10.4



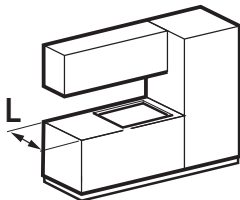
901678



.1



10.5



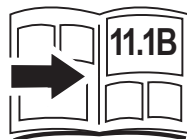
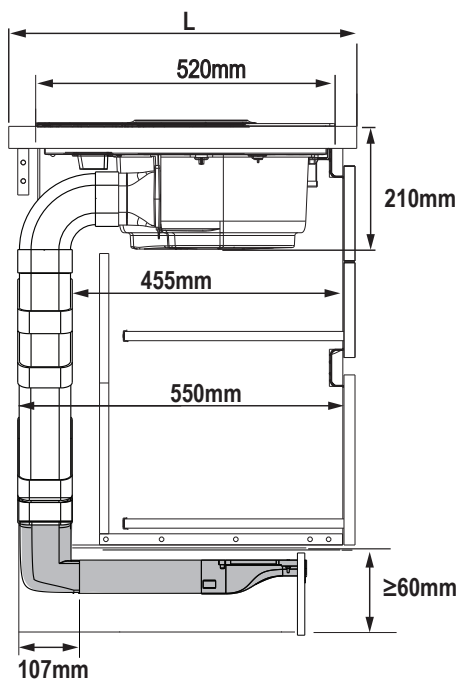
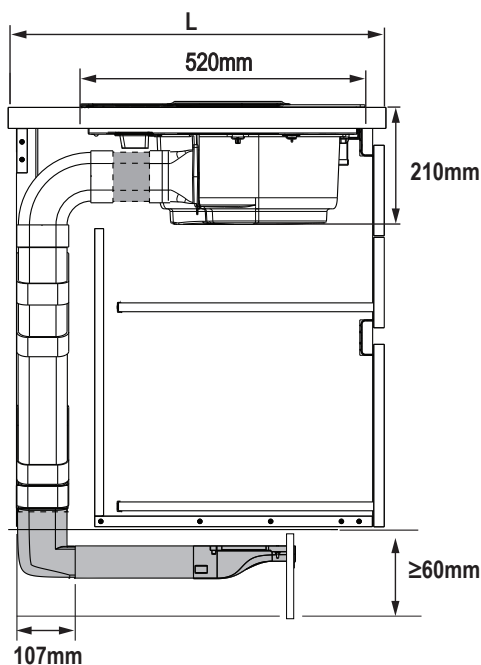
901677



$L = 600\text{mm}$



$L > 600\text{mm}$

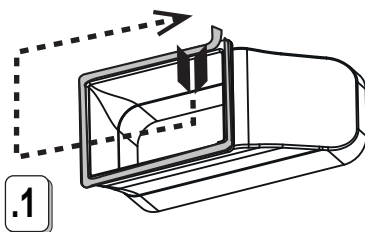
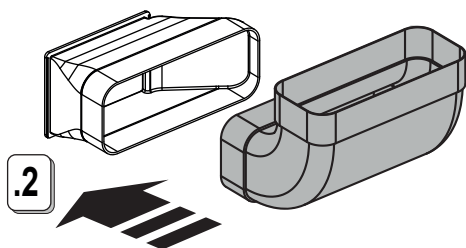
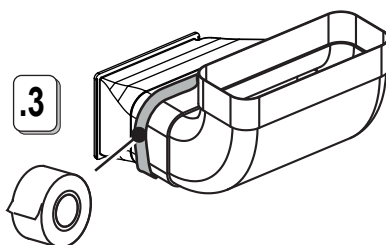




L = 600mm



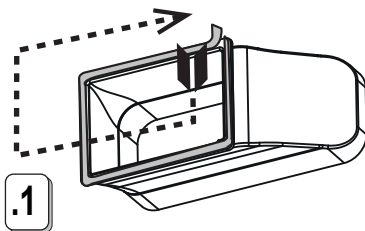
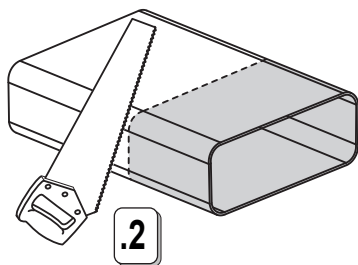
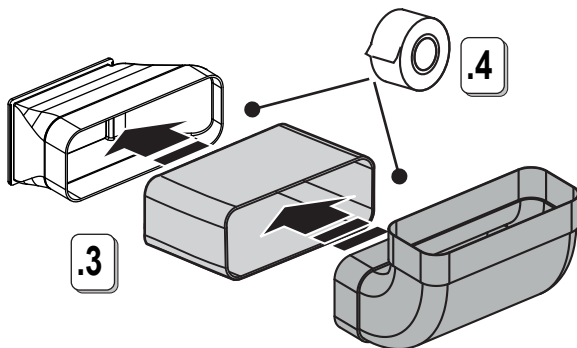
901677



11.1A



L > 600mm

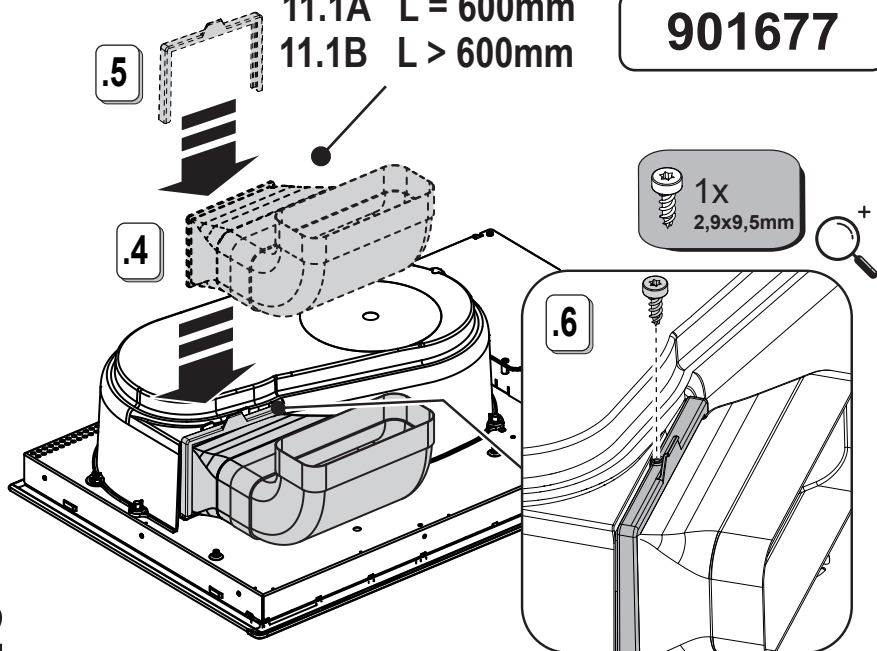


11.1B

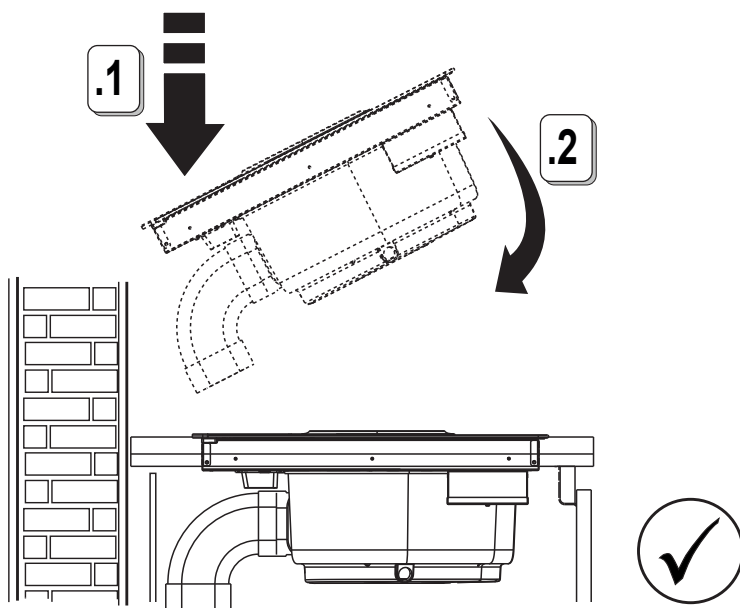


11.1A L = 600mm
11.1B L > 600mm

901677



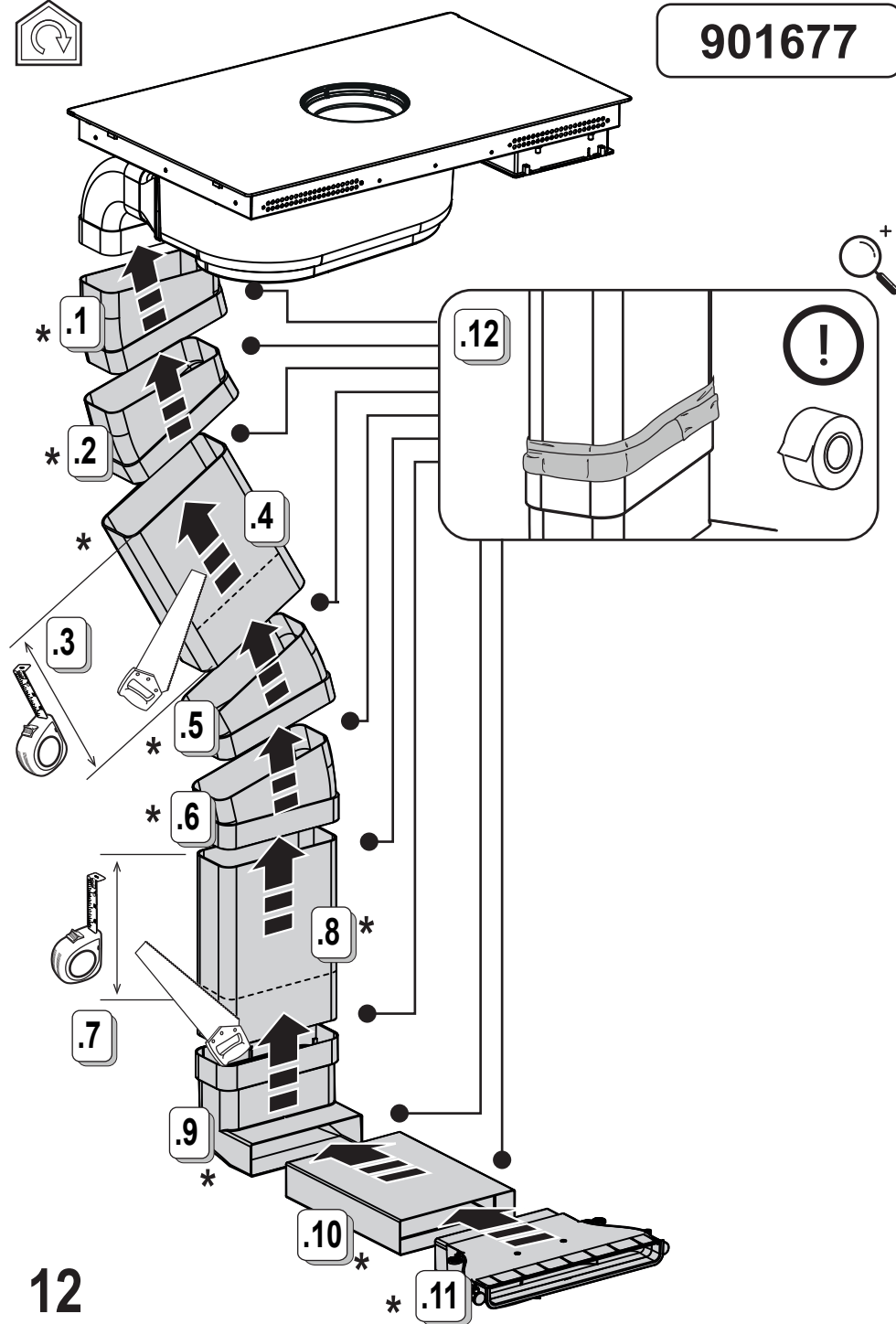
11.2



11.3

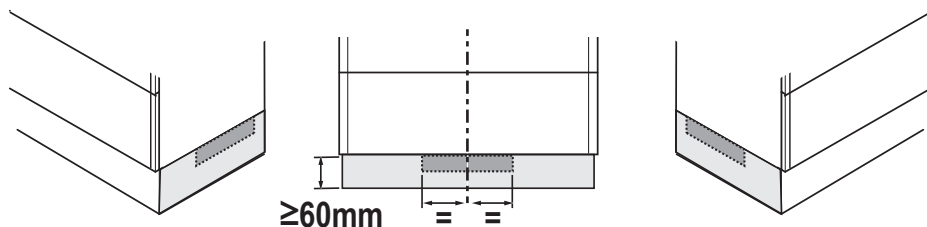
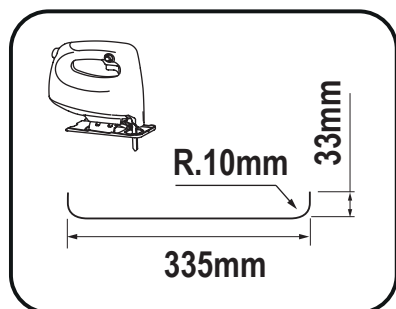
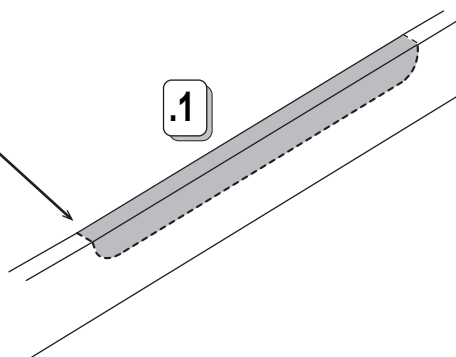
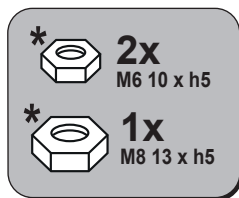
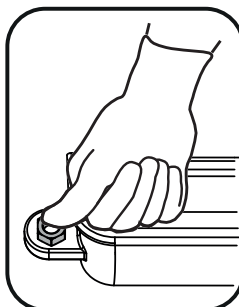
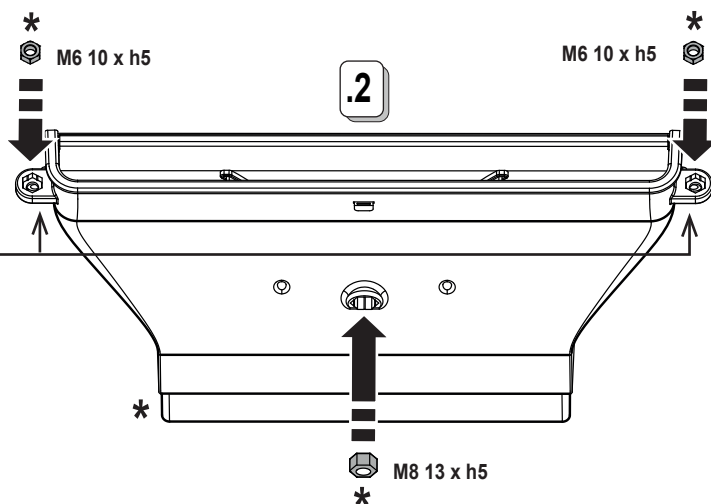


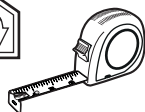
901677



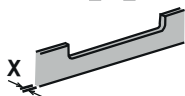


901677





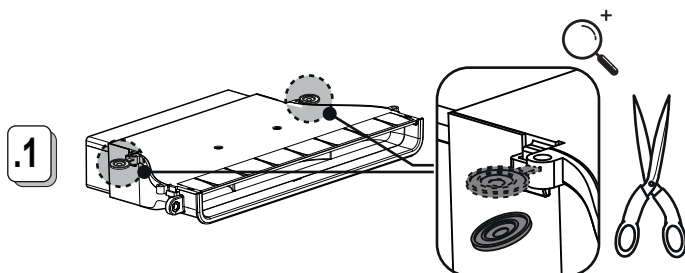
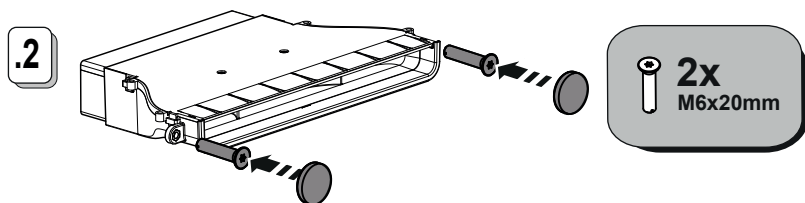
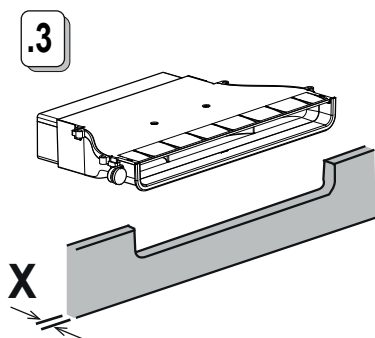
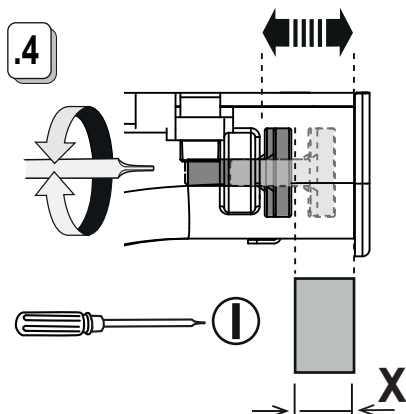
$X = \leq 18,5\text{mm}$



$X = > 18,5\text{mm}$
 $\leq 22,5\text{mm}$

901677

$X = \leq 18,5\text{mm}$



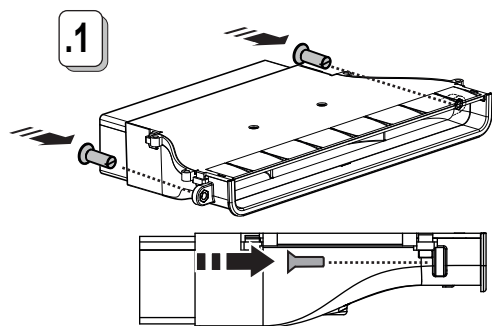
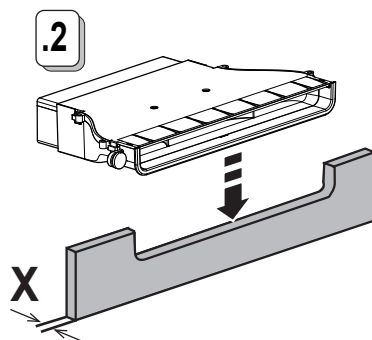
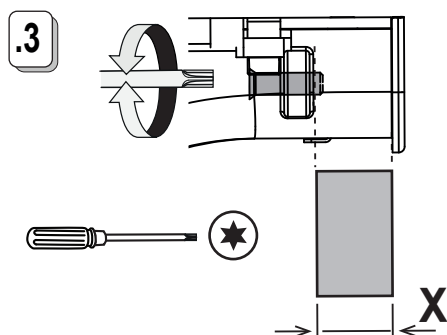
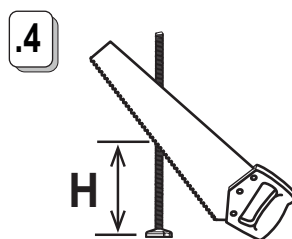
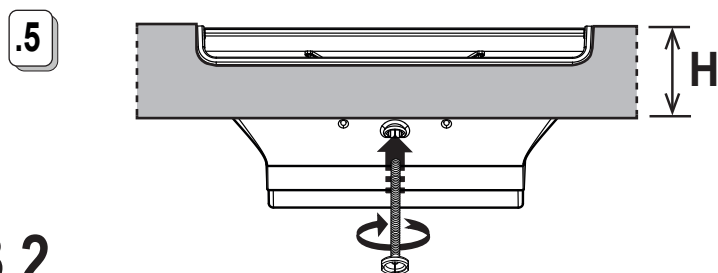


901677

1x 1x



$X \geq 18,5\text{mm} \leq 22,5\text{mm}$

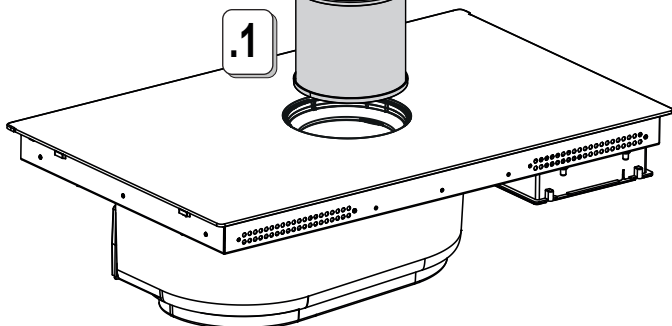




2



1



14



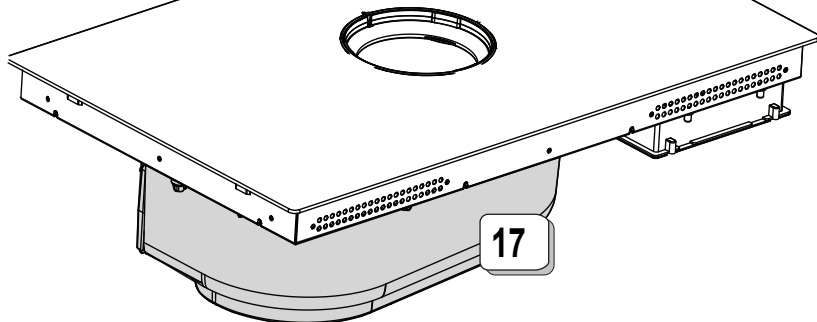
16A-B



16A

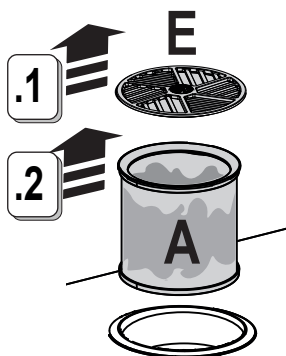
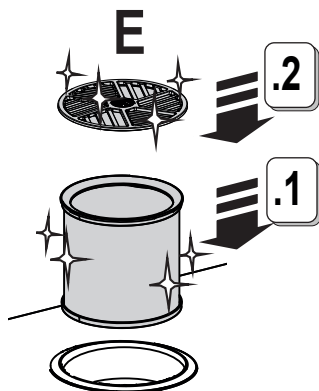


16B



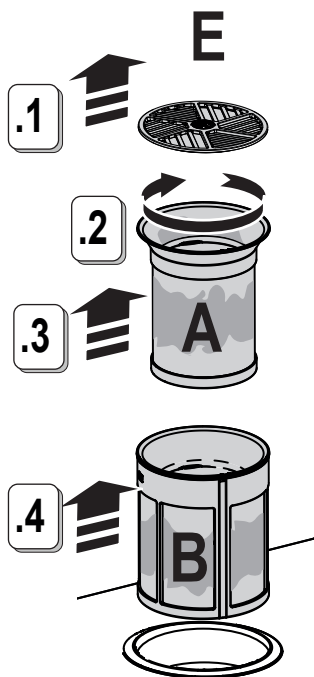
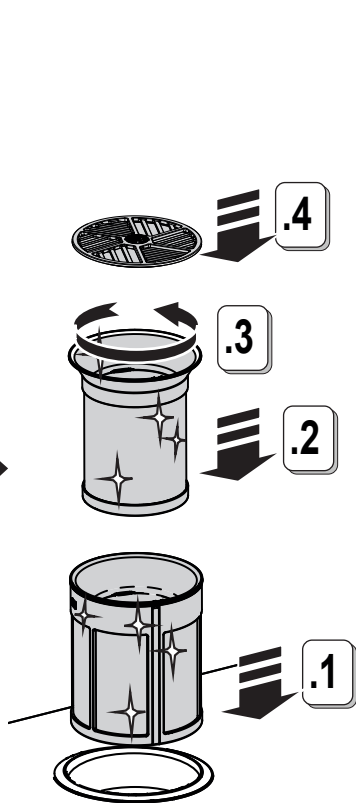
17

15



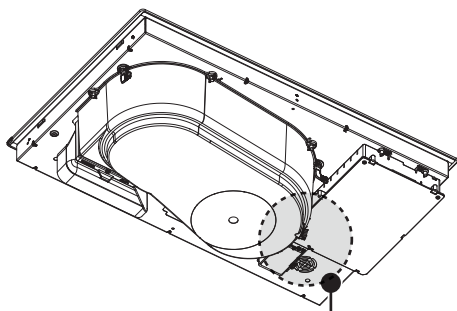
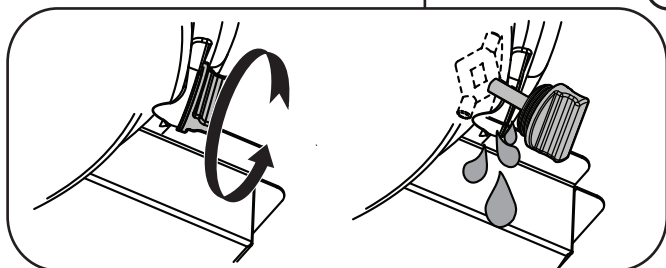
A-E

16A

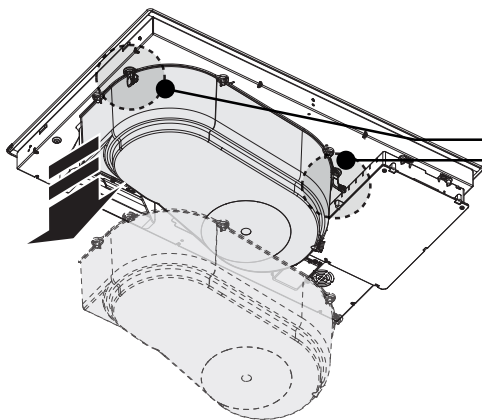
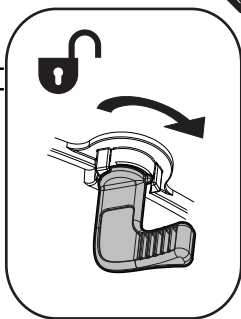
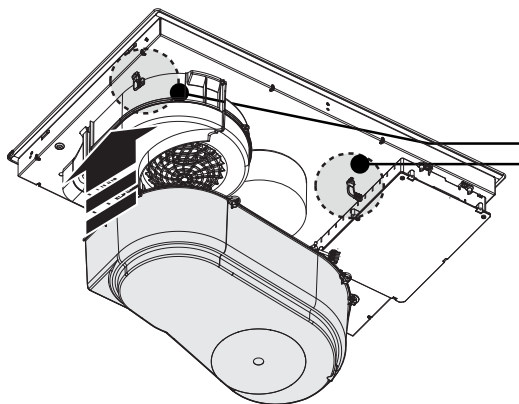
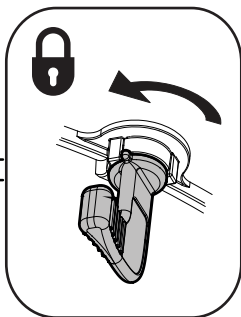


A-B-E

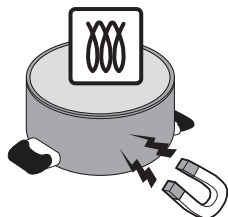
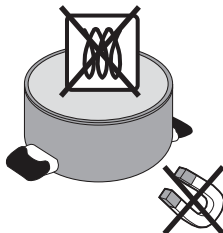
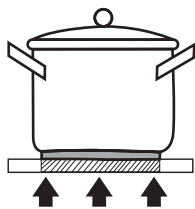
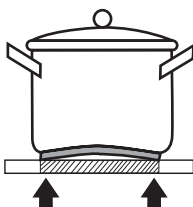
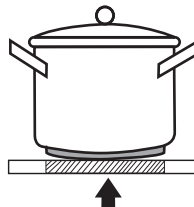
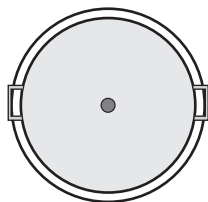
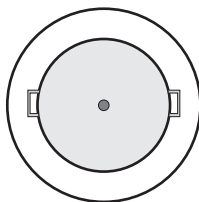
16B



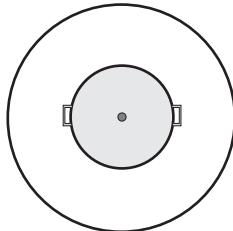
17



17.1



- 40 %





LIB0208118A Ed. 11/25