



PRIMA

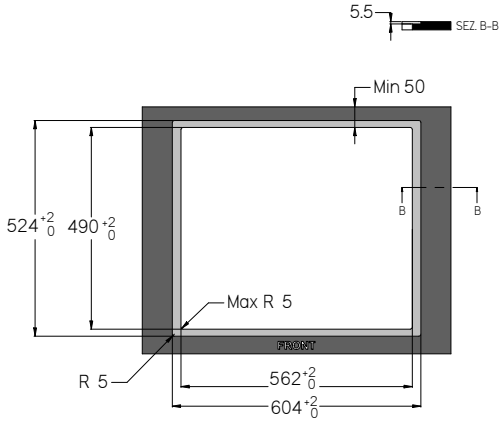
D	MONTAGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNG
GB	INSTRUCTIONS ON MOUNTING AND USE
F	PRESCRIPTIONS DE MONTAGE ET MODE D'EMPLOI
NL	MONTAGEVOORSCHRIFTEN EN GEBRUIKSAANWIJZING
ES	MONTAJE Y MODO DE EMPLEO
I	ISTRUZIONI DI MONTAGGIO E D'USO



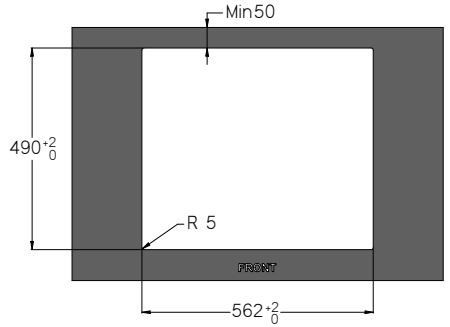
- IT *Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro*
- EN *Always wear work gloves for all installation and maintenance operations*
- DE *Bei allen Installations- und Instandhaltungsarbeiten immer Schutzhandschuhe tragen.*
- FR *Munissez-vous de gants de travail avant d'effectuer toute opération d'installation et d'entretien.*
- NL *Draag bij alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden werkhandschoenen.*
- ES *Todas las operaciones de instalación y mantenimiento se deben realizar utilizando guantes de trabajo.*
- PT *Para todas as operações de instalação e manutenção, utilize luvas adequadas para este tipo de atividade*
- GR *Πάντοτε να φοράτε γάντια εργασίας για όλες τις επεμβάσεις εγκατάστασης και συντήρησης.*
- SV *Använd alltid skyddshandskar vid installation och underhåll.*
- FI *Käytä asennus- ja huoltotöissä suojakäsineitä.*
- NO *Ved alle installasjonsprosedyrer og alt vedlikehold av ventilatoren må man bruke arbeidshansker*
- DA *Ved alle installations- og vedligeholdelsesindgreb skal der bæres arbejdshandsker.*
- PL *Wszelkie czynności montażowe i konserwacyjne wykonywać w rękawicach ochronnych.*
- CZ *Při všech instalačních a údržbových pracích používejte pracovní rukavice*
- SK *Pri všetkých inštaláčnych a údržbárskych prácach používajte ochranné pracovné rukavice.*
- HU *Valamennyi üzembe helyezéséi és karbantartási művelethez használjon védőkesztyűt*
- BG *за всички операции по инсталиране и техническо обслужване използвайте работни ръкавици.*

PRIMA 60

Flush top installation

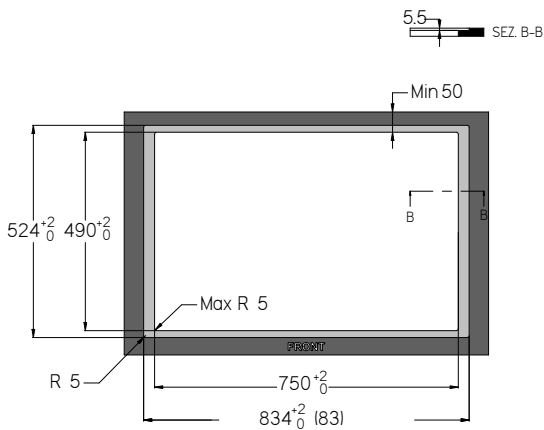


Standard installation

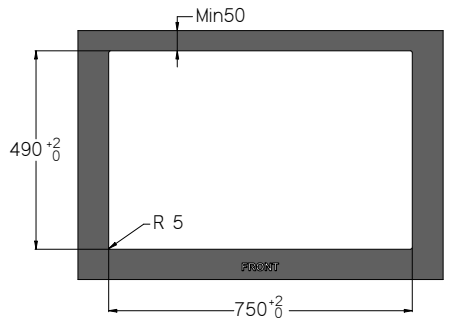


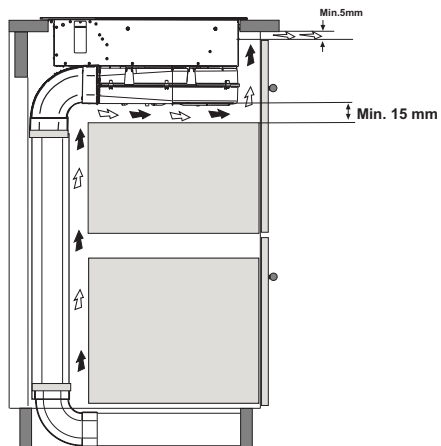
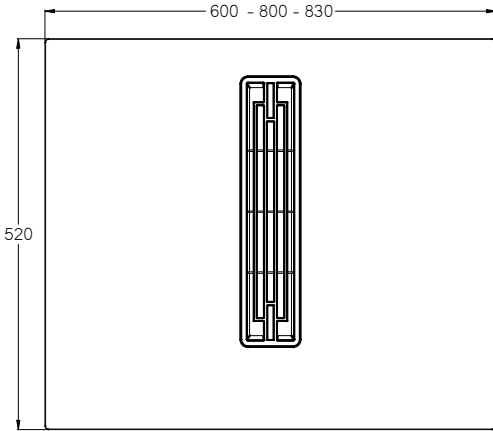
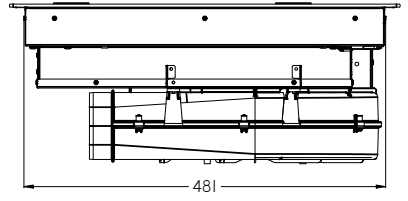
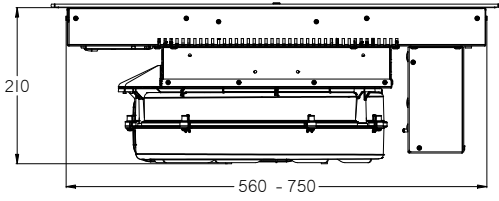
PRIMA83

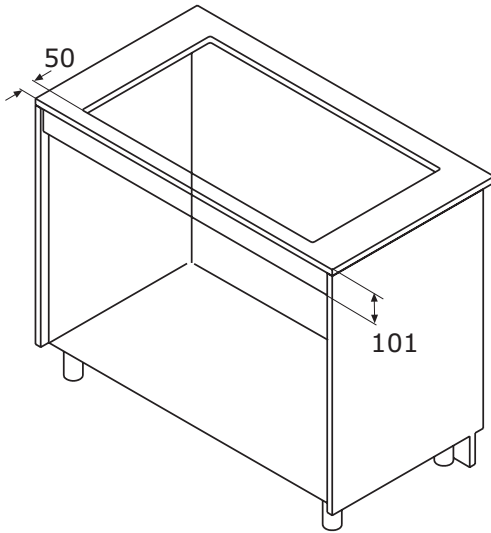
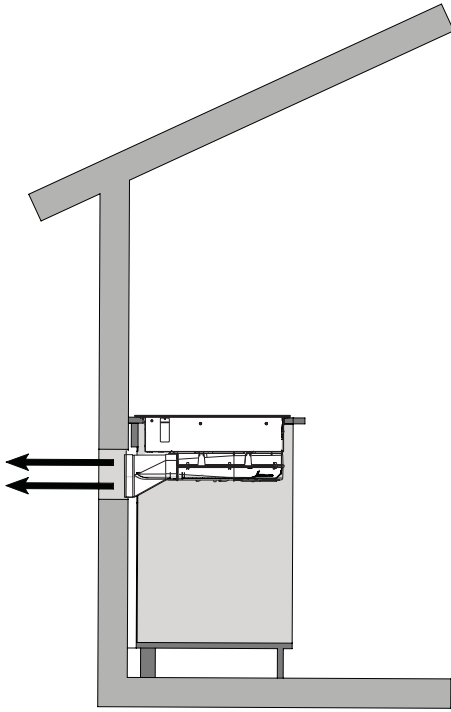
Flush top installation

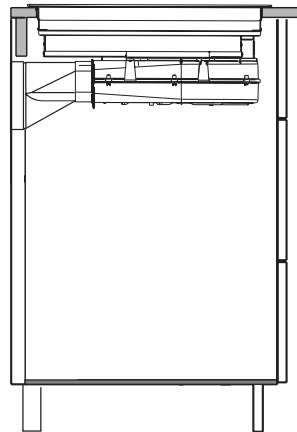
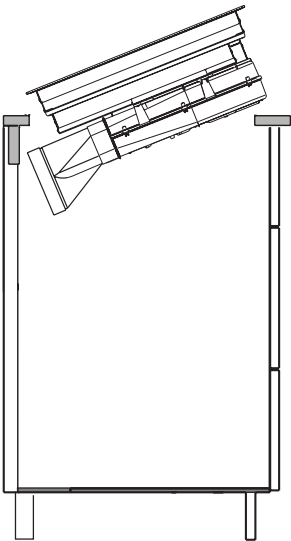
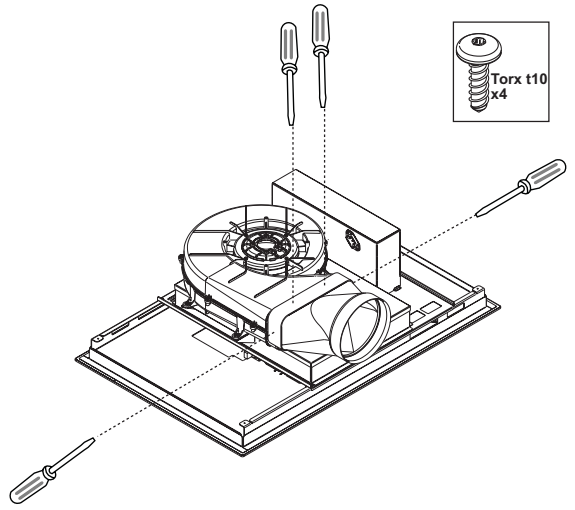
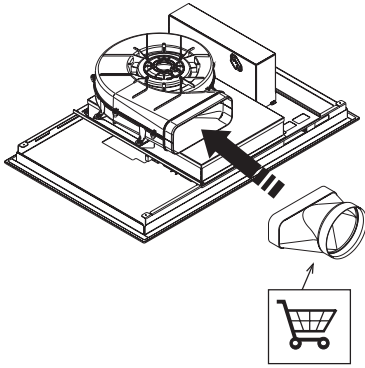


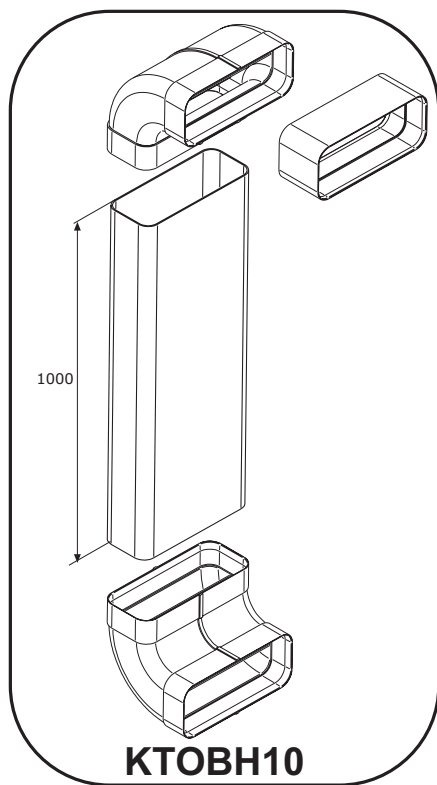
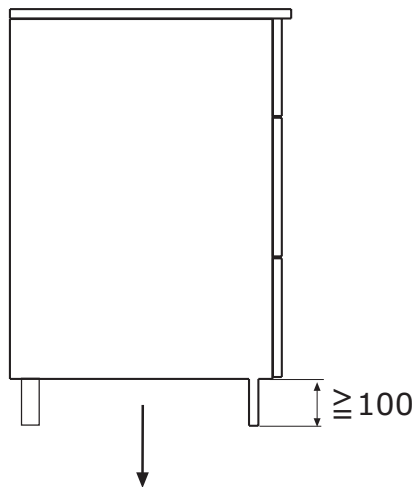
Standard installation

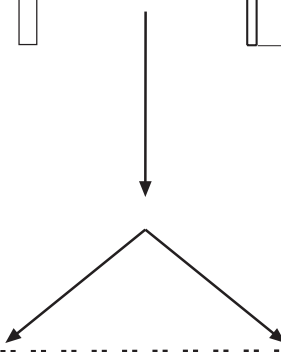
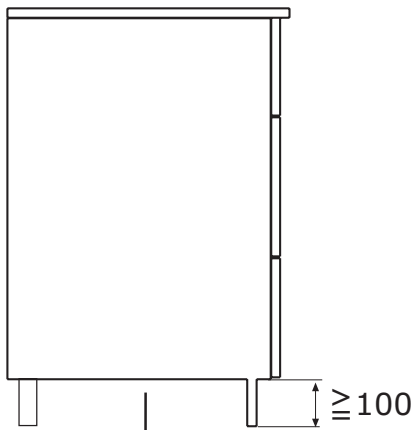








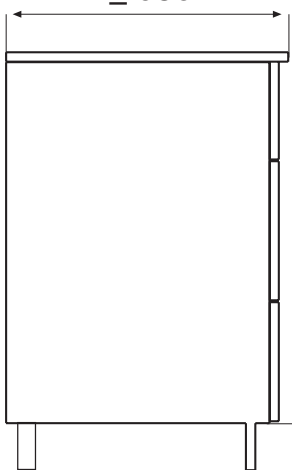




Installation A



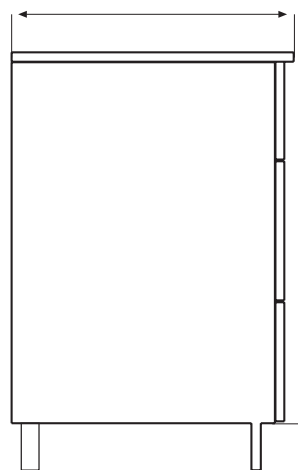
≤ 680



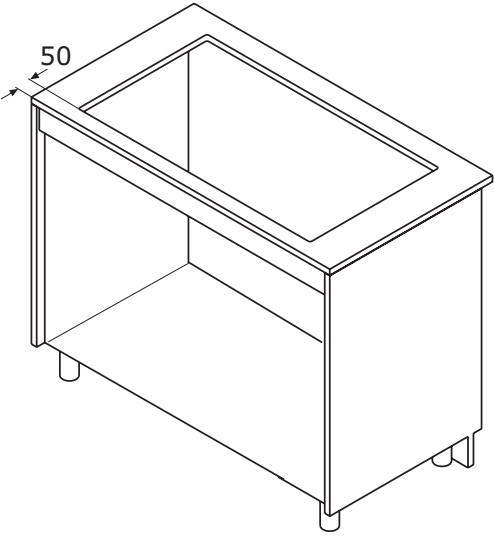
Installation B



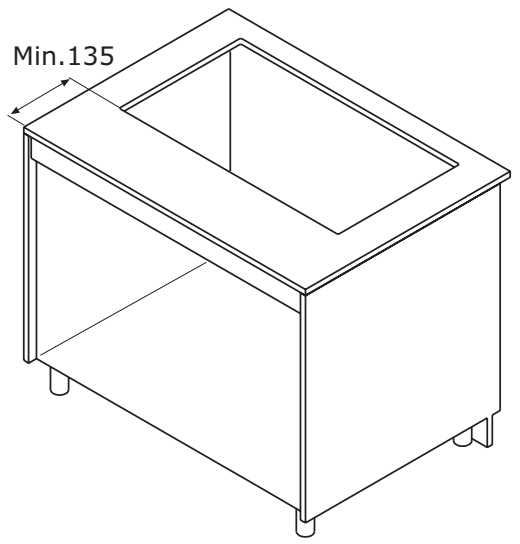
≥ 680



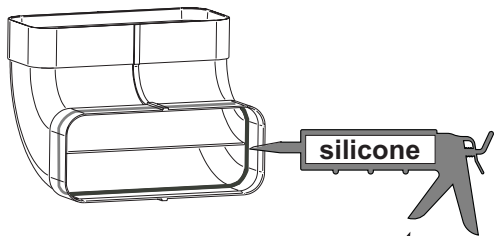
Installation A



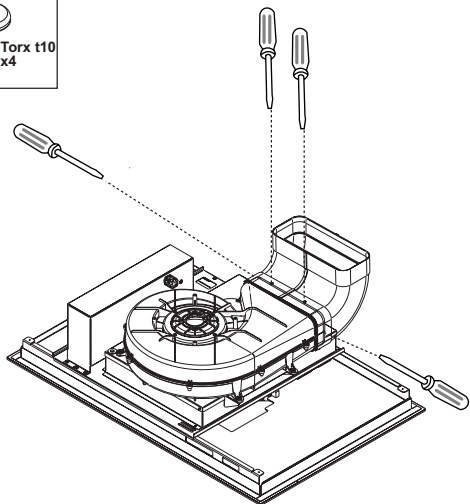
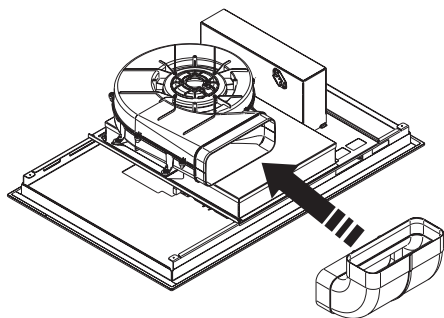
Installation B



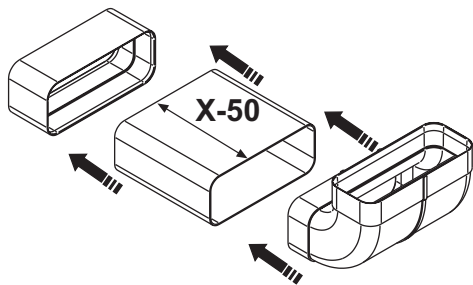
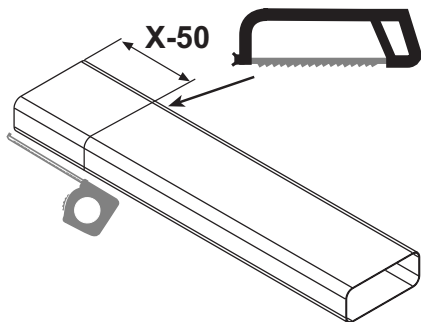
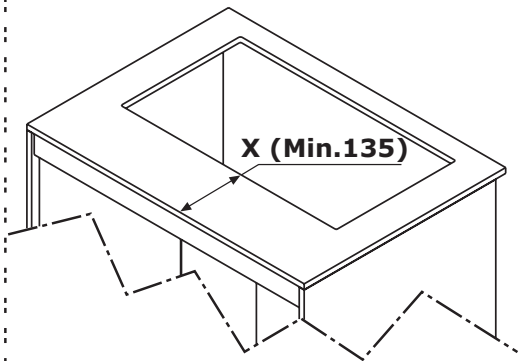
Installation A



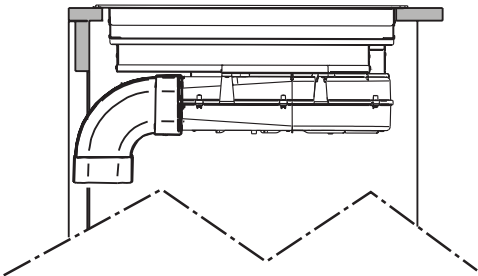
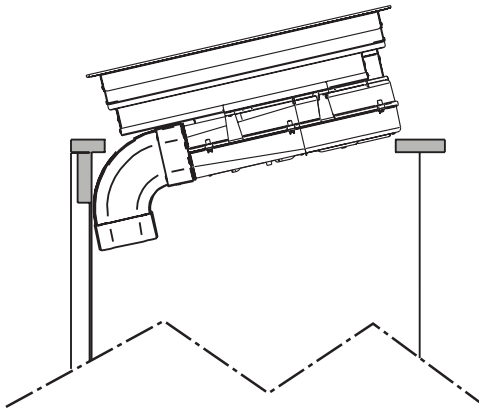
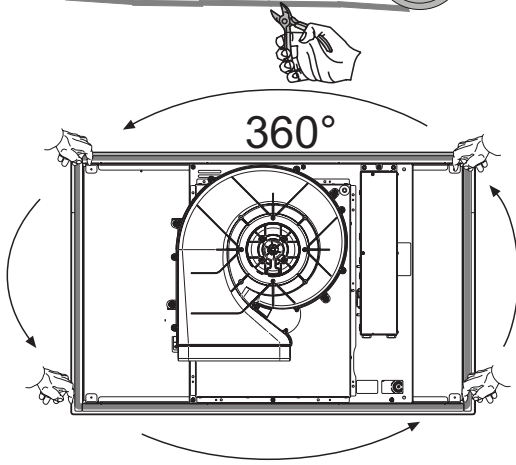
Not included



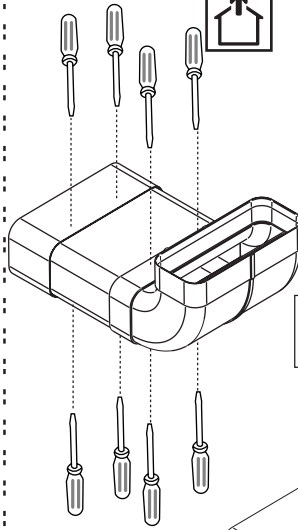
Installation B



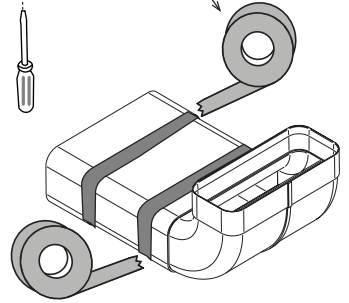
Installation A



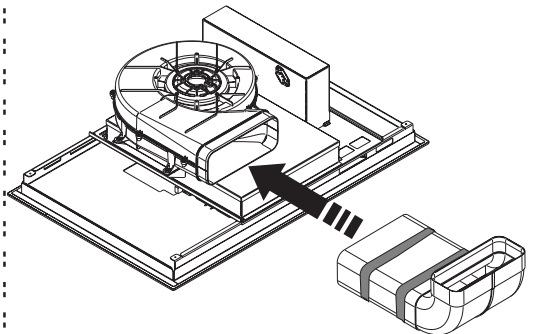
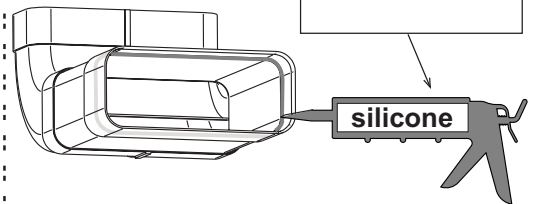
Installation B



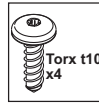
Not included
we recommend pvc tape



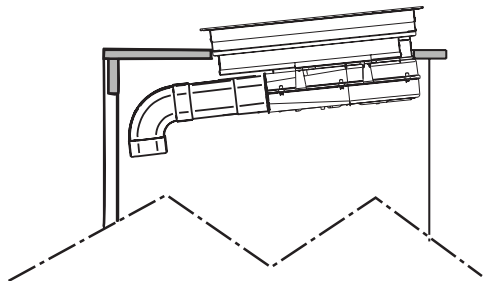
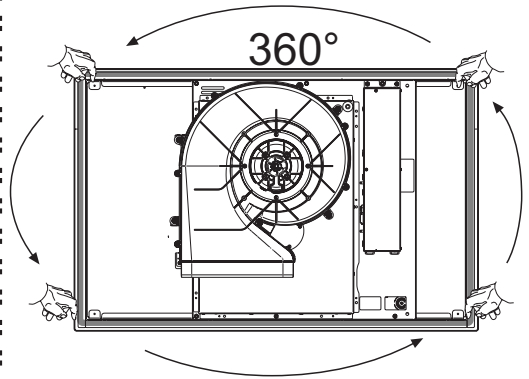
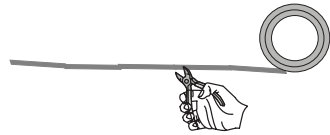
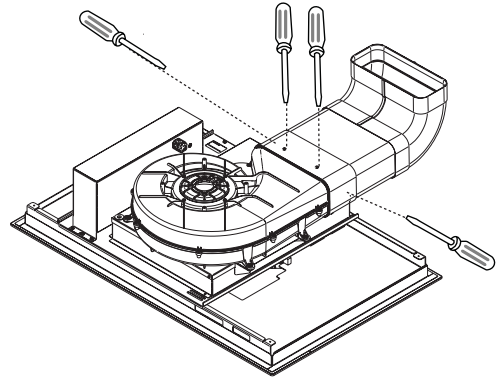
Not included



Installation A



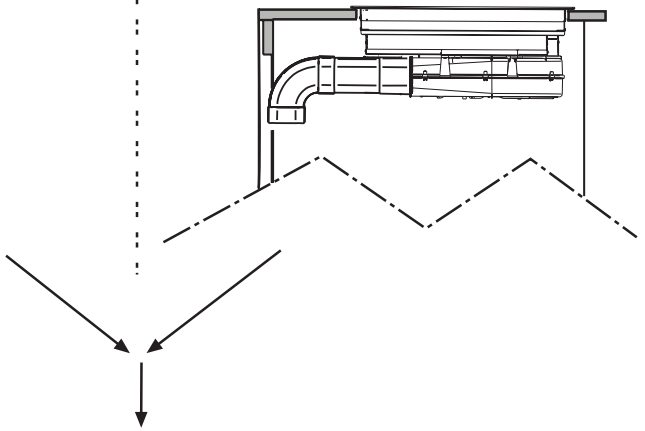
Installation B



Installation A

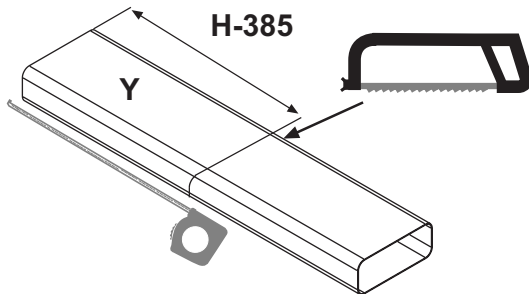
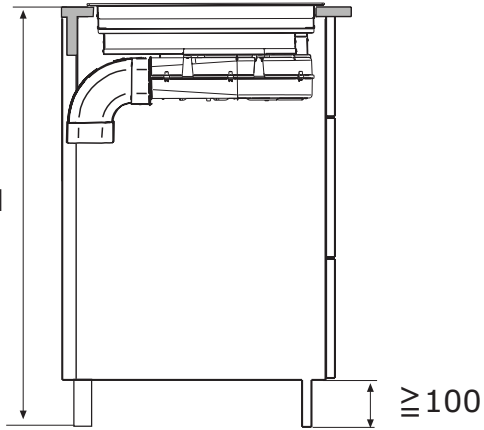


Installation B



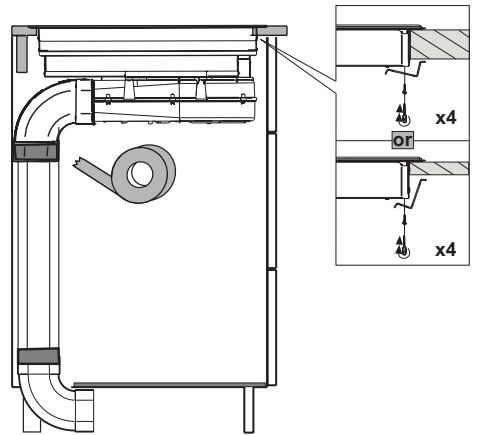
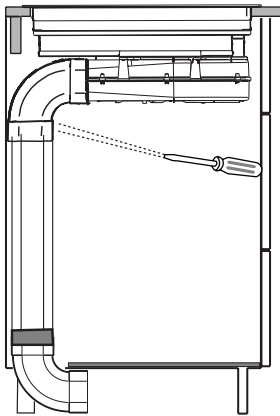
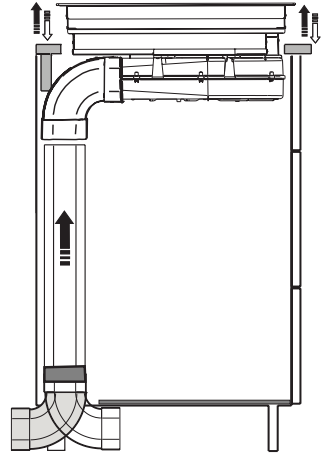
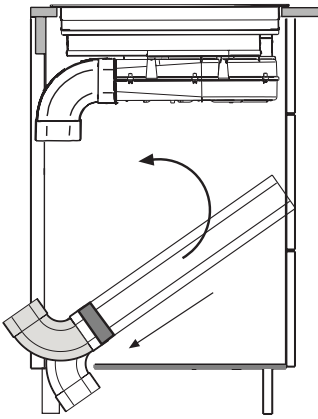
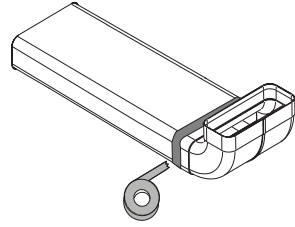
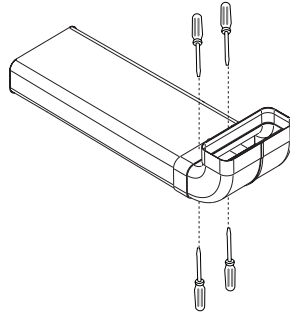
Y= H-385

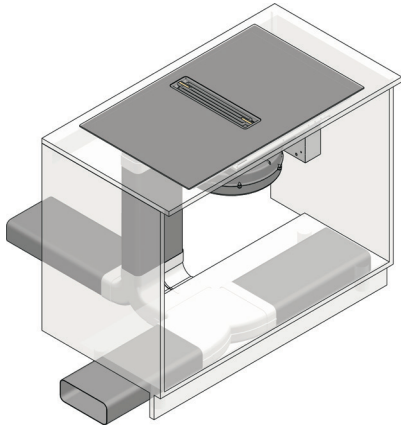
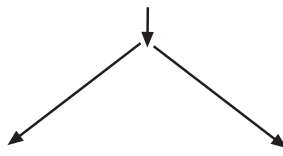
H





Y

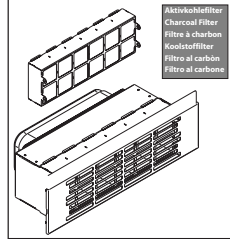




accessories at page 49



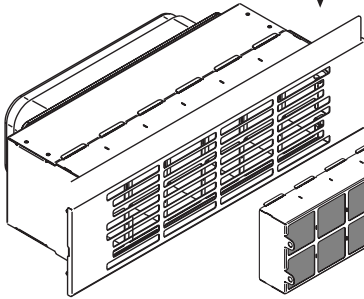
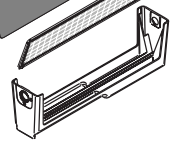
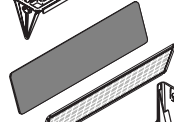
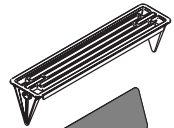
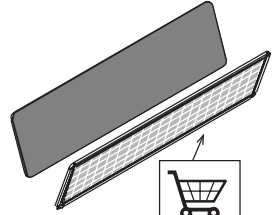
KRFH10



Aktivkohlefilter
Charcoal Filter
Filtre à charbon
Koolstoffilter
Filtro al carbon
Filtro al carbone

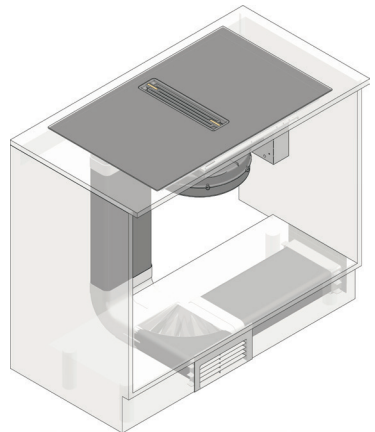
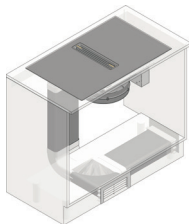


AFCFCAIA01
TWIN



AFCFCARFH10

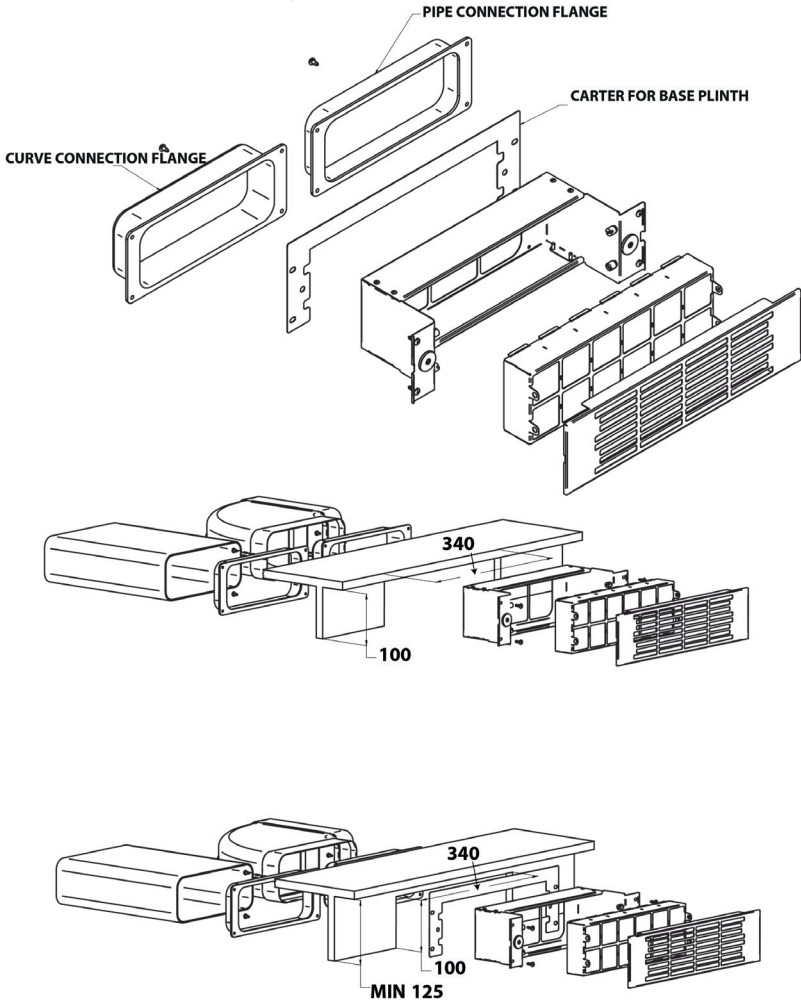
Aktivkohlefilter
Charcoal Filter
Filtre à charbon
Koolstoffilter
Filtro al carbon
Filtro al carbone



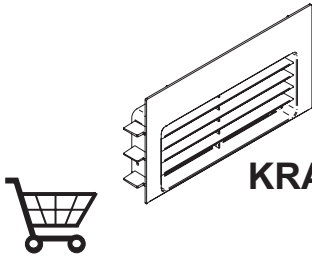
accessories at page 49

KRFH10

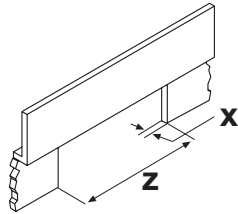
AFCFCAIA01
TWIN



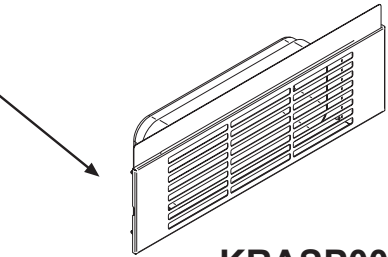
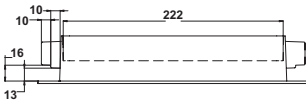
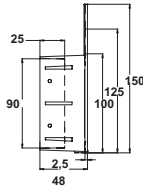
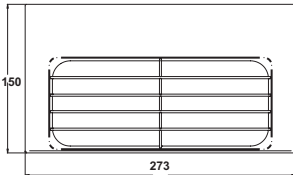
AFCFCAIA01
TWIN



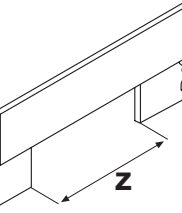
KRASP003



X=13 Z=230
X=16 Z=250

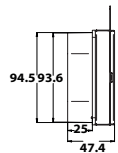
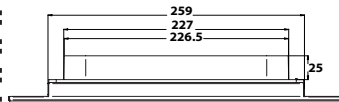
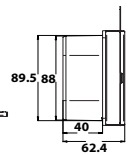
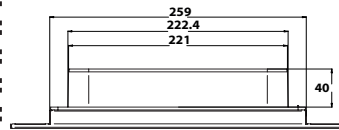
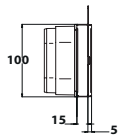
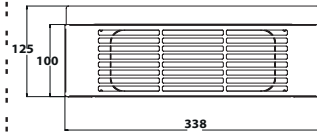


KRASP009
(inox)



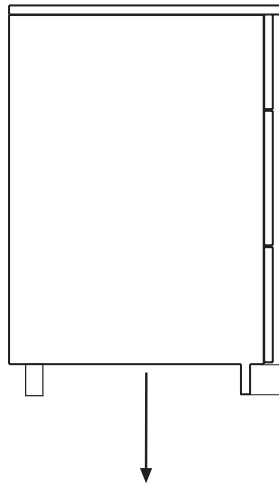
KRASP010
(BLACK)

Z=300

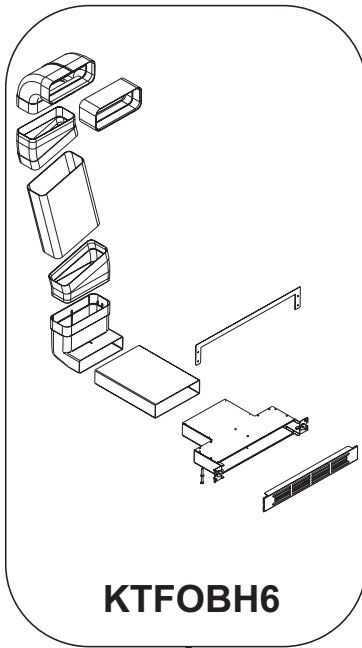


accessories at page 49

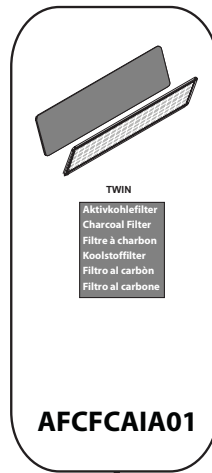


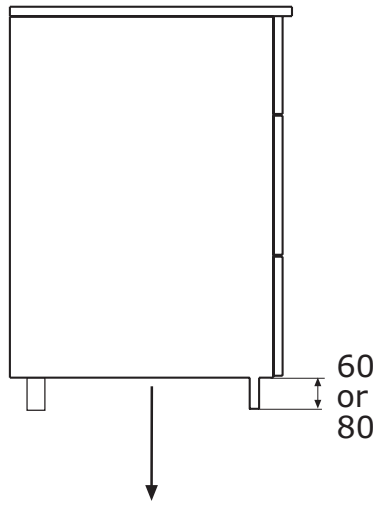


60
or
80



+





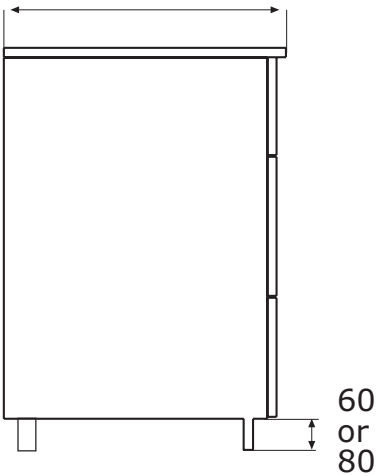
Installation C



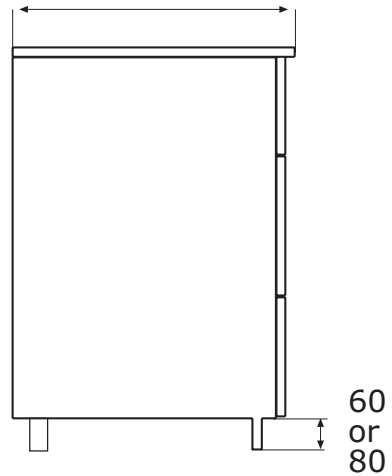
Installation D

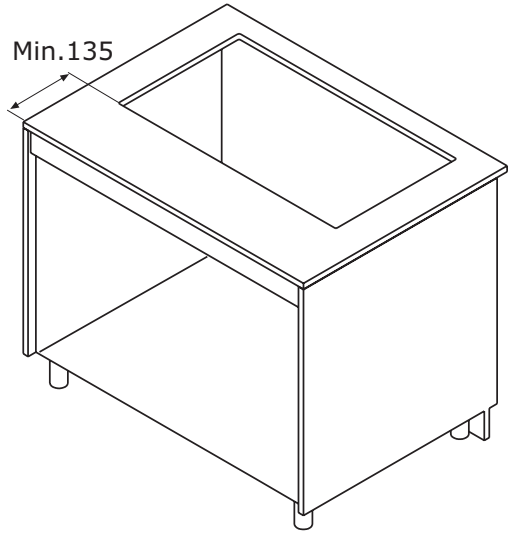
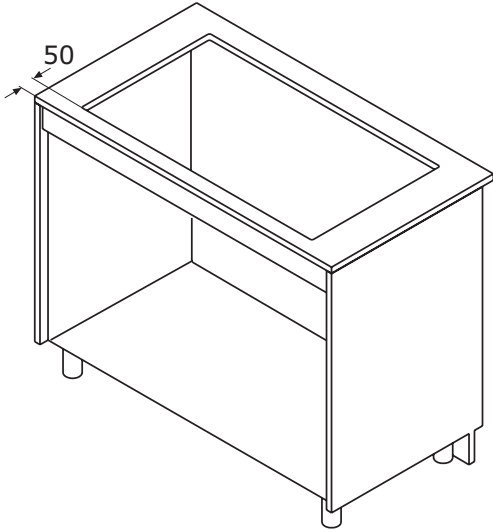


≤ 680

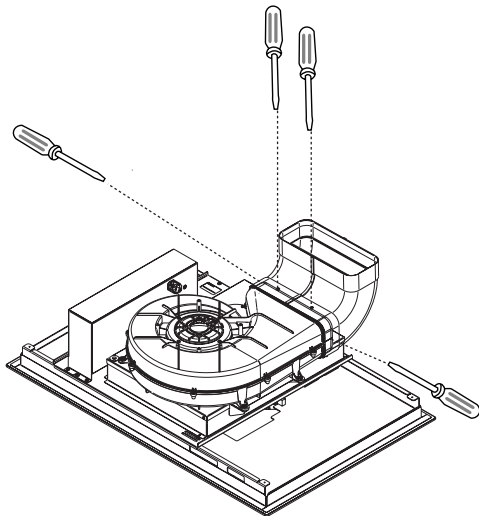
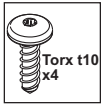
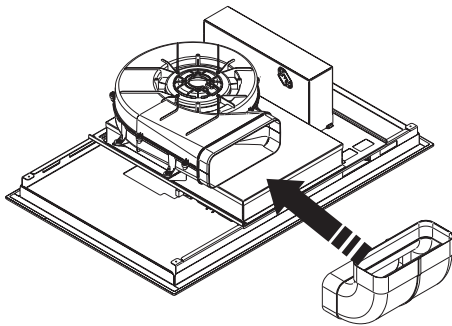
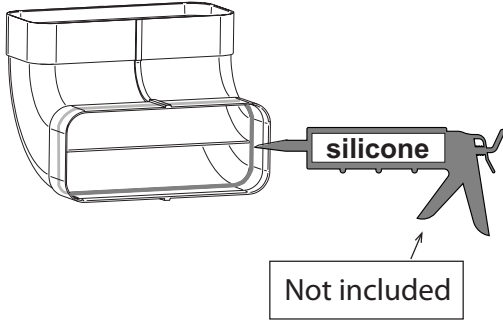


≥ 680

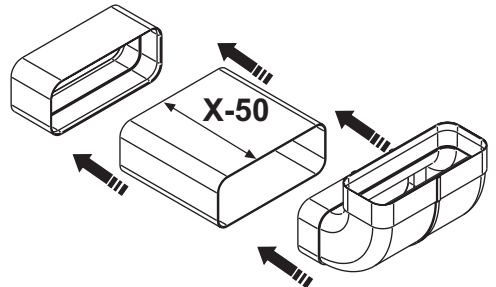
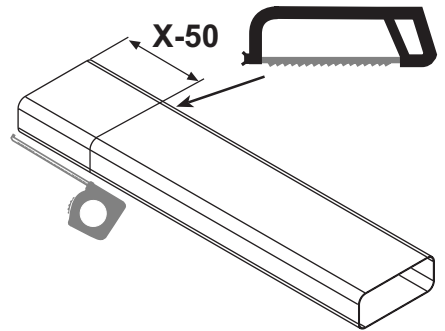
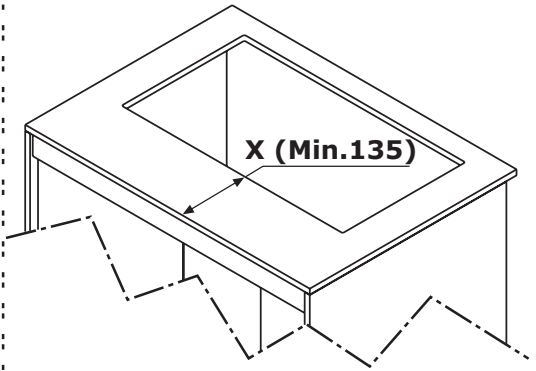




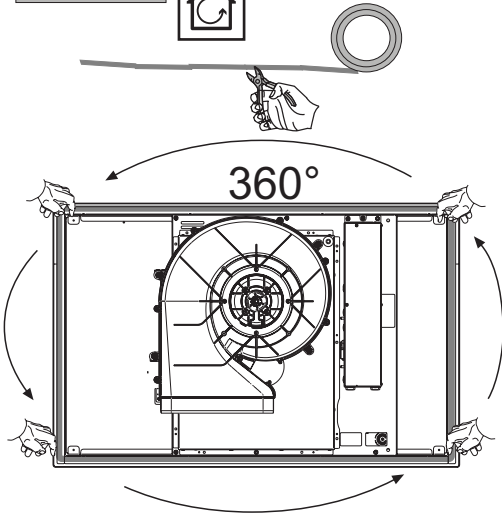
Installation C



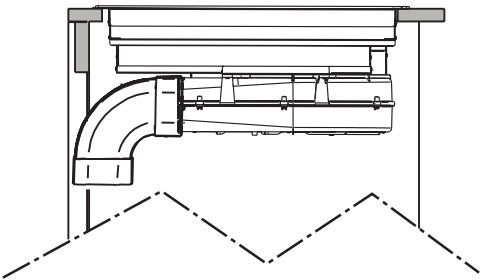
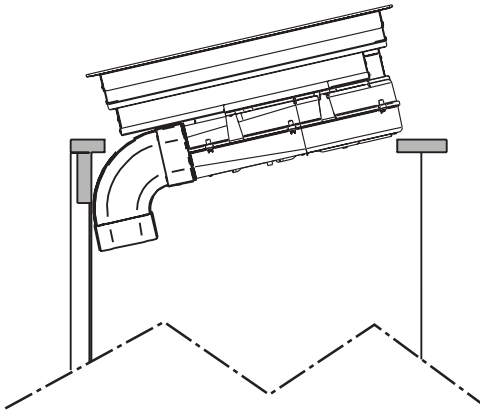
Installation D



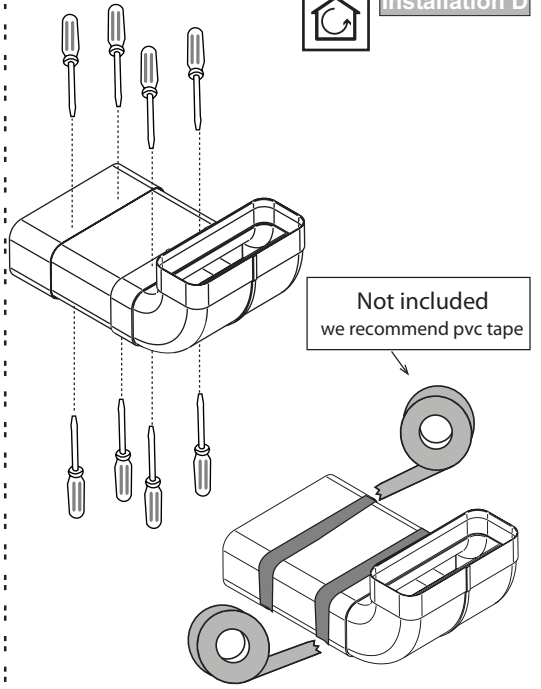
Installation C



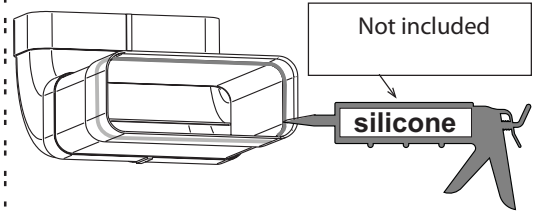
360°



Installation D

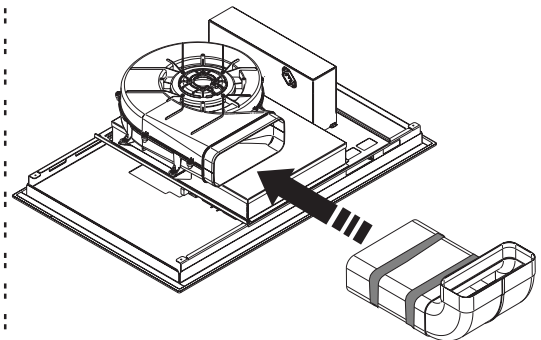


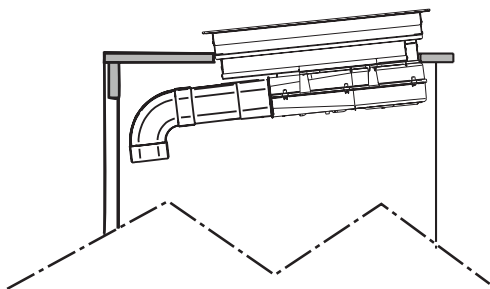
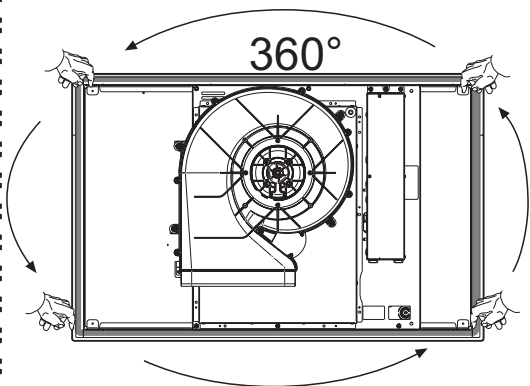
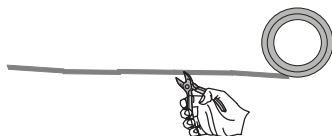
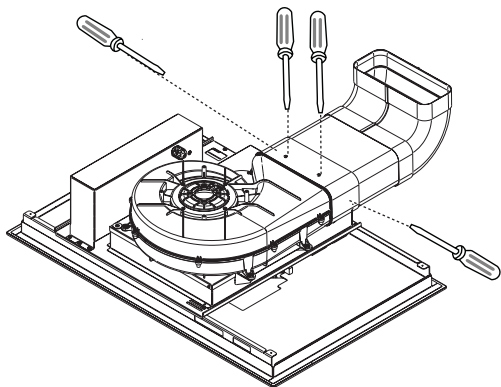
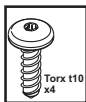
Not included
we recommend pvc tape

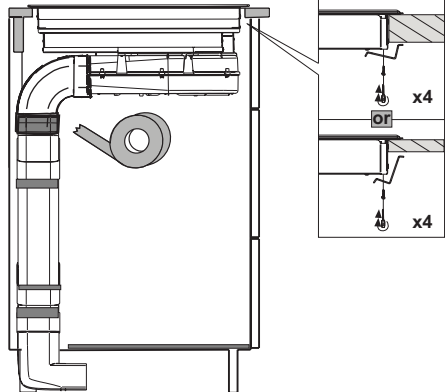
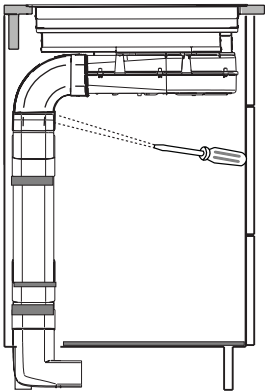
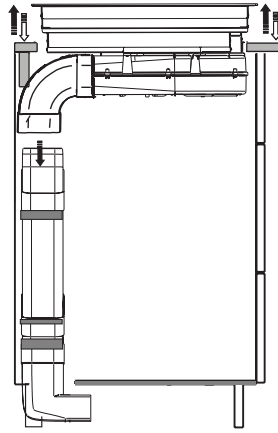
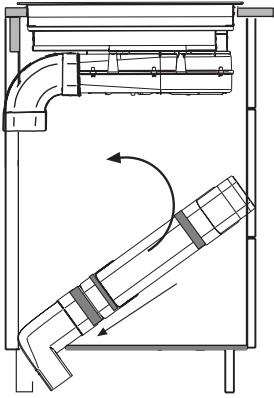


Not included

silicone

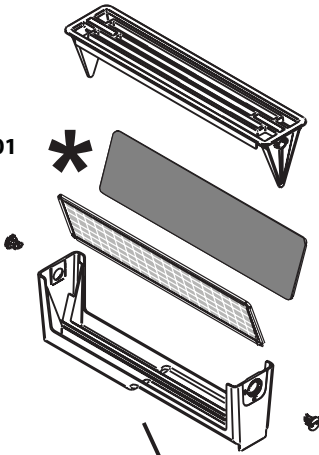




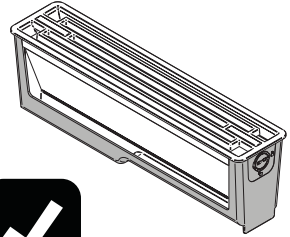
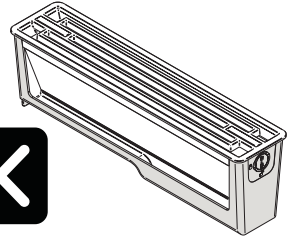




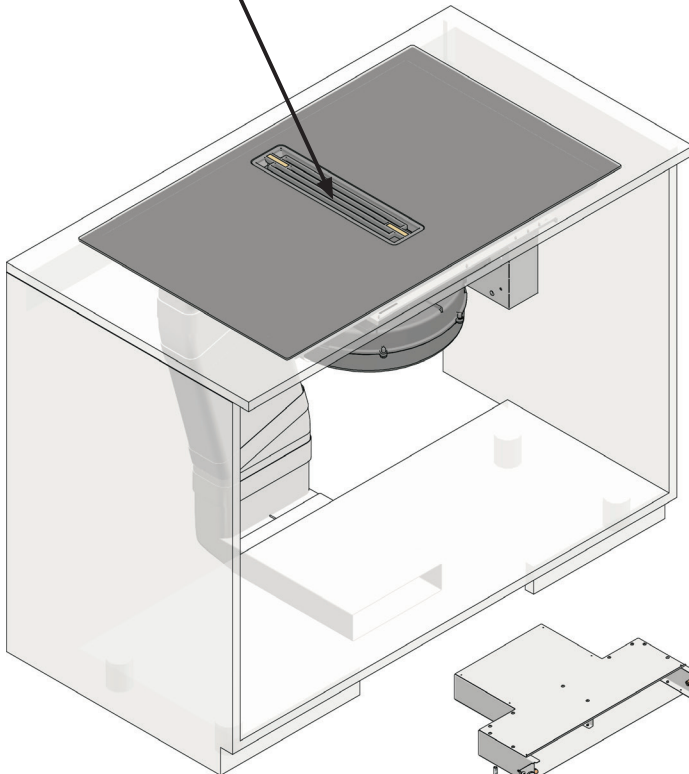
AFCFCAIA01
TWIN

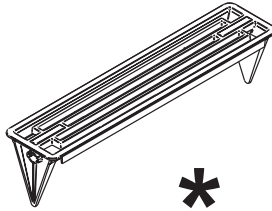


Front



Front

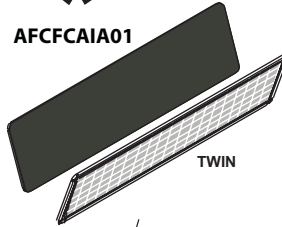




AFCFCAIA01



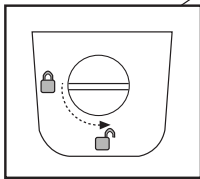
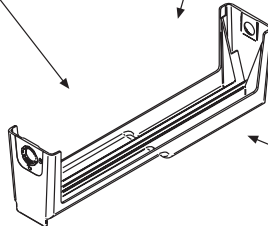
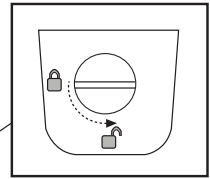
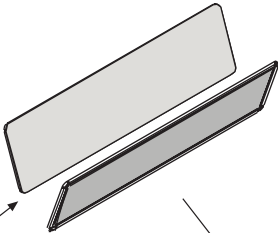
Read the paragraph regarding filter regeneration



TWIN

or

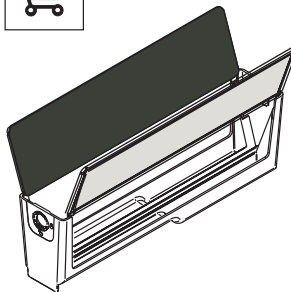
Fettfilter
Anti-grease Filter
Filtre antigrasse
Vetfilter
Filtro antigrasa
Filtro antigrasso



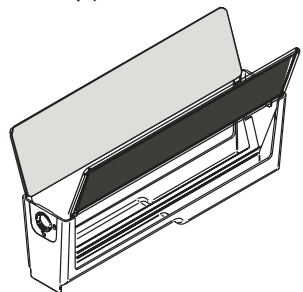
Front

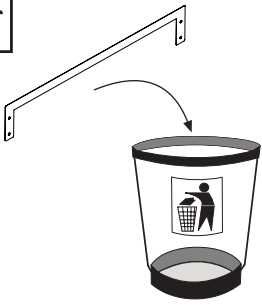


AFCFCAIA01

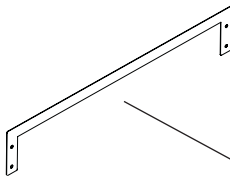
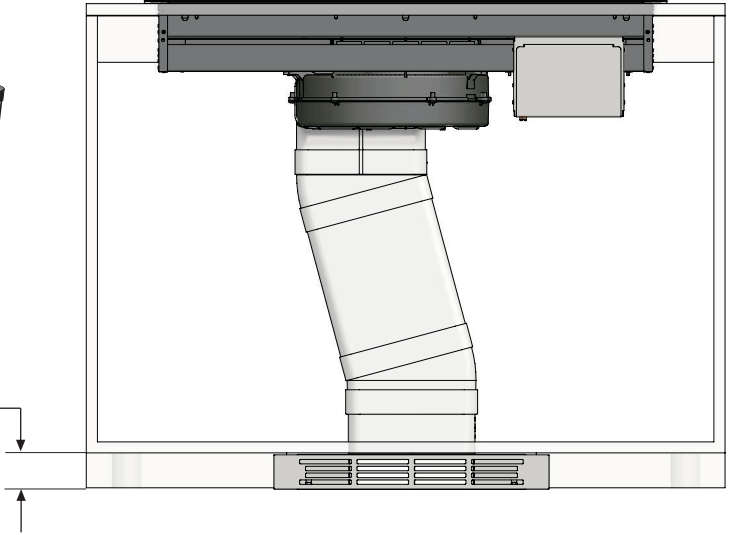


TWIN

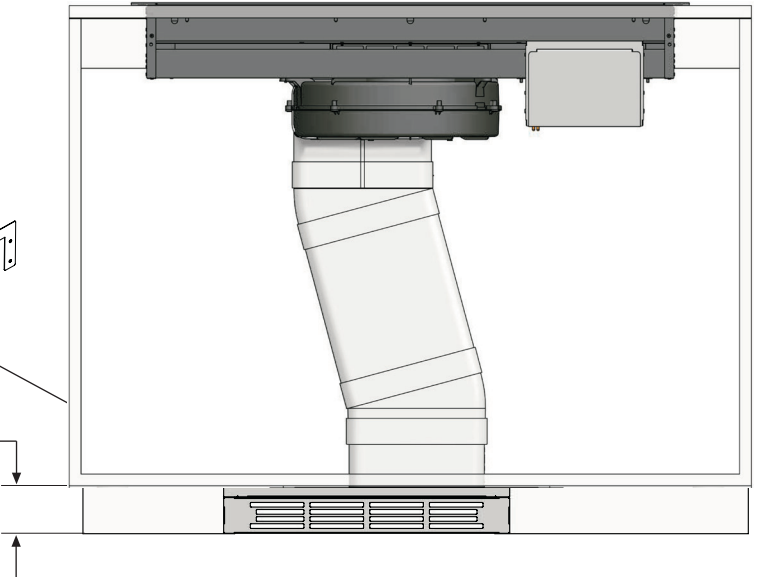


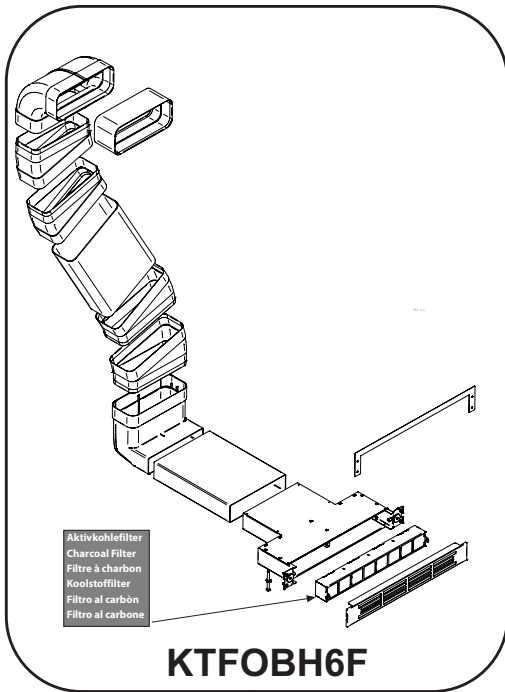
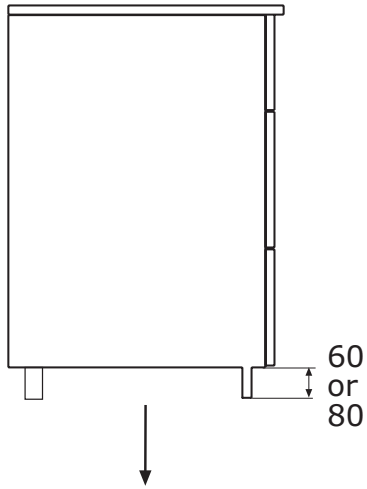


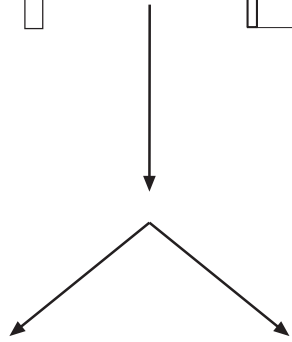
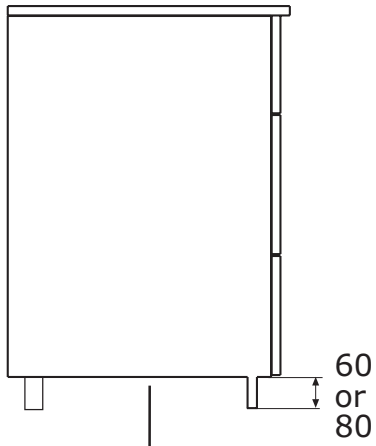
60



80



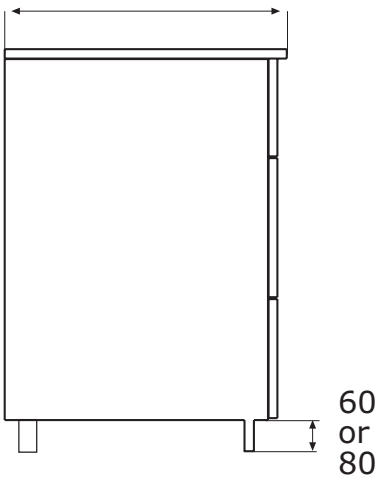




Installation E



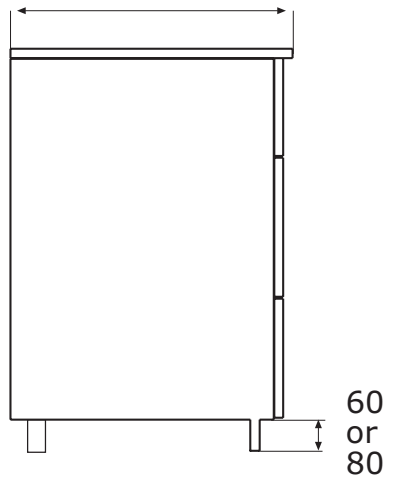
≤ 680



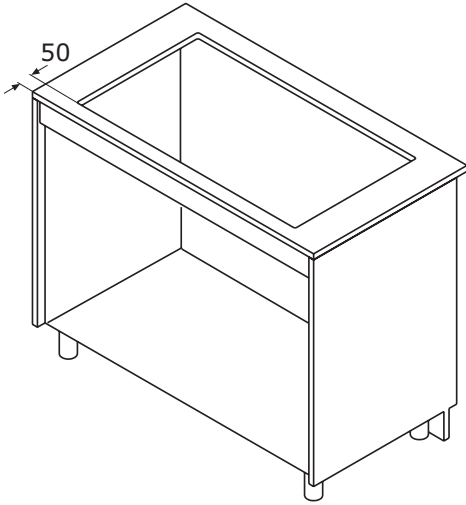
Installation F



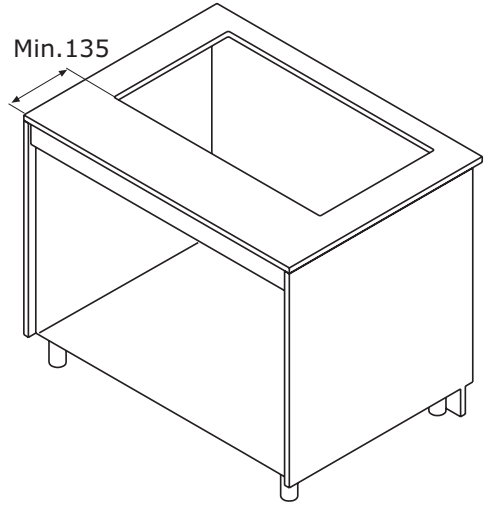
≥ 680



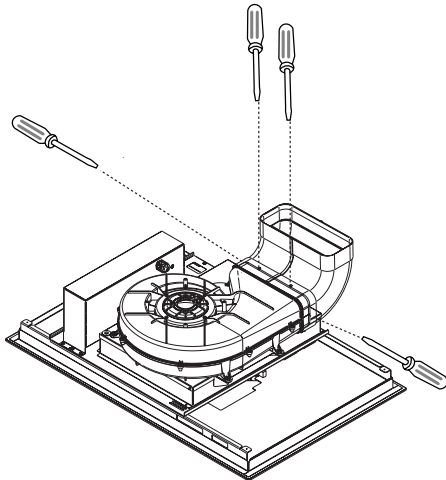
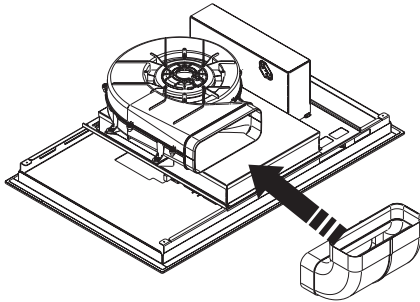
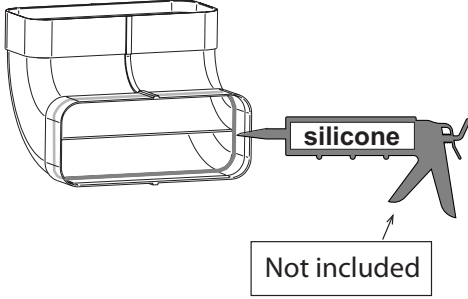
Installation E



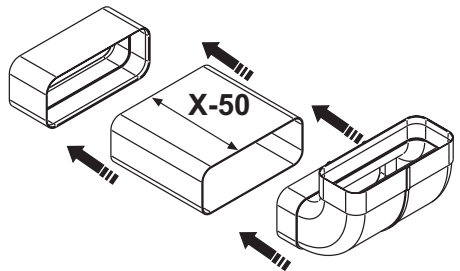
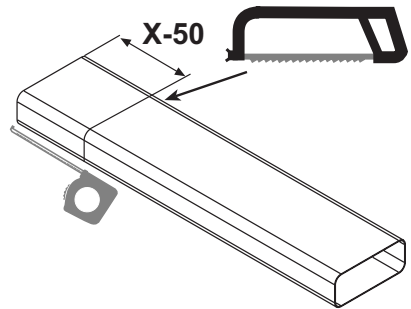
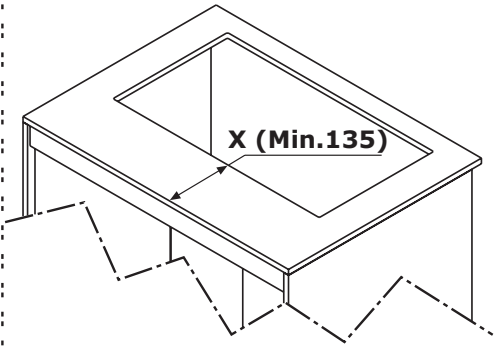
Installation F



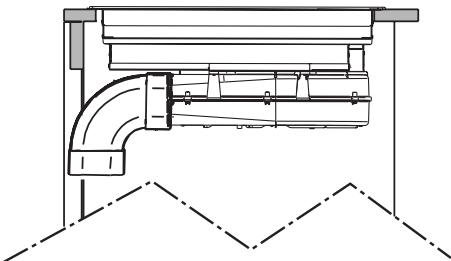
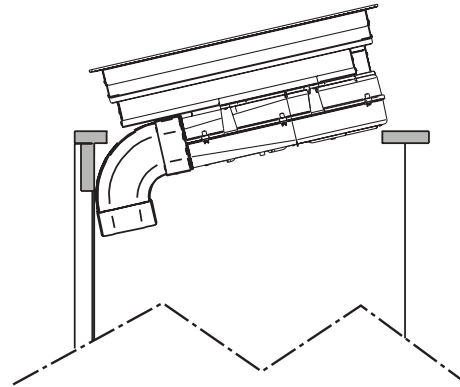
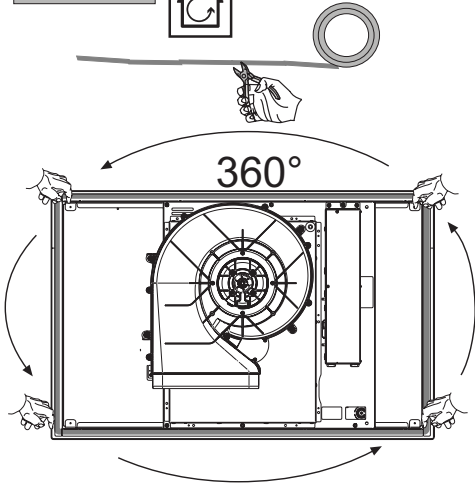
Installation E



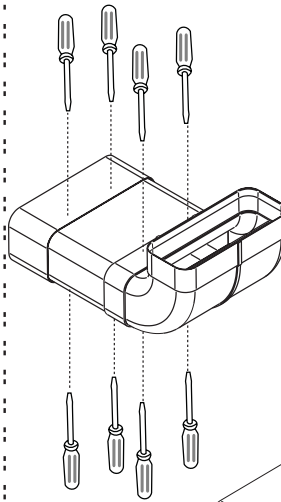
Installation F



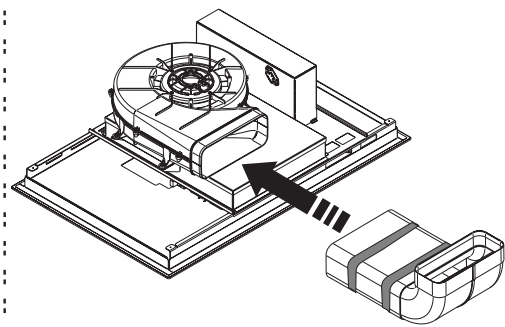
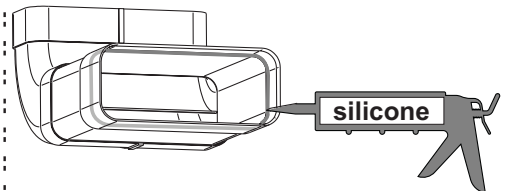
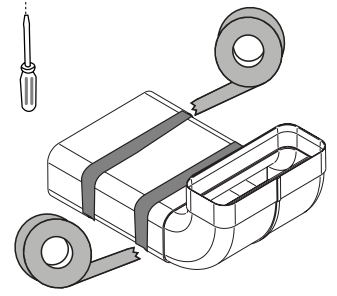
Installation E



Installation F



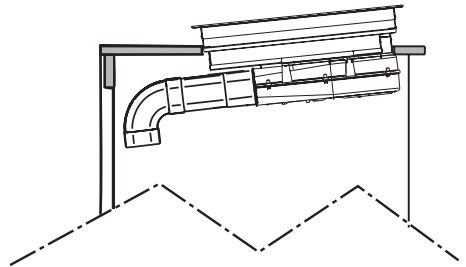
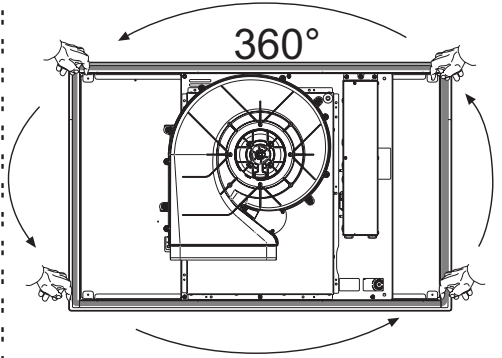
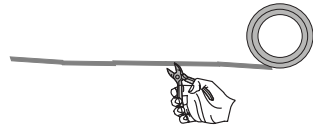
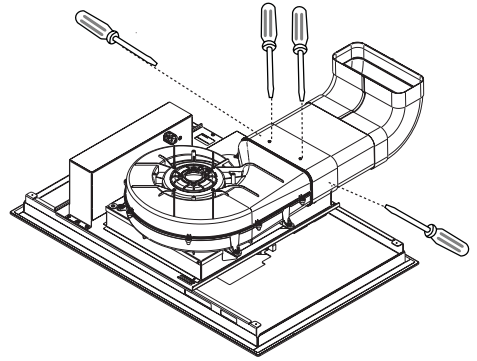
Not included
we recommend pvc tape



Installation E



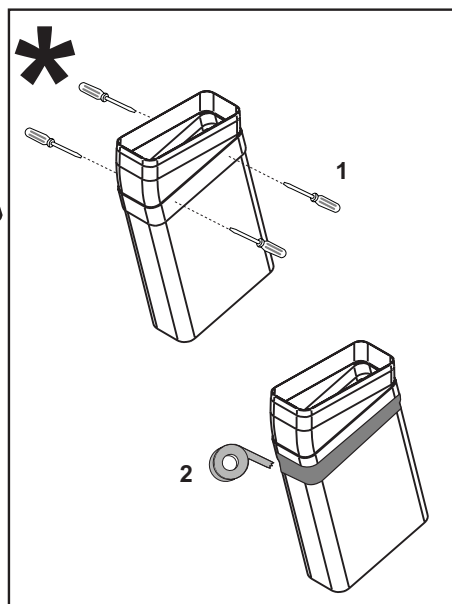
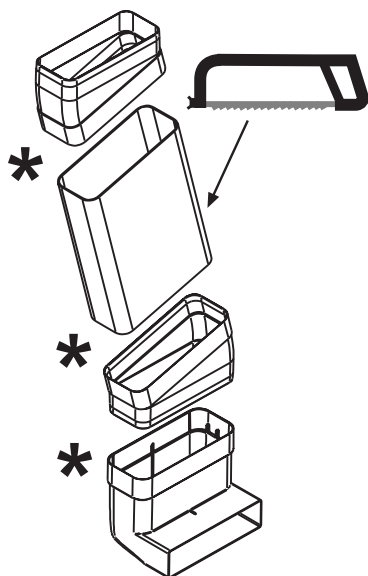
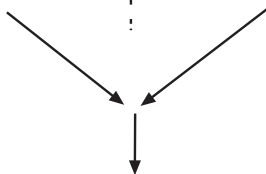
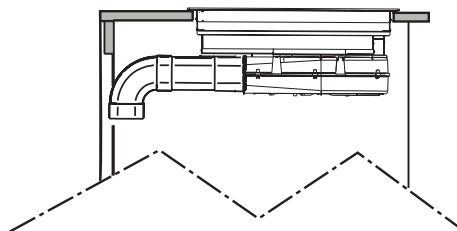
Installation F

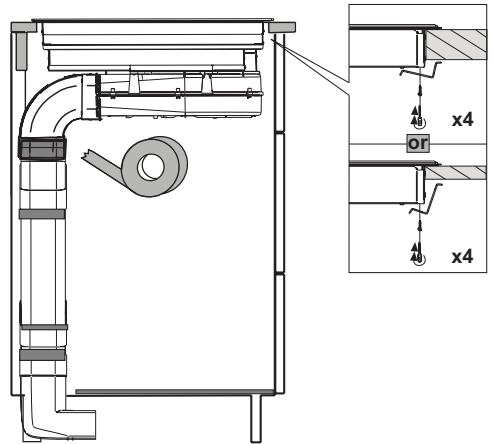
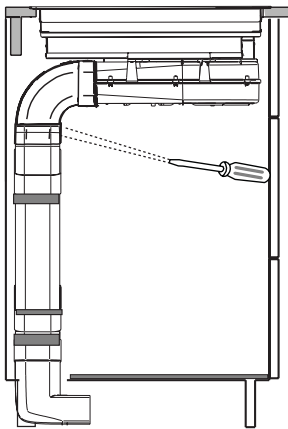
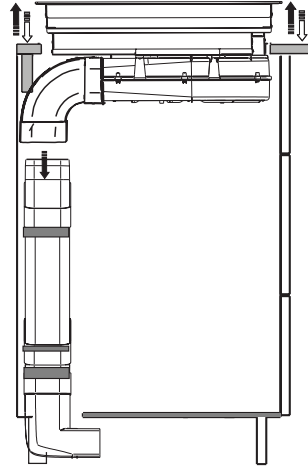
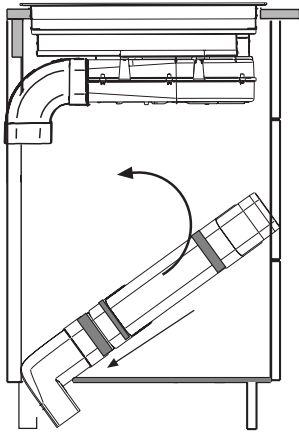


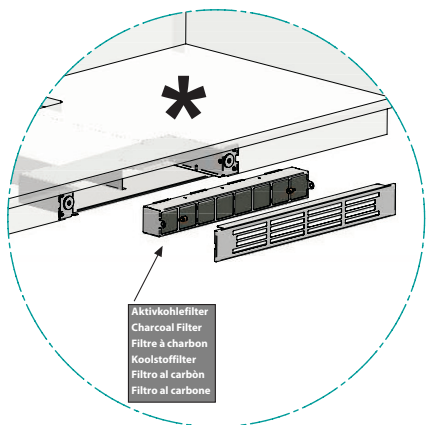
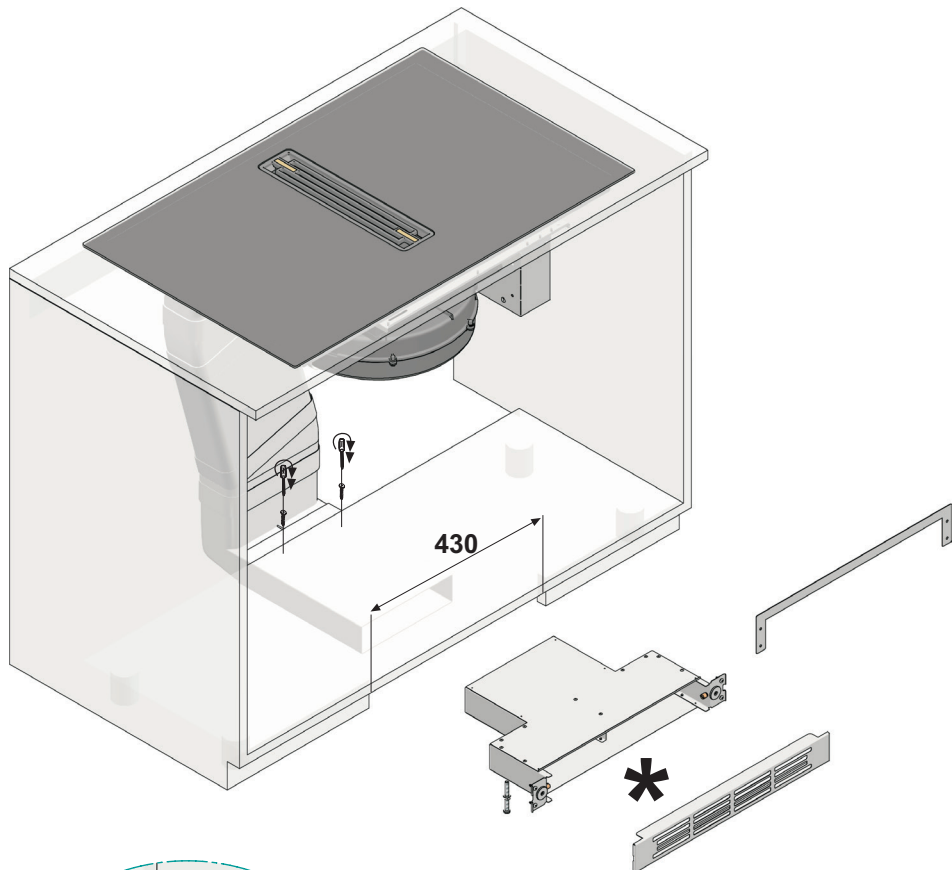
Installation E



Installation F

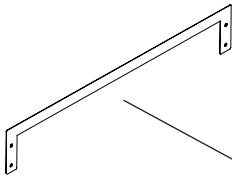
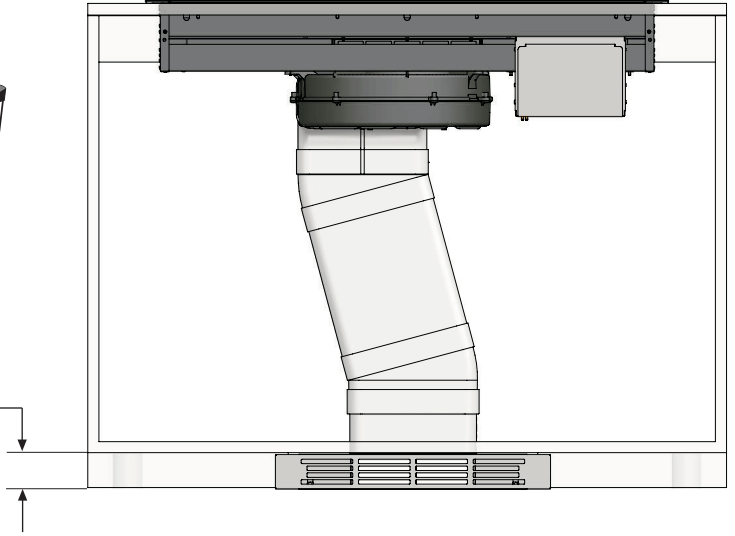




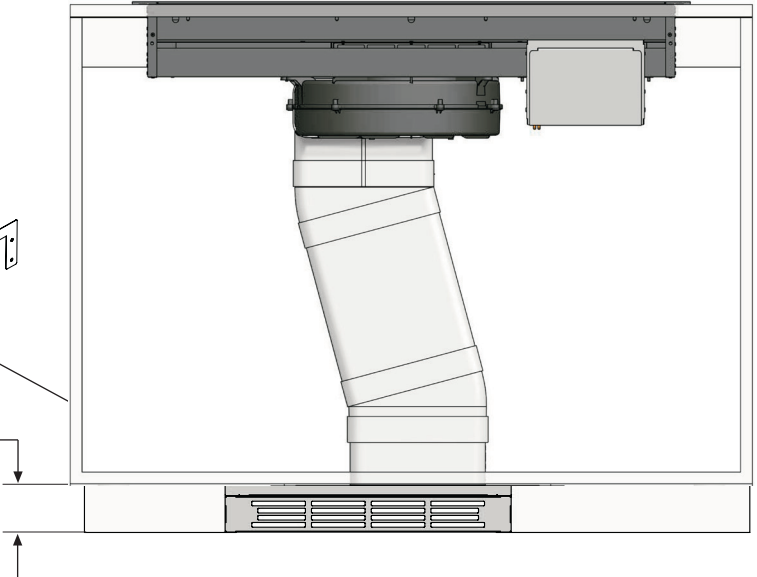




60



80



Kit for the extraction of air in the plumbing space of the kitchen base

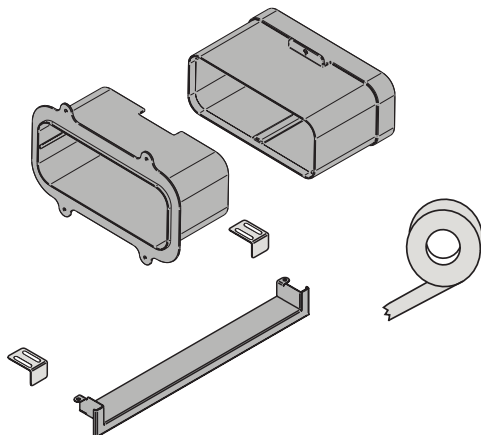
Kit d'extraction d'air dans le vide sanitaire

Kit zum Absaugen der Luft im Sanitärraum des Küchensockels

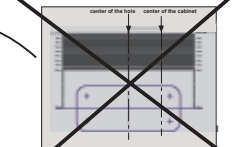
Kit voor het afzuigen van lucht in de sanitaire ruimte van de keukenbasis

Kit per l'estrazione nel vuoto sanitario

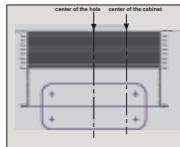
KRASP008

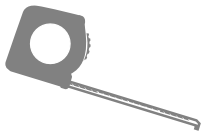


TEMPLATE-DIMA
Cod.
AFDIMAVSSLIM



TEMPLATE-DIMA
Cod.
AFDIMAVSARTIS

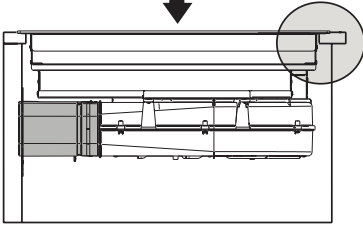




Cod.
AFDIMAVSARTIS

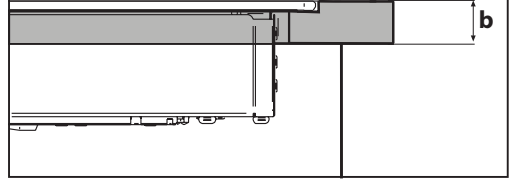


Top glass

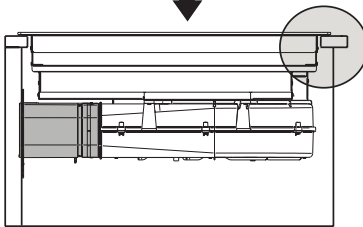


Inst.A

$X = b$

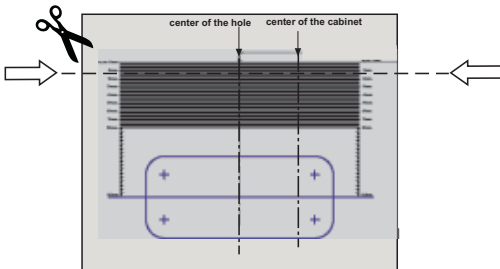
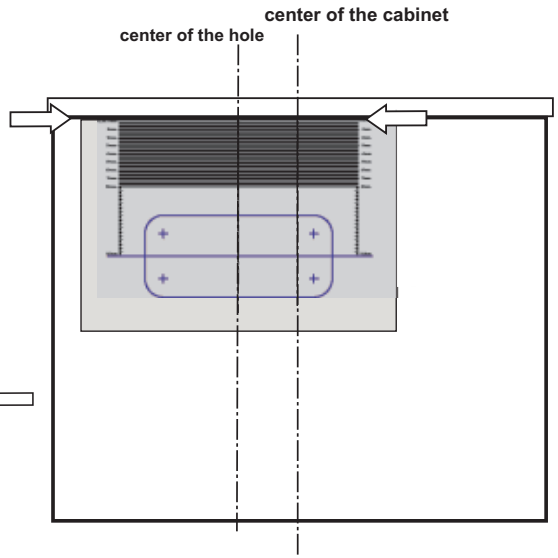
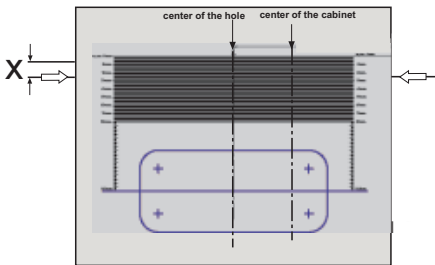
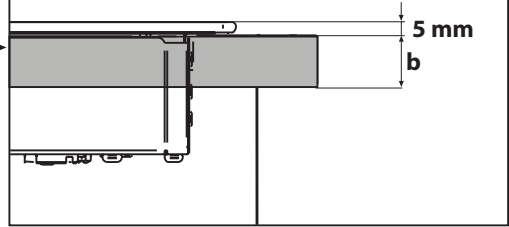


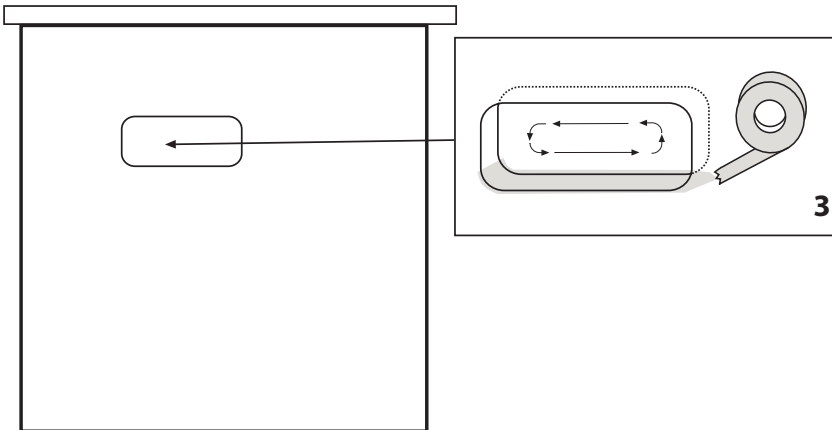
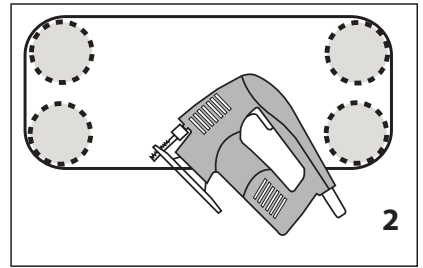
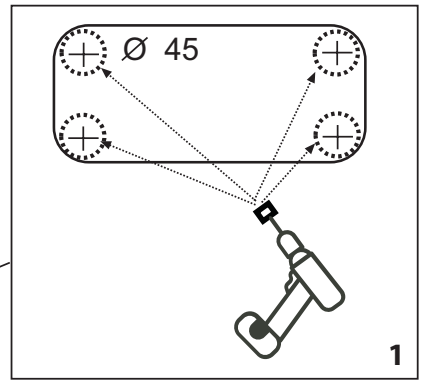
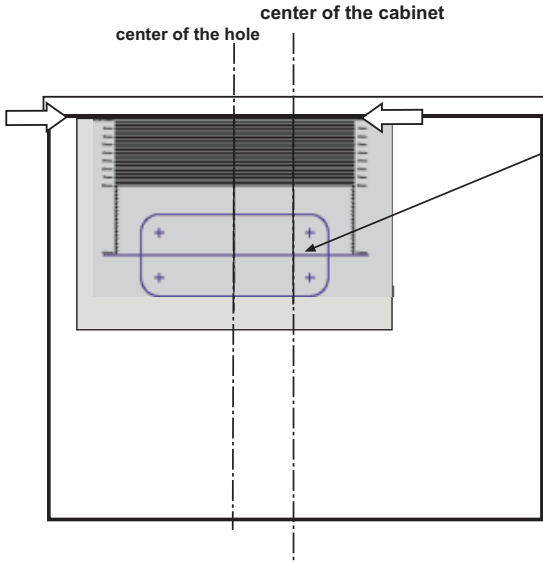
Top glass

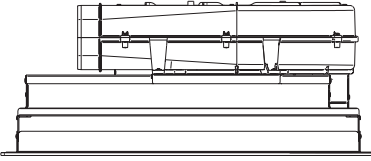


Inst.B

$X = 5\text{mm} + b$







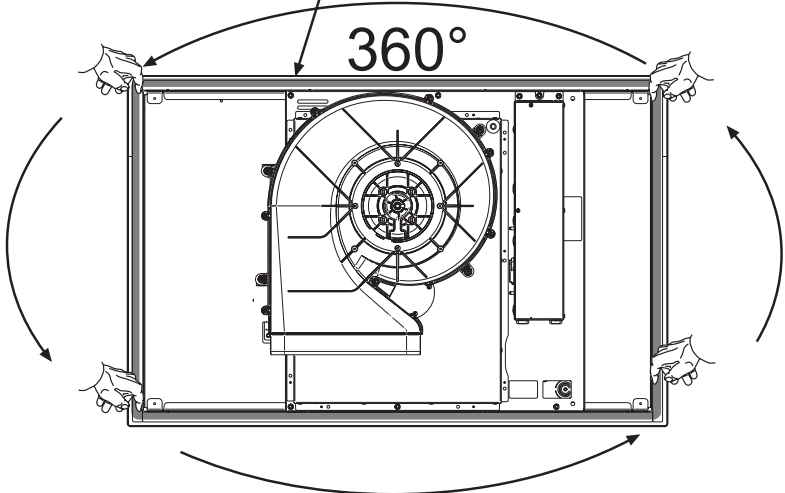
1

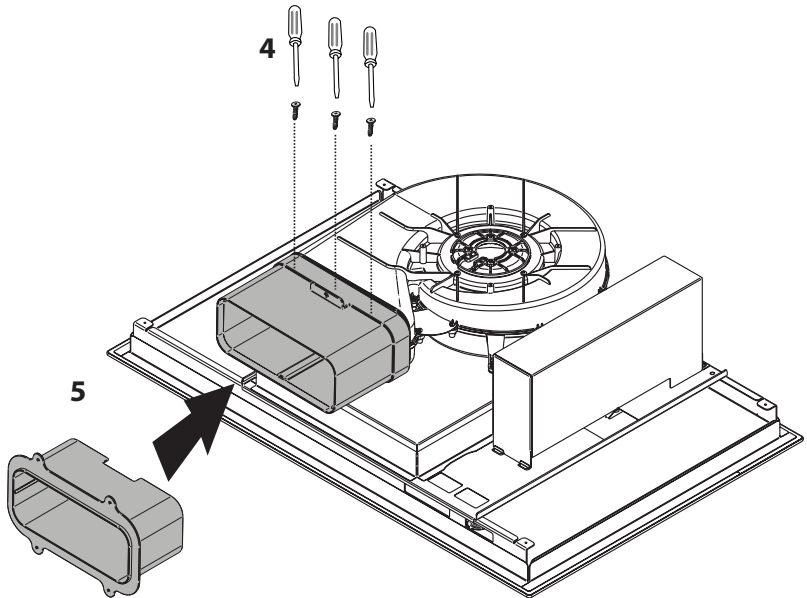
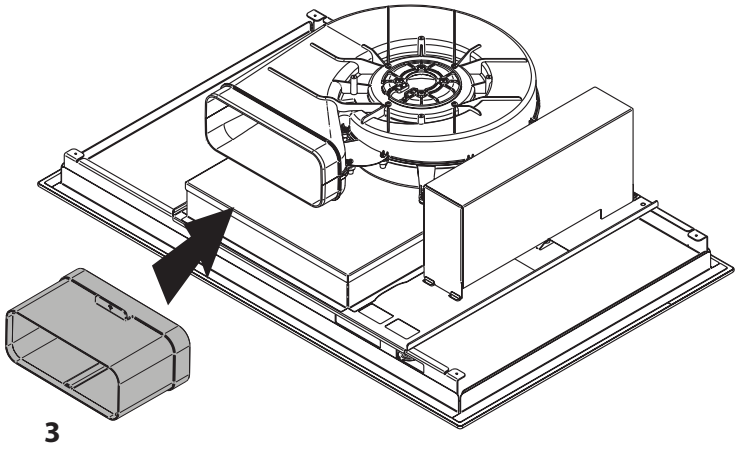


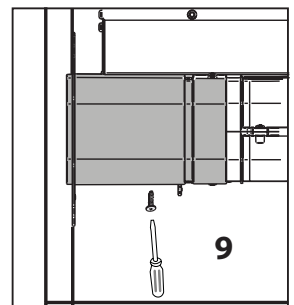
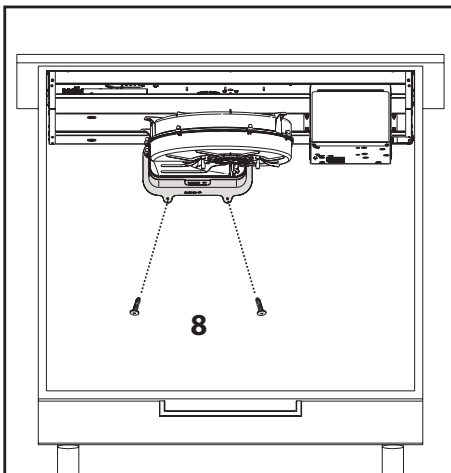
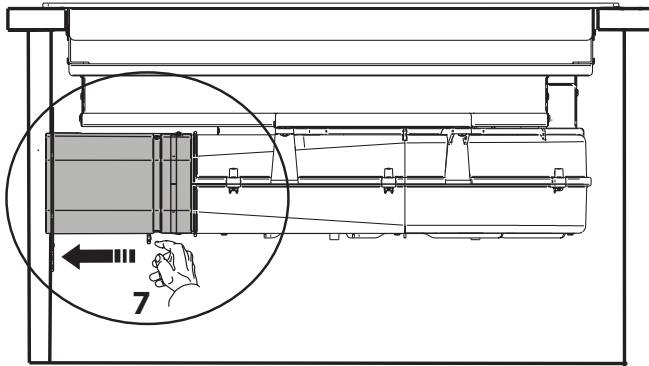
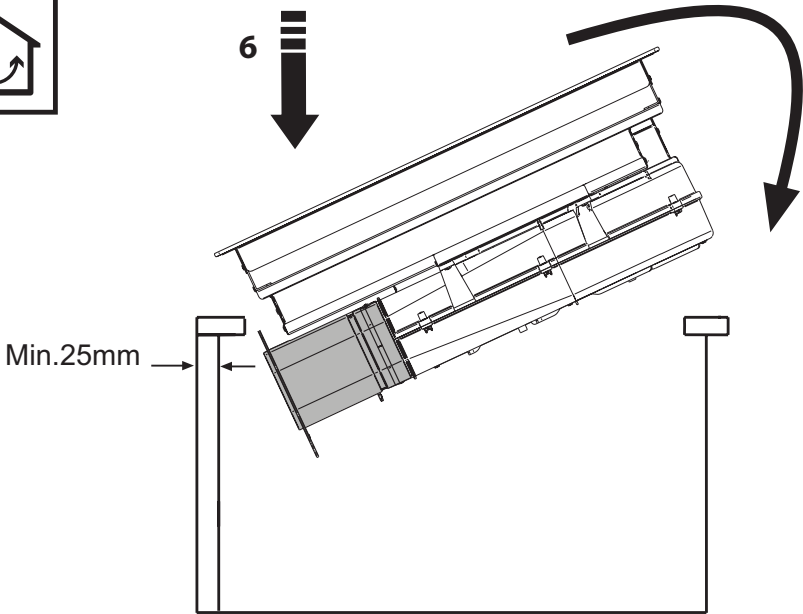
2

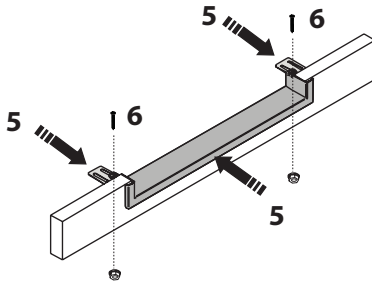
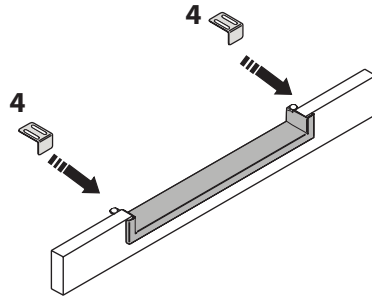
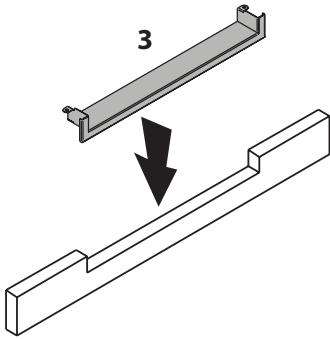
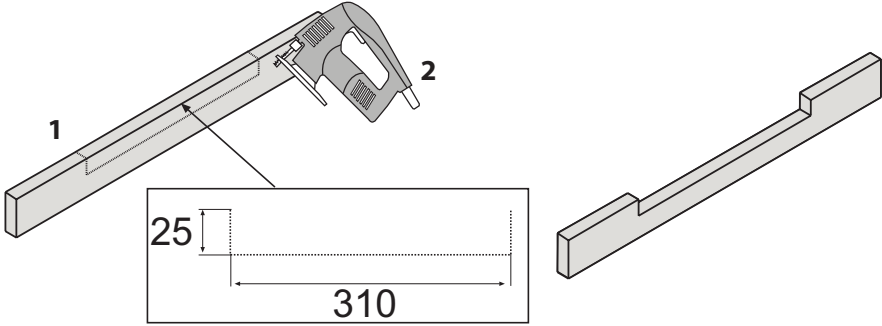
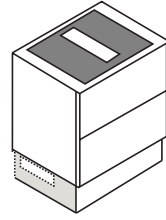
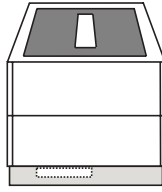
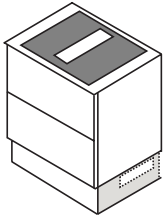


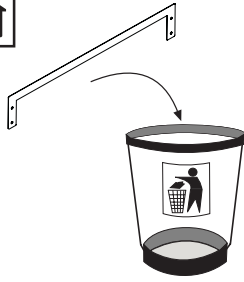
360°



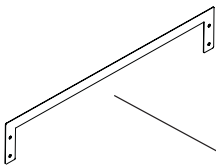
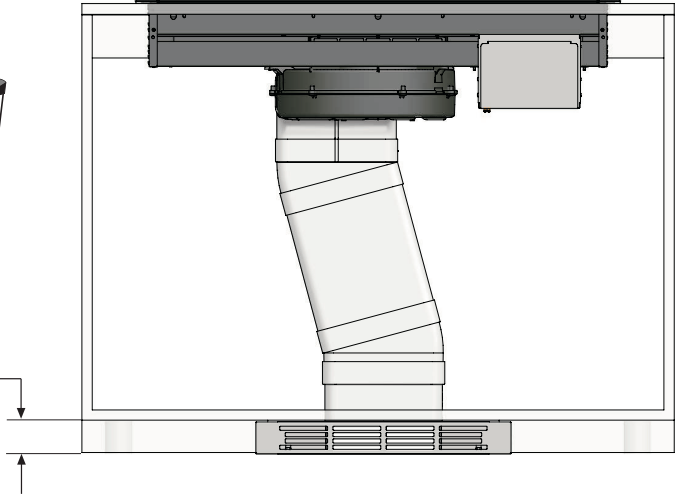




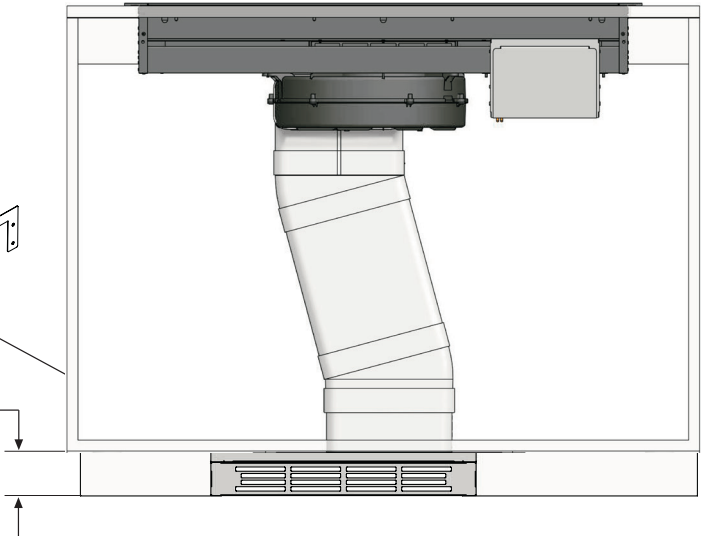




60



80



D Wasserauffangbehälter

- Es wird empfohlen, den Wasserauffangbehälter alle zwei Wochen zu überprüfen und zu entleeren.
- Entfernen Sie die Filter und trocknen Sie das Innere des Wasserauffangbehälters mit einem trockenen Tuch.

GB Water collector

- It is recommended to check and empty the water collector every two weeks.
- Remove the filters and dry the inside of the water collector with a dry cloth.

F Récupérateur d'eau

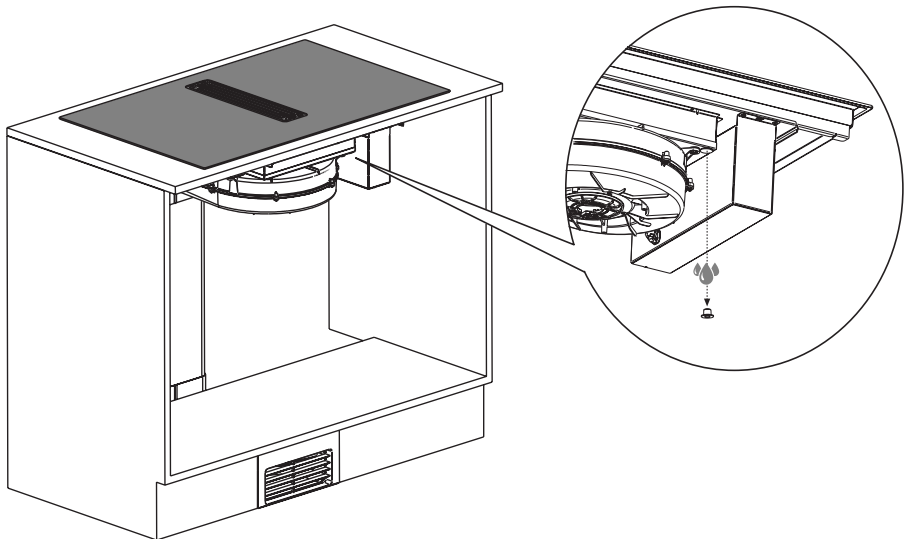
- Il est recommandé de vérifier et de vider le récupérateur d'eau toutes les deux semaines.
- Retirez les filtres et séchez l'intérieur du récupérateur d'eau avec un chiffon sec.

I Vaschetta raccoglitrice acqua

- Si consiglia di controllare e svuotare il raccoglitore dell'acqua ogni due settimane.
- Rimuovere i filtri e asciugare l'interno del raccoglitore d'acqua con un panno asciutto.

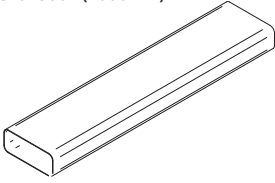
ES Colector de agua

- Se recomienda revisar y vaciar el recolector de agua cada dos semanas.
- Retire los filtros y seque el interior del recolector de agua con un paño seco.



Accessories

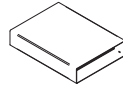
AFC4043001 (1000mm)



AFC4043005



AFC4021003



AFCRAC0120994



AFC4043004 (90°)



AFC4043003 (90°)



AFC4043007 (15°)



AFC4043006



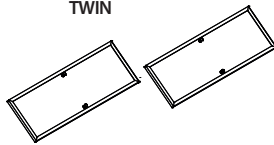
AFC4043002



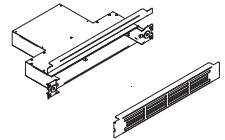
KRASPO03



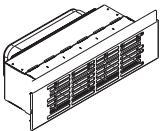
AFCFCAIA01
TWIN



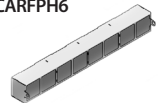
KRFH6



KRFH10



AFCFARFPH6



AFCFCARFH10





D

Nach der Installation Ueberprüfen Sie, ob das Produkt ordnungsgemäß funktioniert, danach warten Sie 24 Stunden, damit das Silikon vollständig trocknen kann.

GB

Once installation is complete, verify the correct functioning of the product, then wait 24 hours to allow the silicone to dry completely.

F

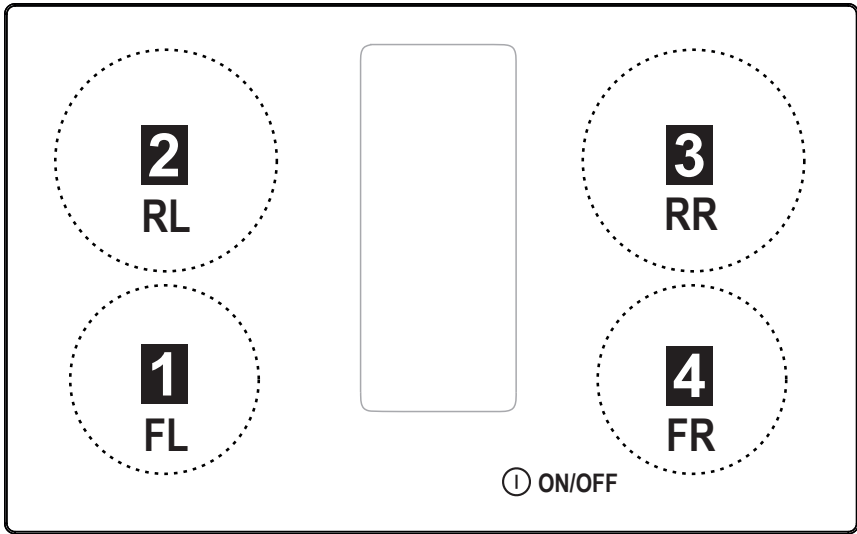
Une fois l'installation terminée, vérifier que le produit fonctionne correctement. Une fois vérifiée, attendre 24h afin de permettre au silicone de sécher complètement.

ES

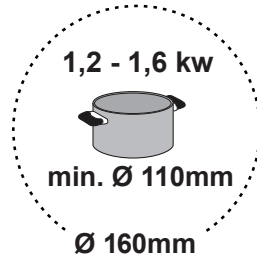
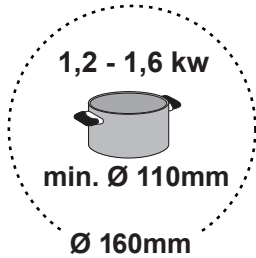
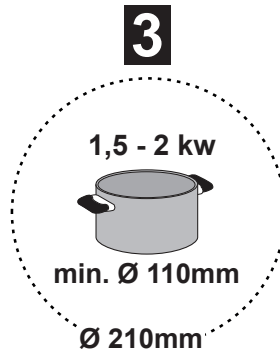
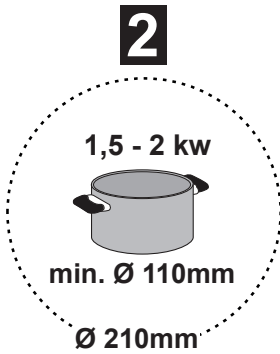
Una vez terminada la instalación, verificar que el producto funcione correctamente. Una vez verificado, esperar 24 horas para permitir al silicona de secarse completamente.

I

Ad installazione ultimata verificare il corretto funzionamento del prodotto, dopo di che attendere 24 ore per consentire al silicone di asciugarsi completamente.



FRONT



1

4

Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti e aspirazione dei fumi derivanti dalla cottura stessa. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

- Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
- Non effettuare variazioni elettriche sull'apparecchio.
- Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.
- Verificare l'integrità dell'apparecchio prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

1. SICUREZZA E NORMATIVE

SICUREZZA GENERALE

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni: ● Il prodotto deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione. ● L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte del prodotto se non specificamente richiesto nel manuale d'uso. ● La messa a terra del prodotto è obbligatoria per legge. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento del prodotto, incassato nel mobile, alla rete elettrica. ● Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare a norme che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione. ● Non utilizzare prese multiple o prolunghere. ● Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore. ● Il prodotto e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. ● Fare attenzione che i bambini non giochino con il prodotto; mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. ● Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con il prodotto. ● Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti del prodotto. ● Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti del prodotto non si siano sufficientemente

raffreddati, rischio di incendio. ● Non riporre materiale infiammabile sul prodotto o nelle sue vicinanze. ● I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio. ● Se la superficie è incrinata, spegnere il prodotto per evitare la possibilità di scossa elettrica. ● Il prodotto non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. ● La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. ● Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente. ● Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere il prodotto e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. ● Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura. ● Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche. ● Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi. ● Prima di allacciare il prodotto alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore del prodotto) per accertarsi che tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante: ● Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole. ● Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore. ● Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti. ● Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura. ● Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, e non posate mai direttamente prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro prodotto. ● Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latte contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura. ● L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata. ● I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano cottura. ● In situazione di elevate temperature il prodotto diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura. ● Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione. ● Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. ● Il prodotto può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto

istruzioni relative all'uso sicuro del prodotto e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. ● I bambini devono essere controllati affinché non giochino con il prodotto. ● La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza. ● Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando il prodotto viene utilizzato contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili. ● Il prodotto va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione. ● L'inosservanza delle norme di pulizia del prodotto e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi. ● E' severamente vietata la cottura fiammè. ● L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso. ● La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco. ● Attenzione! Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde. ● Attenzione! Non collegare il prodotto alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata. ● Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti. ● L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. ● Non utilizzare mai il prodotto senza la griglia montata correttamente! ● Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo. Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella Guida all'installazione. ● Quando questo prodotto e altri apparecchi alimentati con un'energia che non sia elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● È importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

⚠ SICUREZZA PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO

● Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. ● L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza. ● Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro. ● Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo del prodotto corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato. ● Non utilizzare prolunghe. ● Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi. ● Nel caso in cui il prodotto non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori

minimo 2.5 mm2 per potenza fino a 5500 Watt; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm2). ● In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. ● Il prodotto è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore omni-polare a norme, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione.

● **Attenzione!** La sostituzione del cavo di interconnessione deve essere effettuata dal servizio assistenza tecnica autorizzato o da persona con qualifica similare.

KIT WINDOWS: Il prodotto è predisposto per essere utilizzato in abbinamento ad un KIT sensore Window (non fornito dal produttore). Installando il KIT sensore Window (soltanto nel caso di utilizzo in modalità **ASPIRANTE**), l'aspirazione dell'aria smetterà di funzionare ogni qual volta la finestra presente nella stanza, su cui il KIT viene applicato, risulterà chiusa. Il collegamento elettrico del KIT all'apparecchio deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato. Il KIT deve essere separatamente certificato in accordo alle norme di sicurezza pertinenti al componente ed al suo impiego con l'apparecchio. L'installazione deve essere effettuata in accordo alle regolamentazioni per gli impianti domestici vigenti.

ATTENZIONE: il cablaggio del KIT da collegare al prodotto deve essere parte di un circuito certificato in bassissima tensione di sicurezza (SELV). Il produttore di questo apparecchio declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni, incendi provocati da difetti e/o problemi di malfunzionamento e/o errata installazione del KIT.

⚠ SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE

● L'installazione sia elettrica che meccanica , deve essere eseguita da personale specializzato.

● **Prima di iniziare con l'installazione:** Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti, prima di procedere con l'installazione; Verificare che il prodotto acquistato sia di dimensioni idonee alla zona di installazione prescelta; Verificare che all'interno dell'imballo non vi sia (per motivi di trasporto) materiale di corredo (ad esempio buste con viti, garanzie etc) , eventualmente va tolto e conservato; Verificare inoltre che in prossimità della zona di installazione sia disponibile una presa elettrica

● **Predisposizione del mobile per l'incasso:**

• Il prodotto non può essere installato sopra dispositivi di raffreddamento, lavastoviglie, stufe, forni , lavatrici e asciugatrici; Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

La distanza minima tra il piano di cottura e la parete deve essere di almeno 50mm frontalmente, di almeno 50mm lateralmente e di almeno 500mm rispetto ai pensili

superiori.

NB: nella progettazione degli spazi vanno seguite le indicazioni del produttore della cucina.

- per ottimizzare l'installazione filtrante è consigliabile realizzare una fessura nello zoccolo dove poter inserire una griglia commerciale.

- **Importante:** utilizzare un adesivo sigillante monocomponente (S), che abbia resistenza alle temperatura, fino a 250° ; prima dell'installazione le superfici da incollare devono essere pulite accuratamente eliminando ogni sostanza che potrebbe comprometterne l'adesione (es.: distaccanti, conservanti, grassi, oli, polveri, residui di vecchi adesivi etc.); il collante va distribuito uniformemente sull'intero perimetro della cornice; dopo l'incollaggio lasciare asciugare il collante per circa 24 ore.

- **Attenzione!** La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio in conformità di queste istruzioni può comportare rischi di natura elettrica.

- **Nota:** per una corretta installazione del prodotto è consigliabile nastrare le tubazioni con un adesivo che abbia le seguenti caratteristiche: film elastico in PVC morbido, con adesivo a base acrilato; che rispetti la normativa DIN EN 60454; ritardante di fiamma; ottima resistenza all'invecchiamento; resistente agli sbalzi di temperatura; utilizzabile a basse temperature.

SMALTIMENTO A FINE VITA



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto. L'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute. Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

2. UTILIZZO

UTILIZZO RECIPIENTI DI COTTURA

• Recipienti per la cottura

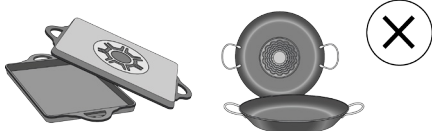


Utilizzare solo pentole che riportano questo simbolo.

Importante:

per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:

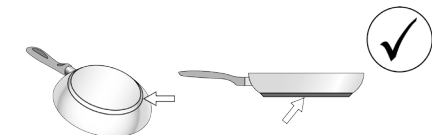
- recipienti con fondo non perfettamente piatto;
- recipienti metallici con fondo smaltato;
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano;
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.
- Non tutte le pentole adatte all' induzione lavorano in maniera efficiente a causa di fondi parzialmente costituiti da materiale ferromagnetico!! In fase di acquisto di pentole o padelle verificare che:
- il Fondo sia completamente in materiale ferromagnetico. In caso contrario si abbassano sia l'efficienza di trasmissione del calore che la sua uniformità, con temperature della superficie della padella/pentola non idonee alla cottura



- Il Fondo non contenga alluminio: la stoviglia non si riscalda e potrebbe essere anche non riconosciuta dagli induttori.



- Fondi non piatti o con superficie ruvida.
- Sottraggono superficie di contatto tra induttore e stoviglia abbassandone l'efficienza e peggiorando l'esperienza di cottura.



• Recipienti presistenti

Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita. Le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente. Valgono anche in questo caso le indicazioni di cui al precedente paragrafo.

● **Diametri fondi pentola consigliati**

IMPORTANTE: se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone di cottura non si accendono. Per vedere il diametro minimo della pentola da utilizzare su ogni singola zona, consultare la parte illustrata di questo manuale.

Attenzione: Per preservare le performance di cottura e la qualità del prodotto NON si consiglia l'utilizzo di adattatori d'induzione.

● **Risparmio energetico**

Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura; Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti; - Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura; Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura; Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura; Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura designata sul piano.

UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

Il sistema di aspirazione può essere utilizzato in versione aspirante ad evacuazione esterna o filtrante a ricircolo interno.

● **Versione Aspirante:**

I vapori vengono evacuati verso l'esterno tramite una serie di tubazioni (da acquistare separatamente). Collegare il prodotto a tubi e fori di scarico a parete con diametro equivalente all'uscita d'aria (flangia di raccordo). Per maggiori informazioni sui tubi e loro dimensione vedere la pagina relativa agli accessori del libretto installazione - Versione aspirante. L'utilizzo di tubi e fori di scarico a parete con diametro inferiore determinerà una diminuzione delle prestazioni di aspirazione ed un drastico aumento della rumorosità. Si declina perciò ogni responsabilità in merito.

Per ottenere la massima efficacia di aspirazione: • Si consiglia un percorso massimo della tubazione di 7 metri lineari. • Si consiglia sul totale di 7 metri lineari di utilizzare al massimo numero due curve da 90° • Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto, prediligendo sempre la sezione equivalente al Ø 150 mm (o la rettangolare da 222 x 89 mm).

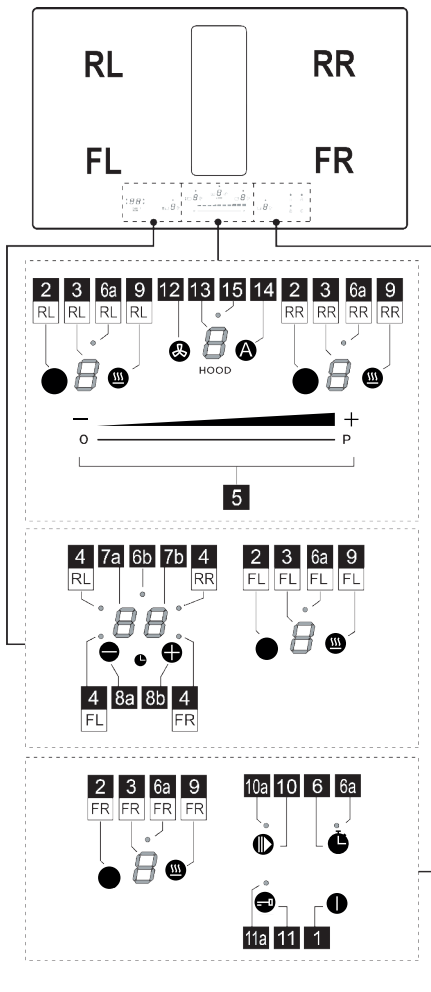
● **Versione Filtrante:**

L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza, tramite le apposite tubazioni (Filtri odori e tubazioni vanno acquistati separatamente). Per maggiori informazioni, consulta le

pagine relative ad accessori e configurazioni (per versione filtrante) nella parte illustrata di questo manuale.

3. FUNZIONAMENTO

PANNELLO DI CONTROLLO






Funzione

- | | |
|---|--|
| 1 | ON/OFF del piano cottura/ aspiratore per piano cottura |
| 2 | Tasto selezione zona di cottura |
| 3 | Display livello potenza zona di cottura |

4	LED Zona di cottura attiva / LED saturazione filtri attivo
5	Aumento/Diminuzione livello potenza di cottura e velocità (potenza) di aspirazione
6	Attivazione Egg timer (Stand Alone)
6a - 6b	LED Egg Timer (Stand Alone) attivo
7a-7b	Display timer di zona cottura / Display saturazione Filtro carbone – Filtro grassi
8a-8b	Aumento/Diminuzione Display Timer
9	Attivazione Temperature Manager (Warming Function)
10	Pausa
10a	LED pausa Attiva
11	Key Lock
11a	LED - Key Lock
12	Tasto selezione aspiratore
13	Display Aspiratore
14	Attivazione Funzione automatica Aspiratore
15	LED menù ritardo aspiratore

DA SAPERE PRIMA DI INIZIARE

ATTENZIONE: Dopo il primo collegamento del prodotto alla rete elettrica, il piano necessita di una procedura di SBLOCCO. Procedere come indicato:

Collegare piano all'alimentazione; il display (13) mostrerà un  lampeggiante ed il LED (11a) acceso. Premere il tasto  (11) per qualche secondo, il LED (11a) si spegnerà. Ora sarà possibile accendere il Piano con il tasto ON/OFF  (1).








- Alcune funzioni non si attivano, o si disattivano automaticamente, in assenza delle pentole sopra i fuochi o quando queste sono mal posizionate.

- In altri casi le funzioni attivate si disattivano automaticamente dopo pochi secondi quando la funzione selezionata necessita di una ulteriore impostazione che non viene data (ad es.: "Accendere il piano di cottura" senza "Selezionare la zona di cottura" e la "Temperatura di esercizio", oppure la "Funzione Lock" o quella "Timer").

Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

DISPLAY ZONA COTTURA

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Funzione	Valore
Zona di cottura accesa	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Funzione Temperature Manager attiva	
Funzione Pausa	
Funzione Automatic Heat UP	

CARATTERISTICHE DEL PIANO

• Safe Activation

Il prodotto si attiva solo in presenza di pentole sulle zone di cottura: il processo di riscaldamento non si avvia o si interrompe in caso di assenza o rimozione delle pentole.


• Pot Detector

Il prodotto rileva automaticamente la presenza di pentole sulle zone di cottura.

• Safety Shut Down



Per ragioni di sicurezza ogni zona cottura ha un tempo massimo di funzionamento che dipende dal livello di potenza impostato.

• Residual Heat Indicator

Allo spegnimento di una o più zona di cottura la presenza di calore residuo viene segnalata con apposito segnale visivo sul display della zona corrispondente, tramite il simbolo .

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

• Accensione

Il piano di cottura si accende toccando per il tasto ON/OFF  (1). Tutti i display (3) ed il display (13) si accenderanno visualizzando il numero zero .


Per spegnere il piano premere per il tasto ON/OFF  (1).

Il piano si spegne dopo qualche secondo se non vengono attivate funzioni.


• Attivazione delle zone di cottura

Attivazione:

Entrare nel Manù della zona cottura premendo uno dei tasti

 (2) corrispondente alla zona di cottura desiderata. Il display (3) di quella zona rimarrà l'unico ad essere illuminato ad alta intensità.


Toccare e scorrere con un dito sulla barra di selezione (5), per regolare la potenza della zona cottura precedentemente selezionata.

Nota: Quando si seleziona una zona di cottura, Il display del TIMER (7a+7b) mostrerà questo:  il LED (4) che

si accende definisce quale zona è stata selezionata, in questo caso la zona FL.

Disattivazione:

Entrare nel menù della zona cottura desiderata e premere

uno dei tasti  (2), il display (3) di quella zona rimarrà l'unico ad essere illuminato ad alta intensità; **Portare a Zero** la potenza, oppure premere di nuovo il **tasto (2)** mantenendo la pressione **per qualche secondo**.

● **Power Level Zone cottura**

Il piano è dotato di **9 livelli** di potenza. Sfiocare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (5)**:


verso destra per aumentare il livello di potenza;

verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nel **display (3)** della zona di cottura scelta.

● **Power Booster**

Il prodotto è dotato di **1 livello** di potenza supplementare

(oltre il livello ) che rimane attivo per 10 minuti, dopodiché la potenza ritorna al livello precedente.

Sfiocare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione**

(5), oltre il livello  per attivare il Power Booster. Il livello


Power Booster è indicato nel **Display (3)** con il simbolo .


● **Egg Timer**

La funzione Egg Timer è un countdown indipendente dalle zone cottura (e dalla zona aspirante).



Attivazione:

Uscire dai menù Aspirazione o Zone cottura, in maniera che tutti i **LED (3 e 13)** siano accesi.

Premere il **tasto  (6)** si accenderà il **led (6a)** e contemporaneamente si attiverà anche

il **display (7a+7b)** con il **LED (6b)** .

Ora sarà possibile aumentare o diminuire il tempo

utilizzando i tasti  (8a) e  (8b). Il tempo viene espresso in minuti. Se il timer arriva ad un tempo inferiore a 1 minuto il conteggio proseguire visualizzando i secondi.

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne.

Disattivare :

Per lo spegnimento anticipato del Timer, uscire dai menù Aspirazione o Zone cottura, in maniera che tutti i **LED (3 e 13)** siano accesi e portare a Zero il display Timer con il

tasto  (8a).

● **Timer Zone di Cottura**

La funzione Timer Zone di Cottura è un countdown che è



possibile impostare, anche contemporaneamente, su ogni zona cottura. Al termine del periodo impostato le zone cottura si spengono automaticamente e l'utente viene avvertito con apposito segnale acustico.

Attivazione:

Nota : questo timer si può avviare solo se la zona di cottura è attiva con potenza diversa da zero.

Dopo aver azionato la zona cottura desiderata **tasto (2)**,

il **display (7a+7b)** si attiverà e sarà possibile programmare il timer. Per incrementare o diminuire il tempo utilizzare i

tasti  (8a) e  (8b). Il tempo viene espresso in minuti. Se il timer arriva ad un tempo inferiore a 1 minuto il conteggio proseguire visualizzando i secondi.


Se lo si desidera, ripetere l'operazione per più zone di cottura:

Ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel **display (7a+7b)** comparirà il conto alla rovescia della zona di cottura selezionata in quel momento

Nota: Dopo aver attivato la zona Bridge è possibile avviare il timer anche su questa zona.

Disattivare :

Per lo spegnimento anticipato del Timer selezionare la

zona di cottura **tasto (2)** premere il **tasto  (8a)** finché il timer non arriva a zero. il time si disattiverà.


● **Power Limitation**


La funzione Power Limitation permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo e regolando la potenza di assorbimento di tutte le zone di cottura attive, facendo in modo, che l'assorbimento totale del piano, non superi il livello massimo di assorbimento impostato.


Il menù di gestione Power Limitation, si trova all'interno del Manù gestione parametri.

Per entrare nel manù gestione parametri:

Togliere l'alimentazione al Piano, attendere qualche secondo e ricollegare il Piano all'alimentazione. SBLOCCARE il piano tenendo premuto per qualche

secondo il **tasto  (11)**; Successivamente, premere

contemporaneamente, per qualche secondo, i tasti 

(12) +  (14) fin quando si illuminerà la **barra di scorrimento (5)**. Scorrere con il dito lungo tutta la **barra (5)** da sinistra a destra. I due display (3-RL) e (3-RR) si accenderanno.

Il Display (3-RL) indica il parametro in modifica.

Display (3-RR) indica il valore impostato.

Per passare al manù gestione Power Limitation:

Di default, accedendo al menù parametri, il display (3-RL)

mostra alternatamente i valori  e ; Premere più volte il

tasto (9-RL) finché il display (3-RL) mostrerà i valori e in maniera alternata. (e) = menu gestione Power Limitation).

Impostare valore della Power limitation:

premere il **tasto (9-RR)** per selezionare il valore desiderato tra i tre disponibili, vedi tabella sotto:

Zona 3-RL	Zona 3-RR	Valore di potenza (KW)
		7,4
		4,5
		3,1

Salvataggio impostazioni:

Per salvare le impostazioni selezionate, premere il tasto

(1)

UTILIZZO ASPIRATORE

• Attivazione dell'aspiratore.

Attivazione:

Sfiorare (premere) il **tasto (12)** il **display (13)** si accenderà ad alta intensità.

Toccare e scorrere con un dito sulla **barra di selezione (5)**, per regolare la potenza di aspirazione dei fumi.

Nota: a differenza delle zone cotture, lo spegnimento dell'aspiratore non può essere programmato tramite timer. Quindi il **display (7a+7b)** non si attiverà.

Disattivazione:

Per spegnere l'aspiratore tenere premuto il **tasto (12)**, per qualche secondo oppure portare a Zero la potenza di aspirazione.

• Power Level Aspiratore

Il aspiratore è dotato di **4 livelli** di potenza di aspirazione più un Booster.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (4)**:

verso destra per aumentare il livello di potenza;

verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nel **display (13)** dell'aspiratore.

• Power Booster dell'aspiratore

Il prodotto è dotato di **1 livello** di potenza supplementare **BOOSTER** (oltre il livello 4), che rimane attivo per **5 minuti**, dopodiché la potenza ritorna al livello precedente.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione**

(5), oltre il livello 4 per attivare il Power Booster. Il livello Power Booster è indicato nel **Display (13)** con il simbolo .

• Funzionamento automatico

Il prodotto si accenderà alla velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione al livello di cottura massimo, utilizzato nelle zone di cottura.

Quando le zone di cottura vengono spente, la cappa adatta la sua velocità di aspirazione, diminuendola gradualmente, in modo da eliminare vapori ed odori residui.

Attivazione:

Entrare nel Menu aspiratore premendo il tasto (12) poi premere il **tasto (14)**; nel **display (13)** verrà visualizzata la lettera alternata al valore della velocità dell'aspiratore.

Disattivare:

Dal menù aspiratore, premere il **tasto (14)** oppure diminuire manualmente la velocità di aspirazione dalla **barra di selezione (5)**.

• Menù gestione Filtri:

Condizioni necessarie per entrare nel menù:

ZONE COTTURA e ASPIRATORE devono essere tutti a potenza ; L'EGG TIMER deve essere Spento; Se queste condizioni non sono rispettate, effettuando la procedura di accesso, il **display (7a+7b)** indicherà e non sarà possibile proseguire oltre.

Per Accedere al menù e visualizzare lo stato dei filtri:

Dopo aver rispettato i requisiti di ingresso indicati sopra,

premere **tasto (12)**, successivamente premere contemporaneamente **—(8a)** e **+(8b)** per **4 secondi**.

A questo punto ci troveremo nel menù gestione Filtri.

Il **display (7a+7b)** visualizzerà di default, lo stato del **FILTRO GRASSI**, per passare alla visualizzazione dello

stato del **FILTRO ODORI** premere **—(8a)** Ad ogni pressione di questo tasto, il display passa da uno filtro all'altro, in maniera consecutiva. Di seguito una tabella degli stati dei filtri.

Stato Filtro	Display
Filtro grassi ATTIVO*	
Filtro odori ATTIVO*	
Filtro grassi DISATTIVO	
Filtro odori DISATTIVO	

*Quando l'indicatore di saturazione filtri è ATTIVO il display (7b) mostrerà lo stato del filtro con un valore da **9** (efficienza massima) a **0** (filtro esausto).

Per Attivare o disattivare l'indicatore saturazione filtri:

Dopo aver selezionato uno dei due filtri, premere **+**(8b); Ad ogni pressione, il display passa da uno stato all'altro in maniera consecutiva.

Nota: Se si disattiva il filtro e poi lo si riattiva nella stessa sessione, il valore dello stato del filtro, rimane invariato rispetto a prima della disattivazione.

Se dopo aver disattivato il filtro si esce dal menù, quando il filtro verrà riattivato il valore di saturazione filtro ripartirà da **9**.

Per uscire dal Menù:

Per uscire da Menù premere qualsiasi tasto TRANNE il tasto **-**(8a) e **+**(8b) oppure attendere 8 secondi senza toccare altri tasti.

• **Reset saturazione filtri**

Mentre una o entrambe le segnalazioni sono attive, è possibile effettuare il reset dell'allarme saturazione filtri. Nei

primi 10 secondi in cui compare la segnalazione di saturazione filtri, premere contemporaneamente per qualche secondo **-**(8a) e **+**(8b).

Un segnale acustico indica l'avvenuto reset. Si raccomanda di effettuare questa procedura SOLO dopo aver sostituito i filtri.

Nota: Se entrambe le segnalazioni sono attive, effettuare questa operazione due volte per resettare entrambi gli allarmi.

• **Ritardo spegnimento aspirazione**

Con questa funzione attivata l'aspiratore rimarrà acceso per un tempo preimpostato, terminato questo tempo si spegnerà automaticamente. Ogni velocità ha un timer specifico come indicato nella tabella sotto.

booster	V 4	V 3	V 2	V 1
5min.	10min.	15min.	20min.	30min.

Per attivare:

Con aspiratore in funzione, premere a lungo la **barra di selezione (5)** si accenderà il **LED (15)**, ad indicare che la funzione è stata attivata.

Per disattivare:

è sufficiente cambiare velocità di aspirazione per disattivare questa funzione. si spegnerà il **LED (15)**, ad indicare che la funzione è stata disattivata.

TABELLA DI POTENZA

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo (in base a esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	P	Riscaldare rapidamente	innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	8-9	Friggere - bollire	rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza	7-8	Rosolare – soffriggere - bollire - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare - cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza	5-5	Cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata), mantecare la pasta
	3-4	Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta
	2-3	Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)

Bassa potenza		Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	sciogliere il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
		Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
OFF		Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

4. MANUTENZIONE

Attenzione! Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che la spia di indicazione calore sia scomparsa.

Per la manutenzione del prodotto vedere le immagini a fine installazione contrassegnate con questo simbolo.

MANUTENZIONE PIANO COTTURA

• Pulizia del piano induzione

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, con il tempo, potrebbe rovinare il vetro.
- Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.

• NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente. Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro. Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

• XD Pulizia della vasca raccolta liquidi :

In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire attraverso la valvola di scarico, posta nella parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo assicurando la massima sicurezza igienica.

• XE Pulizia della griglia metallica:

La griglia deve essere lavata a mano con acqua calda e detergente neutro ed asciugata accuratamente per evitare fenomeni di ossidazione.

MANUTENZIONE ASPIRATORE

• Pulizia dell'aspiratore :

Per la pulizia usare **ESCLUSIVAMENTE** un panno inumidito con detersivi liquidi neutri.

NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!

Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi. **NON UTILIZZARE ALCOOL!**

• XA Manutenzione Filtri antigrasso:

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.

Deve essere pulito una volta al mese (o quando il sistema di indicazione di saturazione dei filtri indica questa necessità), con detergenti non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve. Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.

• XB Manutenzione Filtro ai carboni attivi – Ceramici (Solo per Versione Filtrante):

Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura. Il prodotto è dotato di un set di filtri odori.

La saturazione dei filtri odori si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi. I filtri odori possono essere rigenerati termicamente ogni 2/3 mesi in forno preriscaldato a 200°C per 45 minuti. La corretta rigenerazione assicura un'efficacia di filtraggio costante per 5 anni.

Attenzione! Non appoggiare i filtri sul fondo del forno, ma riporli in una teglia e posizionarla ad un'altezza intermedia.

Filtri di ricircolo - Twin (cod.AFCFCAIA01)

- I filtri gemelli devono essere lavati senza detersivi.
- I filtri gemelli possono essere lavati nel lavello con acqua calda o messi in lavastoviglie con programma di lavaggio rapido, senza altre stoviglie (per evitare la presenza di grassi o oli) ed a temperature consigliate non superiori a 60/65 °C.
- I filtri Twin possono essere asciugati naturalmente coprendoli con un panno pulito e privo di residui oppure in un forno con calore superiore e inferiore alla temperatura di 80 °C per non più di 1 ora.

È necessario sostituire i filtri Twin:

- quando noti che il filtraggio degli odori non è più sufficiente (il tempo medio è dopo 240 ore di funzionamento).
- al massimo dopo 1 anno di utilizzo.
- quando i filtri sono chiaramente danneggiati.

ATTENZIONE: L'asciugatura non deve mai essere effettuata con flussi d'aria. È importante che i filtri gemelli siano adeguatamente asciugati prima dell'installazione. Dopo la manutenzione, ripristinare la memoria dell'indicazione di saturazione del filtro.

Strictly observe the instructions in this manual. All liability is declined for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect control settings.

- Read the instructions carefully: they contain important information on installation, operation and safety.
- Do not make electrical changes to the device.
- Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.
- Check that the device is intact before proceeding with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

1. SAFETY AND REGULATIONS

GENERAL SAFETY

Please note! Pay strict attention to the following instructions: ● The device must be disconnected from the mains before carrying out any installation work. ● Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the product unless specifically stated in the operating manual. ● By law, the product must be earthed. ● The power cable must be long enough to allow the product, built into the cabinet, to be connected to the mains. ● In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar switch is required that guarantees complete disconnection from the mains in overvoltage category III, in accordance with the installation rules. ● Do not use power strips or extension cords. ● Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user. ● The product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements. ● Ensure that children do not play with the product; keep children at a safe distance and supervise them as the accessible parts may become very hot during use. ● For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the product. ● Do not touch the heating elements of the product during and after use. ● Avoid contact with kitchen towels or other flammable materials until all components of the product have sufficiently cooled, fire hazard. ● Do not place flammable materials on or near the product. ● Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food. ● If the surface is cracked, switch the product off immediately to prevent the risk of an electric shock. ● The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. ● Unattended cooking on a hob with oil or

fat can be dangerous and may cause a fire. ● The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored. ● NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the product and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. ● Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces. ● Do not use steam cleaners, risk of electric shock. ● Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the hob because they could become hot. ● Before connecting the product to the mains: check the rating plate (on the bottom of the product) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important: ● After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pot detector. ● Prevent liquids from boiling over; therefore, turn the heat down when boiling or heating liquids. ● Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans, or without any cookware. ● Switch off the relevant cooking zone when you have finished cooking. ● Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium directly on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your product. ● Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! This warning also applies to all other types of hobs. ● High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level. ● The cookware must be placed directly on the hob and must be centred. Under no circumstances may any other objects be placed between the pot and the hob. ● If the temperature becomes high, the product automatically decreases the power level of the cooking zones. ● Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the mains by disconnecting the plug or turning off the mains switch. ● For all installation and maintenance operations, always use work gloves. ● The product can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience or the necessary knowledge, as long as they are properly supervised or have been instructed on how to safely use the product and understand the inherent dangers. ● Children must be supervised to ensure they do not play with the product. ● Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised. ● The room must be sufficiently ventilated when the product is used at the same time as other appliances that run on gas or other fuels. ● The product must be cleaned frequently both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH); always follow the instructions given in the maintenance manual. ● Failure to comply with the rules for product cleaning and the cleaning/replacement of filters, may create a fire hazard. ● Flambé cooking is strictly prohibited. ● Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard, and must therefore be avoided under all circumstances. ● Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and

catching fire. ● Please note! The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on. ● Please note! Do not connect the product to the mains until the installation is complete. ● The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to be adopted for fume extraction. ● The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by the combustion of gas or other types of fuels. ● Never use the product without the grille properly installed! ● Only use the fastening screws supplied with the product for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws of the right length, as indicated in the installation guide. ● When this product is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar). ● This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

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

ELECTRICAL CONNECTION SAFETY

● Disconnect the product from the mains. ● The installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety. ● The manufacturer disclaims all liability for persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed. ● The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop. ● Check that the voltage on the rating plate on the bottom of the product corresponds to that of the domestic environment where it will be installed. ● Do not use extension cords. ● The earth cable must be 2cm longer than the other cables. ● If the product is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm² for power up to 5500 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm². ● The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable. ● The product is intended to be permanently connected to the mains, therefore, make the connection to the mains using an approved omnipolar switch that guarantees complete disconnection from the mains in category III overvoltage conditions, and which is readily accessible after the installation.

● **Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorised customer service representative or by a person with similar qualifications.

WINDOWS KIT: The product can also be used in conjunction with a Window sensor KIT (not supplied by the manufacturer). If the Window sensor KIT is installed

(only if used in DUCT-OUT mode), air extraction will halt every time the window in the room, on which the KIT is applied, is closed. **The KIT must be electrically connected to the device by qualified and specialised technical personnel. The KIT must be certified separately in accordance with the safety standards for the component and its use with the device. Installation must be carried out in accordance with current regulations for domestic systems.**

PLEASE NOTE: the wiring of the KIT to be connected to the product must be part of a certified safety extra-low voltage (SELV) circuit. The manufacturer of this device disclaims all liability for any inconvenience, damage or fires caused by defects and/or problems associated with the malfunction and/or incorrect installation of the KIT.

INSTALLATION SAFETY

● The electrical and mechanical installation must be performed by qualified personnel.

● **Before starting the installation:** After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the case of problems, contact your dealer or Customer Service, before proceeding with the installation; Check that the purchased product is the right size for the installation location; Check for accessories inside the packaging (placed there for ease of transport, such as bags containing screws, the warranty certificate, etc.). Remove and keep them safe; Also check that there is a power socket near the installation area

● **Preparing the cabinet for installation:**

• The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers; Create the cut-outs in the cabinet before inserting the hob and carefully remove shavings or sawdust.

The minimum distance between the hob and the wall must be at least 50mm from the front, at least 50mm from the sides and at least 500mm from the upper wall units.

NB: when designing the space, the kitchen manufacturer's instructions must be followed.

• to optimise the recirculating installation, it is recommended to create a slot in the plinth, in which to insert a commercial grille.

• **Important:** use a single component adhesive sealant (S) that can withstand high temperatures up to 250°; before installation, the surfaces that need to be glued must be thoroughly cleaned, removing all substances that may compromise adhesion (e.g. release agents, preservatives, grease, oils, powders, old adhesive residue, etc.); the adhesive must be evenly spread along the entire perimeter of the frame; after gluing, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

● **Please note!** Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

● **Note:** for correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the

following characteristics: soft elastic PVC film, with acrylic-based adhesive; complies with DIN EN 60454 regulations; flame retardant; excellent resistance against wear; resistant to temperature fluctuations; can be used at low temperatures.

END-OF-LIFE DISPOSAL



This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Make sure that this product is disposed of correctly. The user helps prevent potential negative consequences for the environment and for health. The symbol on the product or accompanying documentation indicates that this product should not be treated as household waste but should be handed over at a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the product was purchased.

.

2. USE

USE OF COOKWARE

• Cookware

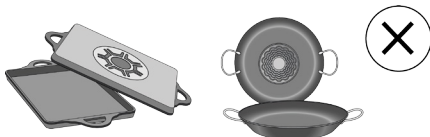


Only use pots bearing this symbol.

Important:

to avoid permanent damage to the hob surface, do not use:

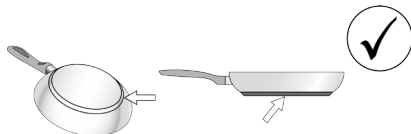
- cookware with a base that is not perfectly flat;
- metal cookware with an enamelled base;
- cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.
- Not all induction pots work efficiently due to the base only partially consisting of ferromagnetic material! When purchasing pots or pans ensure that:
- the base is made entirely from ferromagnetic material. If this is not the case, heat transmission and uniformity will be less efficient, and the temperatures of the pot/pan surface may not be suitable for cooking



- The base does not contain aluminium: the cookware does not heat and may not be recognised by the inductors.



- Bases that are not flat or have rough surfaces.
- These lower the contact surface area between the inductor and the cookware, reducing efficiency and harming the cooking experience.



• Pre-existing cookware

You can check if the pot material is magnetic simply by using a magnet. Pots are not suitable if they are not magnetically detectable. The indications from the previous paragraph also apply here.

• Recommended pot bottom diameters

IMPORTANT: if the pots are not of the correct size, the cooking zones will not switch on. To see the minimum pot diameters for each individual zone, consult the illustrated section of this manual.

Please note: To preserve cooking performance and product quality, the use of induction adapters is NOT recommended.

• Energy saving

Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone; Use only pots and pans with flat bottoms;

- Where possible, keep the lid on pots during cooking;

Cook vegetables, potatoes, etc. with a minimal amount of water to reduce the cooking time; Use the pressure cooker, as it further reduces energy consumption and the cooking time; Place the pot in the centre of the cooking zone drawn on the hob.

USING THE EXTRACTOR FAN

The extraction system can be used in the duct-out version with external evacuation, or in the recirculating version with filtering and internal recirculation.

C

●  **Duct-Out Version:**

Vapours are exhausted outside via a series of pipes (to be purchased separately). Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange). For more information on the pipes and their dimensions see the page relating to accessories in the installation manual - Duct-Out version. The use of pipes and outlet holes in the wall with a smaller diameter will reduce the extraction performance and drastically increase the noise level. All responsibility in this regard is therefore denied.

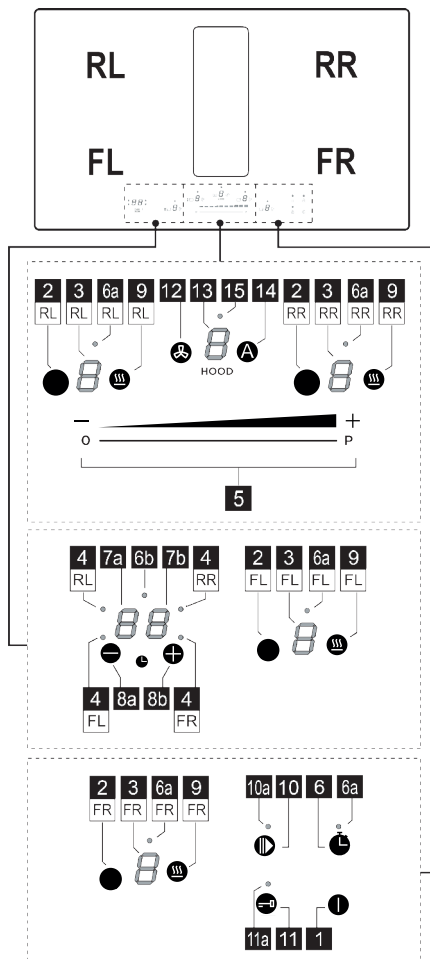
For maximum extraction efficiency: • We recommend a maximum pipe route length of 7 linear metres. • We recommend using no more than two 90° bends along the entire 7 linear metres • Avoid drastic changes in the ducting diameter, seeking to maintain a diameter of Ø 150 mm (or a rectangular section of 222 x 89 mm).

●  **Recirculating Version:**

The extracted air will be filtered through special grease and odour filters before being sent back into the room through the special piping (Odour filters and piping purchased separately). For more information, see the pages relating to accessories and configurations (for the recirculating version) in the illustrated part of this manual.

3. OPERATION

CONTROL PANEL




Function


1	ON/OFF of the hob / hob extractor fan
2	Cooking zone selection key
3	Cooking zone power level display
4	Active cooking zone LED / Active filters saturation LED
5	Increase/decrease cooking power level and extraction speed (power)
6	Egg timer activation (Stand Alone)

6a - 6b	Active Egg Timer LED (Stand Alone)
7a-7b	Cooking zone timer display / Carbon filter saturation display - Grease filter
8a-8b	Timer Display Increase/Decrease
9	Temperature Manager activation (Warming Function)
10	Pause
10a	Active pause LED
11	Key Lock
11a	LED - Key Lock
12	Extractor selection key
13	Extractor Display
14	Extractor automatic function activation
15	Extractor delay menu LED

THINGS TO KNOW BEFORE STARTING

WARNING: After initial connection of the product to the mains, the hob requires a RELEASE procedure. Proceed as indicated:

Connect the hob to the power supply; the display (13) will show a flashing  and the LED (11a) on. Press the key

 (11) for a few seconds, the LED (11a) will switch off. Now it will be possible to turn on the Hob with the ON/OFF

 key (1).




• Some functions will not be activated, or will be automatically deactivated, in the absence of pots on the burners or when they are poorly positioned.





• In other cases the activated functions will be automatically deactivated after a few seconds, if the specific function requires a further setting that has not been selected (e.g.: "Turning the hob on" without "Selecting the cooking zone" and the "Operating temperature", or the "Lock Function" or the "Timer" function).

Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

COOKING ZONE DISPLAY

The following is shown on the cooking zone displays:

Function	Value
Cooking zone on	
Power Level	
Residual Heat Indicator	

Pot Detector	
Temperature Manager Function active	
Pause function	
Automatic Heat UP function	

CHARACTERISTICS OF THE HOB

• Safe Activation

The product is activated only in the presence of pots on the cooking zone: the heating process does not start or is interrupted if there are no pots, or if these are removed.


• Pot Detector

The product automatically detects the presence of pots on the cooking zones.

• Safety Shut Down



For safety reasons, each cooking zone has a maximum operating time, which depends on the power level set.

• Residual Heat Indicator

When switching off one or more cooking zones, the residual heat is indicated with a specific visual signal on the display of the corresponding zone by the symbol .

USING THE HOB

• Power-on

The hob is switched on by touching the ON/OFF key  (1). All the displays (3) and the display (13) will turn on and show the number zero .


To switch off the hob, press the ON/OFF key  (1).

The hob switches off after a few seconds if no functions are activated.

• Cooking zone activation


Activation:

Enter the cooking zone menu by pressing one of the keys

 (2) corresponding to the desired cooking zone. The display (3) of that zone is the only one to be lit at high intensity.


Touch and slide a finger on the selection bar (5) to adjust the power of the previously selected cooking zone.

Note: When a cooking zone is selected, the **TIMER**

display (7a+7b) will show this:  the LED (4) that turns on defines which zone has been selected, in this case the FL zone.

Deactivation:

Enter the menu of the desired cooking zone and press one

of the keys  (2). The display (3) of that zone will remain the only one lit at high intensity; **bring the power to Zero**, or press the key (2) again, holding it down for a few seconds.

● Cooking Power Level Zone


The hob features **9 power levels**. Touch and slide your fingers along the **Selection bar (5)**:

to the right to increase the power level;
to the left to decrease the power level.

The power level set will be shown on the **display (3)** of the chosen cooking zone.

● Power Booster

The product is equipped with **1 additional power level** (after level **9**), which remains active for 10 minutes, after which the power returns to the previous level.

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (5)**, past the level **9** to activate the Power Booster. The Power Booster level is indicated on the **Display (3)** with the symbol .


● Egg Timer



The Egg Timer function is a countdown independent of the cooking zones (and the extraction zone).

Activation:

Exit the Suction or Cooking Zone menus so that all **LEDs (3 and 13)** are lit.

Press the key  (6), the **LED (6a)** will light up and, at the same time,


the **display (7a+7b)** with the **LED (6b)**  will also be activated.

It will now be possible to increase or decrease the time using the keys  (8a) and  (8b). The time is expressed in minutes. If the timer reaches a time of less than one minute, the countdown continues by displaying the seconds.

When the timer has finished the countdown, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off.

Deactivate:

To switch off the Timer early, exit the Suction or Cooking Zone menus so that all **LEDs (3 and 13)** are lit and set the

Timer display to Zero with the key  (8a).

● Cooking Zone Timer



The Cooking Zone Timer function is a countdown that can be set, even simultaneously, on each cooking zone. At the end of the period set, the cooking zones switch off automatically and the user is notified with a dedicated acoustic signal.

Activation:

Note: this timer can only be started if the cooking zone is active with power other than zero.

After activating the desired cooking zone key **(2)**,

the **display (7a+7b)** will activate and it will be possible to program the timer. To increase or decrease the time use


the keys  (8a) and  (8b). The time is expressed in minutes. If the timer reaches a time of less than 1 minute, the count continues while displaying the seconds.

If desired, repeat the operation for several cooking zones:

Each cooking zone can have a different Timer set; the countdown of the cooking zone selected at that moment will appear on the **display (7a+7b)**.

Note: After activating the Bridge zone, the timer on this zone can also be started.

Deactivate :

To switch off the Timer in advance, select the cooking zone key **(2)** and press key  (8a) until the timer reaches zero. The time will deactivate.



● Power Limitation


The Power Limitation function allows the product to be used while limiting its maximum absorption, adjusting the absorbed power in all active cooking zones, ensuring that the total absorbed power of the hob does not exceed the set maximum absorption level.

The Power Limitation management menu is located inside the Parameter management menu.

To enter the parameter management menu:

Disconnect the hob from the power supply, wait a few seconds and reconnect the hob to the power supply.







UNLOCK the hob by holding down the key  (11) for a few seconds; subsequently, press the keys  (12) +

 (14) simultaneously for a few seconds until the **scroll bar (5)** lights up. Slide your finger along the entire **bar (5)** from left to right. The two displays **(3-RL)** and **(3-RR)** will light up.

The **Display (3-RL)** indicates the parameter being modified.

Display (3-RR) indicates the set value.

To go to the Power Limitation management menu:

By default, accessing the parameters menu, the display **(3-RL)** alternately shows the values  and ; press the key **(9-RL)** several times until the display **(3-RL)** shows the values  and  alternately.  and  = Power Limitation management menu).

Set Power limitation value:

press the key **(9-RR)** to select the desired value from the three available, see table below:

Zone	Zone	Power
3-RL	3-RR	value (KW)
02	0	7.4
02	1	4.5
02	2	3.1

Saving settings:

To save the selected settings, press the key  1)

USING THE EXTRACTOR

• Extractor activation.


Activation:

Touch (press) the key  12). The display (13) will turn on at high intensity.

Touch and scroll with a finger on the selection bar (5) to adjust the fume extraction power.

Note: unlike the cooking zones, switching off the extractor fan cannot be programmed using a timer. Therefore the display (7a+7b) will not activate.

Deactivation:

To turn off the extractor fan, hold down the key  12) for a few seconds or bring the extraction power to Zero.

• Extractor Power Level

The extractor fan is equipped with 4 extraction power levels plus a Booster.

Touch and slide your fingers along the Selection bar (4):


to the right to increase the power level;

to the left to decrease the power level.

The set power level will be shown on the display (13) of the extractor fan.

• Extractor Power Booster

The product is equipped with 1 additional **BOOSTER power level** (over level 4) which remains active for 5 minutes, after which the power returns to the previous level.

Touch and slide your fingers along the Selection bar (5), past the level 4 to activate the Power Booster. The Power Booster level is indicated on the Display (13) with the symbol .


• Automatic mode



The product will turn on at the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the maximum cooking level used in the cooking zones.

When the cooking zones are switched off, the hood adapts its extraction speed, decreasing it gradually, to eliminate


residual vapours and odours.

Activation:

Enter the extractor Menu by pressing the key  (12)




then press the key  (14); the letter  will appear on the display (13) alternating with the fan speed value.

Deactivate:




From the extractor fan menu, press the key  (14) or manually decrease the extractor fan speed from the selection bar (5).

• Filter management menu:

Conditions required to enter the menu:


The COOKING ZONES and EXTRACTOR must all be powered ; The EGG TIMER must be Off. If these conditions are not respected, by performing the access procedure, the display (7a+7b) will indicate   and it will not be possible to continue further.

To access the menu and view the status of the filters:



After complying with the input requirements indicated above, press key  (12), then press  and  simultaneously for 4 seconds.

At this point we will find ourselves in the Filter management menu.


By default, the display (7a+7b) will show the status of the GREASE FILTER. To switch to viewing the status of the

ODOUR FILTER, press  Each time this key is pressed, the display switches from one filter to another, consecutively. Below is a table of filter statuses.

Filter Status	Display
ACTIVE grease filter*	.05.
ACTIVE odour filter*	.F3.
DEACTIVATED grease filter	0-
DEACTIVATED odour filter	F-

*When the filter saturation indicator is ACTIVE the display (7b) will show the status of the filter with a value from  (maximum efficiency) to  (saturated filter).

To turn the filter saturation indicator on or off:

After selecting one of the two filters, press ; with each press, the display switches from one state to another consecutively.

Note: Deactivating the filter and then reactivating it in the same session, the value of the filter state remains

unchanged from before deactivation.

Exiting the menu after having deactivated the filter, when the filter is reactivated the filter saturation value will restart

from **9**.

To exit the Menu:

To exit the Menu, press any key EXCEPT key **—(8a)** and

+ (8b) or wait 8 seconds without touching any other keys.

• **Reset filter saturation**

While one or both signals are active, it is possible to reset the filter saturation alarm. In the first 10 seconds in which the filter saturation signal appears, press **—(8a)** and **+ (8b)** simultaneously for a few seconds.

An acoustic signal indicates the successful reset. It is advisable to perform this procedure ONLY after having replaced the filters.

Note: If both alarms are active, perform this operation twice to reset both alarms. .

• **Extractor fan switch off delay**

With this function activated, the extractor fan will remain on for a pre-set time. Once this time has elapsed it will switch off automatically. Each speed has a specific timer as indicated in the table below.

booster	V 4	V 3	V 2	V 1
5 min.	10 min.	15 min.	20 min.	30 min.

To activate:

With the extractor fan running, press and hold the **selection bar (5)** and the **LED (15)** will light up, indicating that the function has been activated.

To deactivate:


simply change the extraction speed to deactivate this function. **LED (15)** will turn off, indicating that the function has been deactivated.

POWER TABLE

Power level	Cooking type	Use (based on cooking experience and habits)
Max power	P Heat quickly	raises the temperature of food in a short space of time to boiling point for water, or to quickly heat cooking liquids
	8.9 Fry - boil	browning, starting cooking, fry frozen products, boil quickly
High power	7.8 Brown - fry - boil - grill	browning, fast rolling boil, cooking and grilling (for brief periods, 5-10 minutes)
	6.7 Brown - cook - stew - fry - grill	browning, slow rolling boil, cooking and grilling (for medium periods, 10-20 minutes), pre-heat accessories
Medium power	4.5 Cook - stew - fry - grill	stewing, light rolling boil, cooking (for long periods), dressing pasta
	3.4 Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk), dressing pasta
	2.3 Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (volumes less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk)
Low power	1.2 Melt - thaw - keep warm - stir	melting butter, gently melting chocolate, defrosting small products
	1 Melt - thaw - keep warm - stir	keeping small portions of just-cooked food warm or maintaining dishes at serving temperature and creaming risottos
OFF	0 Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)

4. MAINTENANCE

Please note! Before any cleaning or maintenance, make sure the cooking zones are switched off and the heat indicator has turned off.

 For product maintenance, see the images at the end of the installation marked by this symbol.

HOB MAINTENANCE

• Cleaning the induction hob

The hob must be cleaned after each use.

Important:

- Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.
- Do not use irritant chemical detergents such as oven sprays or stain removers.
- **DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!**

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue. Sugar or food with a high sugar content damage the hob and must be removed immediately. Salt, sugar and sand may scratch the glass surface. Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).

• Cleaning the liquid collection channel :

In the event large quantities of liquids accidentally spill out of the pots, they can be drained using the drain valve on the bottom part of the product so as to eliminate any residue and ensure maximum hygiene levels.

• Cleaning the metal grille:

The grille must be washed by hand with hot water and neutral detergent, then dried thoroughly to prevent oxidation.

EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

• Cleaning the extractor fan :

For cleaning, use **ONLY** a cloth moistened with neutral liquid detergents.

DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!

Avoid the use of products containing abrasives. **DO NOT USE ALCOHOL!**

• Grease filter maintenance:

Traps grease particles generated by cooking.

Must be cleaned once a month (or when indicated by the filter saturation indication system), with non-aggressive detergents, either by hand or in the dishwasher at low temperatures and in a short cycle. When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.

• Ceramic activated carbon filter maintenance (For Recirculating Version only):

Traps unpleasant odours generated by cooking. The product comes with a set of odour filters.

The saturation of the odour filters can occur after somewhat prolonged use depending on the type of cooking and how regularly the grease filter is cleaned. The odour filters can be thermally regenerated every 2/3 months in an oven pre-heated to 200°C for 45 minutes. The correct regeneration of the filter ensures that it can constantly filter efficiently for 5 years.

Please note! Do not place the filters on the floor of the oven but rather in a tray, positioned at an intermediate height.

Recyrculation filters Twin- (cod.AFCFCAIA01)

The used filters in this hob are combined filters for grease and odour filtering. These TWIN filters are regenerable and need periodical maintenance.

- The twin filters must be washed without any detergents.
- The twin filters can be washed in the sink with hot water or can be put in the dishwasher with a quick wash program, without any other dishes (to avoid the presence of fats or oils) and at recommended temperatures not exceeding 60/65 °C.
- The twin filters can be dried naturally by covering them with a clean, residue-free cloth or in an oven with top and bottom heat at a temperature of 80 °C for no longer than 1 hour.

You need to replace the TWIN filters:

- when you notice that the odour filtering is not sufficient anymore (the average time is after 240 operating hours).
- after 1 year of use at the latest.
- when the filters are clearly damaged.

ATTENTION: Drying must never be carried out with air flows.

It is important that the TWIN filters are properly dried before installation. After the maintenance, reset the memory of the filter saturation indication.

Die in diesem Handbuch aufgeführten Anleitungen müssen streng eingehalten werden. Es wird für allfällige Zwischenfälle, Schäden und Brände im Gerät nicht gehaftet, die aus der Nichteinhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anleitungen stammen. Das Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch zum Kochen von Lebensmitteln und zum Absaugen von Dämpfen aus dem Kochvorgang selbst bestimmt. Andere Verwendungen (wie z.B. die Raumheizung) sind verboten. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Missbräuche oder fehlerhafte Einstellungen der Steuerelemente ab.

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch: Es gibt wichtige Informationen zur Installation, zum Gebrauch und zur Sicherheit.
- Nehmen Sie keine elektrischen Änderungen am Gerät vor.
- Prüfen Sie vor der Installation des Geräts, dass keines der Komponenten beschädigt ist. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, den Händler kontaktieren und die Installation nicht fortsetzen.
- Prüfen Sie vor der Installation die Integrität des Geräts. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, den Händler kontaktieren und die Installation nicht fortsetzen.

1. SICHERHEIT UND RICHTLINIEN

ALLGEMEINE SICHERHEIT

Achtung! Diese Anleitungen genau einhalten: • Das Produkt muss vor der Durchführung von Installationsarbeiten von der Stromversorgung getrennt werden. • Die Installation oder Wartung muss von einem spezialisierten Techniker in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und unter Beachtung der geltenden örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Keinen Bauteil des Produkts reparieren bzw. ersetzen, wenn nicht spezifisch im Bedienungshandbuch gefordert. • Die Erdung des Produkts ist gesetzlich vorgeschrieben. • Das Stromversorgungskabel muss lang genug sein, um den Anschluss des im Schrank versenkten Produkts an die Stromversorgung zu ermöglichen. • Damit die Installation den gültigen Sicherheitsvorschriften entspricht, ist ein normgerechter allpoliger Schalter notwendig, der die vollständige Trennung vom Netz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsregeln gewährleistet. • Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden. • Nachdem die Installation abgeschlossen wurde, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. • Das Produkt und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Darauf achten, die Heizelemente nicht zu berühren. • Darauf achten, dass Kinder mit dem Produkt nicht spielen. Kinder fernhalten und überwachen, da die zugänglichen Teile während der Benutzung sehr heiß werden können. • Für

die Menschen, die einen Herzschrittmacher und ein aktives Implantat tragen, ist es wichtig zu prüfen, dass ihr Herzschrittmacher mit dem Produkt kompatibel ist. • Die Heizelemente des Produkts während und nach der Benutzung nicht berühren. • Kontakt mit Tüchern oder anderen entzündbaren Materialien vermeiden, bis alle Komponenten des Produkts ausreichend abgekühlt sind; es besteht Brandgefahr. • Kein entflammbares Material auf dem Produkt bzw. in seiner Nähe liegen lassen. • Überhitzte Fette und Öle fangen leicht Feuer. Den Kochvorgang von Lebensmitteln überwachen, die reich an Öl und Fett sind. • Wenn die Oberfläche Risse oder Brüche aufweist, das Produkt abschalten, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden. • Das Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden. • Der unüberwachte Kochvorgang auf einem Kochfeld mit Öl und Fett kann gefährlich sein und Brände verursachen. • Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzdauerndes Kochen muss laufend überwacht werden. • NIE versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Das Produkt stattdessen abschalten und die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke ersticken. • Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfläche stellen. • Verwenden Sie keine Dampfreiniger, es besteht Stromschlaggefahr. • Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da diese sich überhitzen könnten. • Bevor Sie das Produkt an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf dem unteren Teil des Produkts), um sicherzustellen, dass die Spannung und Leistung mit der des Netzes übereinstimmen und dass die Anschlussbuchse geeignet ist. Im Zweifelsfall einen qualifizierten Fachelektriker konsultieren.

Wichtig: • Das Kochfeld nach der Benutzung mit seiner Steuervorrichtung abschalten und sich nie auf dem Topffühler verlassen. • Die Austritte von Flüssigkeiten vermeiden. Daher soll die Wärmeerzeugung zum Kochen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten abgesenkt werden. • Die Heizelemente mit leeren Töpfen und Pfannen oder ohne Behälter nie eingeschaltet lassen. • Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie die entsprechende Kochzone aus. • Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen und legen Sie niemals aluminiumverpackte Produkte direkt auf. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Produkt unwiderruflich beschädigen. • Niemals eine Konserven- oder Blechdose erhitzen, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren! Diese Warnung gilt für alle anderen Sorten von Kochfeldern. • Die Benutzung einer hohen Leistung wie die Booster-Funktion eignet sich nicht zum Aufwärmen von einigen Flüssigkeiten, wie z.B. das Bratöl. Überhöhte Wärme könnte gefährlich sein. In diesen Fällen wird die Benutzung einer niedrigeren Leistung empfohlen. • Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gestellt werden und zentriert sein. Auf keinen Fall dürfen andere Gegenstände zwischen Herd und Kochfeld eingesetzt werden. • Bei hohen Temperaturen senkt das Produkt die Leistungsstufe

der Kochbereiche automatisch ab. ● Trennen Sie das Produkt vor jeder Reinigung oder Wartung von der Stromversorgung, indem Sie den Stecker ziehen oder den Hauptschalter der Wohnung betätigen. ● Bei allen Vorgängen der Installation und Wartung Arbeitshandschuhe verwenden. ● Das Produkt darf von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder notwendige Kenntnisse nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder vorher Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten. ● Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen. ● Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden. ● Der Raum muss über eine ausreichende Belüftung verfügen, wenn das Produkt gleichzeitig mit anderen Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen, verwendet wird. ● Das Produkt muss regelmäßig (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) innen und außen gereinigt werden; beachten Sie in jedem Fall die Wartungsanweisungen. ● Wenn Sie das Produkt nicht reinigen und die Filter nicht austauschen / reinigen, kann dies zu Brandgefahr führen. ● Flammbieren ist absolut verboten. ● Der Einsatz der freien Flamme ist für die Filter schädlich und kann zu Bränden führen, weswegen er in jedem Fall vermieden werden. ● Das Frittieren muss unter Kontrolle durchgeführt werden, um zu verhindern, dass sich überhitztes Öl entzündet. ● Achtung! Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Geräts heiß werden. ● Achtung! Schließen Sie das Produkt erst dann an das Stromnetz an, wenn die Installation vollständig abgeschlossen ist. ● Hinsichtlich der technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe sind die Vorschriften der zuständigen örtlichen Behörden strikt. ● Die angesaugte Luft darf nicht in einen Kanal geleitet werden, der für die Abführung der Rauchgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, verwendet wird. ● Benutzen Sie das Produkt niemals ohne korrekt montiertes Gitter! ● Zur Installation nur die mit dem Produkt gelieferten Befestigungsschrauben verwenden oder, falls nicht geliefert, den entsprechenden Schraubentyp kaufen. Die korrekte Länge für die Schrauben, die in der Installationsanleitung angegeben sind, verwenden. ● Wenn gleichzeitig dieses Produkt und andere Geräte verwendet werden, die nicht mit Strom versorgt werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten. ● Es ist wichtig, dieses Handbuch aufzubewahren, damit Sie es jederzeit einsehen können. Bei einem Verkauf, einer Übergabe oder einem Umzug soll sichergestellt werden, dass das Handbuch mit dem Produkt bleibt.

SICHERHEIT BEIM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

● Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz. ● Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal

vorgenommen werden, das die geltenden Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheit kennt. ● Der Hersteller lehnt jede Verantwortung gegenüber Personen, Tieren oder Gegenständen im Falle der Nichteinhaltung der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien ab. ● Das Stromkabel muss ausreichend lang sein, um den Ausbau des Kochfelds aus der Arbeitsfläche zu ermöglichen. ● Sich vergewissern, dass die auf der Datenplakette am Boden des Produkts angegebene Spannung mit der Spannung des Hauses übereinstimmt, in dem das Gerät installiert wird. ● Keine Verlängerungen benutzen. ● Das Erdungskabel muss 2 cm länger als die anderen Kabel sein. ● Wenn das Produkt nicht mit einem Netzkabel ausgestattet ist, verwenden Sie ein Kabel mit einem Mindestleiterquerschnitt von 2,5 mm² für eine Leistung bis 5500 Watt; für eine höhere Leistung muss es 4 mm² betragen. ● Die Temperatur des Kabels darf an keiner Stelle die Umwelttemperatur um 50°C übersteigen. ● Das Gerät ist dafür bestimmt, ständig am Stromnetz angeschlossen zu sein. Aus diesem Grund muss der Anschluss an das Stromnetz über einen standardmäßigen allpoligen Sicherheitsschalter erfolgen, der die vollständige Trennung vom Netz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III sichert und der nach der Installation einwandfrei zugänglich ist.

● **Achtung!** Der Austausch des Verbindungskabels muss von dem autorisierten technischen Kundendienst oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation durchgeführt werden.

KIT WINDOWS: Das Produkt ist für den Gebrauch in Kombination mit einem KIT Sensor Window (nicht vom Hersteller mitgeliefert) ausgerüstet. Wenn man das KIT Sensor Window (nur im ABSAUGMODUS) installiert, schaltet sich die Luftabsaugung jedes Mal ab, wenn das Fenster im Raum, an dem das KIT angebracht worden ist, geschlossen ist. **Der elektrische Anschluss des KITS an das Gerät muss von einem spezialisierten Fachtechniker ausgeführt werden. Das KIT muss gemäß den Sicherheitsvorschriften, die für das Bauteil und den Einsatz mit dem Gerät gelten getrennt, zertifiziert werden. Die Installation muss im Einklang mit den geltenden Regelungen für Hausanlagen ausgeführt werden.**

ACHTUNG: Die Kabel, mit denen das Kit an das Gerät angeschlossen wird, müssen zu einem zertifizierten Kreislauf mit Sicherheitskleinspannung (SELV) gehören. Der Hersteller des Geräts haftet nicht für eventuell auftretende Probleme, Schäden oder Brände durch Mängel und/oder Funktionsstörungen und/oder nicht fachgerechter Installation des KITS.

SICHERHEIT BEI DER INSTALLATION

● Die elektrische und mechanische Installation muss von Fachpersonal durchgeführt werden.

● **Bevor man die Installation beginnt:** Nachdem das Produkt ausgepackt wurde, kontrollieren Sie, ob das Produkt während des Transports beschädigt wurde, und kontaktieren Sie bei Problemen den Händler oder Kundendienst, bevor Sie mit der Installation beginnen;

kontrollieren Sie, ob das gekaufte Produkt in den ausgewählten Installationsbereich passt; kontrollieren Sie, ob in der Verpackung neben dem Produkt (für den Transport) weiteres Material (zum Beispiel Umschläge mit Schrauben, Garantien usw.) verpackt ist, das herausgenommen und aufbewahrt werden muss; kontrollieren Sie außerdem, dass im Installationsbereich ein Stromanschluss vorhanden ist

• **Vorbereitung des Möbels zum Einbau:**

• Das Produkt darf nicht auf Kühlschränke, Gefrierschränke, Geschirrspüler, Öfen, Herde, Waschmaschinen und Trockner installiert werden; führen Sie alle Schneidarbeiten am Möbel aus, bevor Sie das Kochfeld einbauen und entfernen Sie sorgfältig die ganze Späne.

Der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Wand muss mindestens 50mm nach vorne, mindestens 50mm zur Seite und mindestens 500mm zu den oberen Oberschränken sein.

HINWEIS: Bei der Gestaltung des Raums müssen die Anweisungen des Küchenherstellers beachtet werden.

• Für eine optimale Installation der Version mit Filter empfehlen wir, eine Öffnung in den Sockel zu schneiden, auf das ein kommerzielles Gitter kommt.

• **Wichtig:** verwenden Sie einen Einkomponenten-Dichtungskleber (S), der eine Temperaturbeständigkeit von bis zu 250° aufweist; vor dem Einbau müssen die zu verklebenden Flächen gründlich gereinigt werden, wobei alle Substanzen, welche die Haftung beeinträchtigen könnten (z.B.: Trennmittel, Konservierungsmittel, Fette, Öle, Staub, Reste von alten Klebstoffen usw.), entfernt werden müssen; der Kleber muss gleichmäßig über den gesamten Umfang des Rahmens verteilt werden; nach dem Verkleben muss der Kleber etwa 24 Stunden trocknen.

• **Achtung!** Wenn die Schrauben und die Befestigungsvorrichtungen nicht gemäß diesen Anleitungen installiert werden, kann es zu elektrischen Risiken kommen.

• **Hinweis:** Um das Produkt korrekt zu installieren, empfehlen wir, die Leitungen mit einem Klebeband mit den folgenden Eigenschaften zu umwickeln: Elastische Folie aus weichem PVC mit Acrylatkleber; der die Norm DIN EN 60454 einhalten muss; flammverzögernd; optimale Alterungsfestigkeit; beständig gegen Temperaturschwankungen; verwendbar bei niedrigen Temperaturen.

ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER



Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) - gekennzeichnet worden.

Stellen Sie sicher, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird. Der Benutzer trägt dazu bei, mögliche negative Umwelt- und Gesundheitsfolgen zu vermeiden. Das Symbol auf dem Produkt oder auf der

Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern bei der entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten abgegeben werden muss. Das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung beseitigen. Weitere Informationen zur Behandlung, Wiederverwertung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von der zuständigen örtlichen Behörde, dem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.

2. VERWENDUNG

VERWENDUNG KOCHBEHÄLTER

• **Behälter zum Kochen**

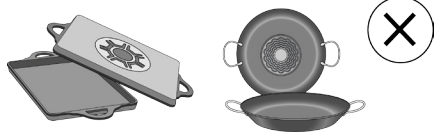


Nur Töpfe verwenden, die dieses Zeichen tragen.

Wichtig:

Um permanente Beschädigungen der Oberfläche des Kochfelds zu vermeiden, keine Behälter benutzen:

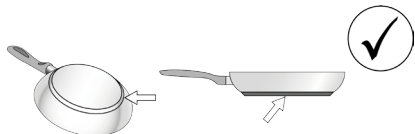
- die keinen perfekt flachen Boden haben;
- die aus Metall bestehen und einen emaillierten Boden haben;
- die einen rauen Boden haben, um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu verschrammen;
- Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalltafel des Kochfelds legen.
- Nicht jedes für die Induktion geeignete Kochgeschirr arbeitet effizient, da der Boden teilweise aus ferromagnetischem Material besteht!! Beim Kauf von Töpfen und Pfannen ist auf folgendes zu achten:
- Der Boden muss vollständig aus ferromagnetischem Material sein. Andernfalls werden sowohl die Effizienz der Wärmeübertragung als auch ihre Gleichmäßigkeit verringert, wobei die Temperaturen der Oberfläche der Pfanne/des Topfes nicht zum Garen geeignet



• Der Boden darf kein Aluminium enthalten: Das Kochgeschirr erwärmt sich nicht und wird möglicherweise auch von den Induktoren nicht erkannt.



- Nicht gerade Böden oder mit rauen Oberflächen.
- Sie entziehen Kontaktfläche zwischen Induktor und Kochgeschirr, verringern die Effizienz und verschlechtern das Kocherlebnis.



• Bereits existierende Behälter

Ob der Werkstoff des Topfes magnetisch ist, kann einfach mit einem Magnet geprüft werden. Die Töpfe sind nicht geeignet, wenn sie nicht magnetisch fühlbar sind. Auch in diesem Fall gelten die Anweisungen, die im vorhergehenden Abschnitt angeführt sind.

• Empfohlene Topfboden-Durchmesser

WICHTIG: Wenn die Töpfe nicht über die richtigen Abmessungen verfügen, schalten sich die Garzonen nicht ein. Um den zu verwendenden Minstdurchmesser des Topfs für den jeweiligen Kochbereich zu erfahren, siehe illustrierten Teil dieses Handbuchs.

Achtung: Um die Kochleistung und Produktqualität zu erhalten, wird die Verwendung von Induktionsadaptern NICHT empfohlen.

• Energieeinsparung

Verwenden Sie Töpfe mit einem gleichgroßen Boden wie der Kochbereich; verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachen Böden; wenn möglich, lassen Sie den Deckel während des Kochens auf den Töpfen; kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit nur wenig Wasser, um die Kochzeit zu verringern; wenn Sie einen Druckkochtopf benutzen, verringern sich der Energieverbrauch und die Kochzeit noch einmal; stellen Sie den Topf in die Mitte des auf dem Koch eingezeichneten Kochbereichs.

VERWENDUNG DES GEBLÄSES/ WRASENABZUGS

Das Absaugsystem kann in der Absaugversion mit externer Abführung oder internem Umwälzfilter eingesetzt werden.

• Version mit Absaugung:

Die Dämpfe werden nach außen über eine Reihe von

Rohrleitungen abgeführt (müssen separat gekauft werden). Das Produkt an Rohre und Austrittsöffnungen anschließen, die über einen Durchmesser verfügen, der dem Luftauslass (Anschlussflansch) entspricht. Für nähere Informationen hinsichtlich der Rohre und deren Abmessungen siehe die Seite im Installationshandbuch - Absaugversion - bezüglich des Zubehörs. Die Verwendung von Rohren und Austrittsöffnungen an der Wand mit einem geringeren Durchmesser führt zu einer Verringerung der Absaugleistung und einem deutlichen Anstieg der Geräuschentwicklung. Aus diesem Grund ist diesbezüglich jede Haftung ausgeschlossen.

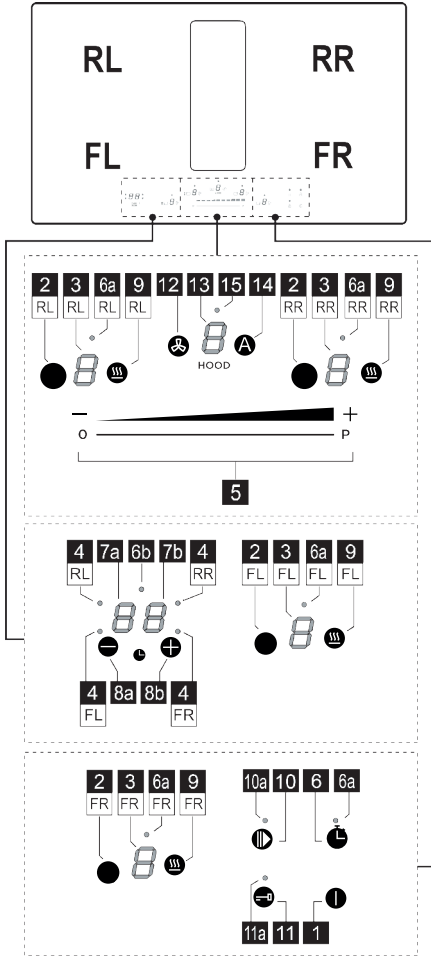
Um die maximale Absaugleistung zu erhalten: • Es wird ein Rohrverlauf mit einer maximalen linearen Länge von 7 Metern empfohlen. • Auf einer Gesamtlänge von 7 linearen Metern sollten maximal zwei 90° Kurven verwendet werden • Vermeiden Sie zu starke Wechsel bei den Leitungsquerschnitten, besser immer einen Querschnitt von Ø 150 mm (oder rechteckig 222 x 89 mm) verwenden.

• Version mit Filter:

Die angesaugte Luft wird durch spezielle Fettfilter und Geruchsfilter gefiltert, bevor sie durch die entsprechenden Rohrleitungen zurück in den Raum geleitet wird (Geruchsfilter und Rohrleitungen müssen separat erworben werden). Weitere Informationen finden Sie auf den Seiten über Zubehör und Konfigurationen (für die Version mit Filter) im illustrierten Teil dieses Handbuchs.

3. FUNKTIONSWEISE

BEDIENFELD



Funktion	
1	ON/OFF Kochfeld/ Wrasenabzug des jeweiligen Kochfelds
2	Wahlstaste Kochbereich
3	Display Leistungsstufe Kochbereich
4	LED Kochbereich aktiv / LED Filtersättigung aktiv
5	Erhöhung/Senkung der Leistungsstufe und der Geschwindigkeit (Leistung) der Absaugung
6	Aktivierung Egg Timer (Stand Alone)

6a - 6b	LED Egg Timer (Stand Alone) aktiv
7a-7b	Display Timer Kochbereich / Display Sättigung Kohlefilter – Fettfilter
8a-8b	Erhöhung/Verringerung Display Timer Aktivierung des Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturmanager - Warmhaltefunktion)
9	Pause
10	Pause
10a	LED Pause aktiv
11	Key Lock (Tastensperre)
11a	LED - Key Lock
12	Wahlstaste Gebläse
13	Display Gebläse
14	Aktivierung automatische Funktion Gebläse
15	LED Menü Verzögerung Gebläse

WAS VOR DEM BEGINN ZU WISSEN IST

ACHTUNG: Nach dem ersten Anschluss des Produkts an das Stromnetz erfordert das Kochfeld ein Verfahren zur **ENTSPERRUNG**. Wie angegeben vorgehen:

Das Kochfeld an die Stromversorgung anschließen; das

Display (13) zeigt ein blinkendes und die LED (11a)

leuchtet auf. Die Taste (11) für einige Sekunden drücken, die LED (11a) geht aus. Jetzt ist es möglich, das

Kochfeld mit der Taste **ON/OFF** (1) einzuschalten.

- Einige Funktionen aktivieren sich nicht oder deaktivieren sich automatisch in Abwesenheit von Töpfen auf dem Herd oder wenn diese falsch positioniert sind.

- In anderen Fällen deaktivieren sich die aktivierten Funktionen automatisch nach wenigen Sekunden, wenn die gewählte Funktion eine weitere Einstellung, die nicht eingegeben wurde, benötigt (z.B.: "Das Kochfeld einschalten" ohne "Den Kochbereich wählen" und die "Betriebstemperatur", oder die "Funktion Lock" oder diejenige des "Timer").

Solange die Anzeige sich nicht ausschaltet, darf man sich dem Kochbereich nicht nähern.

DISPLAY KOCHBEREICH

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

Funktion	Wert
Eingeschalteter Kochbereich	0
Power Level (Leistungsstufe)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Anzeige der Restwärme)	H
Pot Detector (Kochtopferkennung)	U
Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) aktiv	000
Funktion Pause	
Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)	A

EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDS

• Safe Activation (sichere Aktivierung)

Das Produkt aktiviert sich nur in Anwesenheit von Töpfen auf dem Kochfeld: Der Heizprozess startet nicht oder unterbricht sich im Falle der Abwesenheit oder Entfernung der Töpfe.

• Pot Detector (Kochtopferkennung)

Das Produkt erfasst automatisch das Vorhandensein von Töpfen auf den Kochbereichen.

• Safety Shut Down (Sicherheitsabschaltung)

Aus Sicherheitsgründen besitzt jeder Kochbereich eine maximale Betriebsdauer, die vom eingestellten Leistungsniveau abhängt.

• Residual Heat Indicator (Angabe der Restwärme)

Beim Abschalten von einem oder mehreren Kochbereichen wird das Vorhandensein von Restwärme mit entsprechendem optischem Signal auf dem Display des bezüglichen Kochbereichs durch das Symbol **H** angezeigt.


VERWENDUNG DES KOCHFELDS

• Einschalten

Das Kochfeld schaltet sich durch Berühren der Taste **ON**

OFF  (1) ein. Das **Display (3)** und das **Display (13)**

schalten sich ein und visualisieren die Nummer Null .


Um das Kochfeld abzuschalten, die Taste **ON/OFF**  (1) drücken.

Das Kochfeld schaltet sich nach einigen Sekunden ab, wenn keine anderen Funktionen aktiviert werden.

• Aktivierung des Kochbereichs


Aktivierung:

Den Zugriff auf das Menü des Kochbereichs durch Drücken

einer der **Tasten**  (2) entsprechend dem gewünschten Kochbereich vornehmen. Das **Display (3)** jenes Bereichs bleibt der einzige, der mit starker Intensität aufleuchtet.

Mit einem Finger die **Auswahlleiste (5)** berühren und scrollen, um die Leistung des vorher gewählten Kochbereichs zu regulieren.

Anmerkung: Bei der Wahl eines Kochbereichs visualisiert

das **Display des TIMERS (7a+7b)** dies:  die **LED (4)**, die aufleuchtet definiert, welche Zone gewählt wurde, in diesem Fall die Zone FL.

Deaktivierung:

Den Zugriff auf das Menü des gewünschten Kochbereichs

vornehmen und eine der **Tasten**  (2) drücken. Das **Display (3)** jenes Bereichs bleibt der einzige, der mit starker Intensität aufleuchtet; die Leistung auf **Null bringen** oder erneut die **Taste (2)** drücken, indem man diese **für einige Sekunden gedrückt hält**.


• Power Level Kochbereiche

Das Kochfeld besitzt **9 Leistungsstufen**. Mit den Fingern die **Auswahlleiste (5)** berühren und sie längs durchlaufen: nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen; nach links, um die Leistungsstufe zu senken.


Die eingestellte Leistungsstufe wird auf dem **Display (3)** des gewählten Kochbereichs visualisiert.

• Leistungs-Booster

Das Produkt ist mit **1 zusätzlichen Leistungsstufe**

ausgestattet (über der Stufe ) die für 10 Minuten aktiv bleibt, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.

Mit den Fingern die **Auswahlleiste (5)** berühren und längs

durchlaufen, über der Stufe , um die Power Booster zu aktivieren. Die Stufe Power Booster ist auf dem **Display (3)**


mit dem Symbol  angegeben.


• Egg Timer (Eieruhr)

Die Funktion Egg Timer ist ein Countdown, der unabhängig von den Kochbereichen (und dem Wrasenabzugsbereich) ist.

Aktivierung:

Die Menüs von Ansaugung oder Kochbereiche verlassen, sodass alle **LEDs (3 und 13)** eingeschaltet sind.

Die **Taste**  (6) drücken, es leuchtet die **Led (6a)** auf und gleichzeitig aktiviert sich auch

das **Display (7a+7b)** mit der **LED (6b)** .

Jetzt ist es möglich, die Zeit unter Verwendung der **Tasten**

+ (8a) und **-** (8b) zu erhöhen oder zu verringern. Die Zeit wird in Minuten ausgedrückt. Wenn der Timer eine Zeit unter 1 Minute erreicht, wird die Zählung in Sekunden weitergeführt.

Wenn der Countdown des Timers beendet ist, erklingt ein akustisches Signal und der Kochbereich schaltet sich aus.

Deaktivieren:

Für das vorzeitige Abschalten des Timers, die Menüs Ansaugung oder Kochbereiche verlassen, sodass alle LEDs (3 und 13) eingeschaltet sind, und das Display Timer

mit der Taste **—** (8a) auf Null zurückstellen.

• Timer Kochbereiche

Die Funktion Timer Kochbereiche ist ein Countdown, der auch gleichzeitig für alle Kochbereiche eingestellt werden kann. Am Ende der eingestellten Zeitdauer schalten sich die Kochbereiche automatisch aus und der Bediener wird durch ein eigenes akustisches Signal darauf aufmerksam gemacht.

Aktivierung:

Anmerkung: dieser Timer kann nur aktiviert werden, wenn der Kochbereich mit einer von Null verschiedenen Leistung aktiv ist.

Nachdem der gewünschte Kochbereich mit der Taste (2) gewählt wurde,

aktiviert sich das Display (7a+7b) und es ist möglich, den Timer zu programmieren. Um die Zeit zu erhöhen oder zu

verringern, die Tasten **+** (8a) und **—** (8b) verwenden. Die Zeit wird in Minuten ausgedrückt. Wenn der Timer eine Zeit unter 1 Minute erreicht, wird die Zählung in Sekunden weitergeführt.

Falls notwendig, kann dieser Vorgang für mehrere Kochbereiche wiederholt werden:

In jedem Kochbereich kann ein verschiedener Timer eingestellt sein; auf dem Display (7a+7b) erscheint der Countdown des zu jenem Zeitpunkt gewählten Kochbereichs

Anmerkung: Nachdem die Zone Bridge aktiviert wurde, ist es möglich, den Timer auch in diesem Bereich zu starten.

Deaktivieren:

Zum vorzeitigen Abschalten des Timers den Kochbereich

Taste (2) wählen, die Taste **—** (8a) drücken, bis der Timer Null erreicht und sich deaktiviert.

• Power Limitation (Leistungsbegrenzung)

Mit der Funktion Power Limitation kann man die maximale Absorption des Produkts beschränken und die Absorptionsleistung aller aktiven Kochzonen so regulieren, dass die gesamte Absorption des Felds nicht über die eingestellte maximale Absorption steigt.

Das Verwaltungsmenü Power Limitation, das sich im Inneren des Verwaltungsmenüs der Parameter befindet.

Zum Zugriff auf das Verwaltungsmenü der Parameter:

Die Stromversorgung vom Kochfeld abtrennen, einige Sekunden warten und das Kochfeld wieder an die Stromversorgung anschließen. Das Kochfeld ENTSPPERREN, indem man für einige Sekunden die

Taste **⏻** (11) drückt; anschließend gleichzeitig für einige

Sekunden die Tasten **⏻** (12) + **A** (14) drücken, bis die **Auswahlleiste** (5) aufleuchtet. Mit dem Finger die gesamte **Leiste** (5) von links nach rechts durchlaufen. Die beiden Displays (3-RL) und (3-RR) leuchten auf.

Das Display (3-RL) gibt den zu ändernden Parameter an.

Das Display (3-RR) gibt den eingestellten Wert an.

Um auf das Verwaltungsmenü Power Limitation überzugehen:

Standardmäßig zeigt mit dem Zugriff auf das Menü der

Parameter das Display (3-RL) abwechselnd die Werte **0**

und **1** an; mehrmals die Taste (9-RL) drücken, bis das

Display (3-RL) die Werte **0** und **1** abwechselnd anzeigt.

(**0** und **1** = Verwaltungsmenü Power Limitation).

Einstellen des Werts der Power limitation:

die Taste (9-RR) drücken, um den gewünschten Wert unter den verfügbaren zu wählen, siehe Tabelle unten:

Zone	Zone	Leistungswert
3-RL	3-RR	(KW)
0	0	7,4
1	1	4,5
2	2	3,1

Speicherung der Einstellungen:

Um die gewählten Einstellungen zu speichern, die Taste

ⓘ(1) drücken

BEDIENUNG DES GEBLÄSES/ WRASENABZUGS

• Aktivierung des Gebläses.

Aktivierung:

Die Taste **⏻** (12) berühren (drücken), das Display (13) leuchtet mit starker Intensität auf.

Mit einem Finger die **Auswahlleiste** (5), berühren und scrollen, um die Leistung der Absaugung der Rauchgase zu regulieren.

Anmerkung: zum Unterschied zu den Kochbereichen kann das Abschalten des Gebläses nicht mit Timer programmiert werden. Daher aktiviert sich das Display (7a+7b) nicht.

Deaktivierung:

Um das Gebläse abzuschalten, die Taste **⏻** (12) für einige Sekunden gedrückt halten oder die Saugleistung auf Null bringen.

• Power Level Gebläse

Das Gebläse besitzt 4 Leistungsstufen der Absaugung plus einen Booster.

Den **Auswahlbalken (4)** antippen und mit den Fingern entlangstreichen:


nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

nach links, um die Leistungsstufe zu senken.

Die eingestellte Leistungsstufe wird auf dem **Display (13)** des Gebläses visualisiert.

• Power Booster des Gebläses

Das Produkt besitzt 1 **zusätzliche Leistungsstufe BOOSTER** (über Stufe 4), die für **5 Minuten** aktiv bleibt, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.



Mit den Fingern die **Auswahlleiste (5)** berühren und längs durchlaufen, über der Stufe 4, um die Power Booster zu aktivieren. Die Stufe Power Booster ist auf dem **Display (13)** mit dem Symbol  angegeben.


• Automatikbetrieb

Das Produkt schaltet sich mit der geeigneten Geschwindigkeit ein, indem es die Saugkapazität an die maximale im Kochbereich verwendete Garstufe anpasst.

Wenn die Kochbereiche ausgeschaltet wird, dann passt die Abzugshaube ihre Gebläsegeschwindigkeit an und verringert sie stufenweise, um Restdämpfe und Restgerüche zu beseitigen.

Aktivierung:

Den Zugriff auf das Menü des Gebläses vornehmen, indem man die Taste  (12) drückt, die Taste  (14)


drücken; auf dem **Display (13)** wird der Buchstabe  abwechselnd mit dem Wert der Geschwindigkeit des Gebläses visualisiert.

Deaktivieren:

Im Menü des Gebläses die Taste  (14) drücken oder manuell die Sauggeschwindigkeit über die **Auswahlleiste (5)** verringern.

• Verwaltungsmenü Filter:



Erforderliche Bedingungen für den Zugriff auf das Menü:

KOCHBEREICH und GEBLÄSE müssen beide auf der Leistung  sein; Der EGG TIMER muss ABGESCHALTET sein; wenn die Bedingungen nicht bestehen, gibt bei der Ausführung des Zugangsverfahrens

das **Display (7a+7b)**  an und es ist nicht möglich, fortzufahren.

Zum Zugriff auf das Menü und der Visualisierung des Zustands der Filter:





Nachdem die oben genannten Zugangsvoraussetzungen eingehalten wurden, die Taste  (12) drücken;



anschließend gleichzeitig  (8a) und  (8b) für 4 Sekunden drücken.

An diesem Punkt befindet man sich im Verwaltungsmenü Filter.


Das **Display (7a+7b)** visualisiert standardmäßig den Zustand des FETTFILTERS; um auf die Anzeige des

Zustands des GERUCHSFILTERS überzugehen,  (8a) drücken. Bei jedem Druck dieser Taste, geht das Display nacheinander von einem Filter auf den anderen über. Im Folgenden die Tabelle der Zustände der Filter.


Zustand Filter	Display
Fettfilter AKTIV*	
Geruchsfilter AKTIV*	
Fettfilter INAKTIV	
Geruchsfilter INAKTIV	

*Wenn die Anzeige der Filtersättigung AKTIV ist, zeigt das **Display (7b)** den Zustand des Filters mit einem Wert von  (maximale Effizienz) bis  (erschöpfter Filter) an.



Um die Anzeige der Filtersättigung zu aktivieren oder zu deaktivieren:

Nachdem einer der beiden Filter gewählt wurden,  (8b) drücken; bei jedem Druck geht das Display nacheinander von einem Zustand auf den anderen über.



Anmerkung: Wenn der Filter deaktiviert wird und dann in der gleichen Sitzung wieder aktiviert wird, bleibt der Wert des Filterzustands derselbe wie vor der Deaktivierung.

Wenn man nach der Deaktivierung des Filters das Menü verlässt, beginnt der Wert der Filtersättigung von .

Zum Verlassen des Menüs:

Um das Menü zu verlassen, irgendeine Taste AUSSER der Taste  (8a) und  (8b) drücken oder 8 Sekunden warten, ohne andere Tasten zu berühren.

• Reset Filtersättigung

Während eine oder beide Meldungen aktiv sind, ist es möglich, das Reset des Alarms der Filtersättigung auszuführen. Während der ersten 10 Sekunden, in denen die Meldung der Filtersättigung erscheint, gleichzeitig für einige Sekunden  (8a) und  (8b) drücken.

Ein akustisches Signal gibt das erfolgte Reset an. Es wird

empfohlen, dieses Verfahren ERST auszuführen, nachdem die Filter ersetzt wurden.

Anmerkung: Wenn beide Meldungen aktiv sind, diesen Vorgang zwei Mal durchführen, um beide Alarmer zurückzusetzen. .

• **Verzögerung der Abschaltung des Gebläses**

Wenn diese Funktion aktiviert ist, bleibt das Gebläse für eine voreingestellte Zeit eingeschaltet, nach Ablauf dieser Zeit schaltet es sich automatisch ab. Jede Geschwindigkeit besitzt einen spezifischen Timer, wie in der unteren Tabelle angegeben.

Booster	V 4	V 3	V 2	V 1
5 min.	10 min.	15 min.	20 min.	30 min.









Zur Aktivierung:

Bei laufendem Gebläse die **Auswahlleiste (5)** anhaltend drücken, es schaltet sich die **LED (15)** ein, um anzuzeigen, dass die Funktion aktiviert wurde.

Zur Deaktivierung:


Es ist ausreichend, die Sauggeschwindigkeit zu ändern, um diese Funktion zu deaktivieren. Die **LED (15)** geht aus, um anzuzeigen, dass die Funktion deaktiviert wurde.

LEISTUNGSTABELLE

Leistungsstufe	Kochvorgang-Art	Verwendung (je nach Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Max. Leistung	 Schnell aufwärmen	Schnelles Erhöhen der Temperatur des Lebensmittels, bis es im Falle von Wasser schnell kocht, oder die Kochflüssigkeiten schnell erhitzt werden
	 Braten - sieden	anschmoren, einen Kochvorgang beginnen, gefrorene Produkte braten, schnell kochen
Hohe Leistung	 Bräunen - anbraten- sieden- grillen	anbraten, kochen lassen, kochen und grillen (für kurze Zeit, 5-10 Minuten)
	 Bräunen - kochen - schmoren - anbraten - grillen	anbraten, köcheln lassen, kochen und grillen (durchschnittliche Zeit, 10-20 Minuten), Zubehör vorwärmen
Mittelleistung	 Kochen - schmoren - anbraten - grillen	schmoren, leicht köcheln lassen, kochen (lange), Teig glatt umrühren
	 Kochen - aufkochen - einkochen - verrühren	längeres Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Gegenwart von begleitenden Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch), Teig glatt rühren
	 Kochen - aufkochen - einkochen - verrühren	längeres Kochen (Volumen weniger als ein Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Gegenwart von begleitenden Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistung	 Schmelzen – auftauen – warmhalten - verrühren	Butter schmelzen, Schokolade langsam schmelzen, kleine Produkte auftauen
	 Schmelzen – auftauen – warmhalten - verrühren	kleine Portionen frisch gekochtes Essen warm halten oder Servierplatten temperieren und Risotto rühren
AUS	 Ablagefläche	Kochfeld in Bereitschaftsstellung oder aus (Nach Ende des Kochens könnte es restliche Wärme geben, die mit H-L-O signalisiert wird)

4. PFLEGE

Achtung! Bevor man jegliche Reinigungs- und Wartungsarbeit vornimmt, sich vergewissern, dass die Kochbereiche ausgeschaltet sind und die Kontrolllampe für die Wärme erloschen ist.

 Zur Wartung des Produkts siehe die Bilder am Ende der Installationsanleitung mit diesem Symbol.

WARTUNG KOCHFELD

• Reinigung des Kochfelds

Das Kochfeld ist nach jeder Benutzung zu reinigen.

Wichtig:

- Keine Scheuerschwämme, Metallschwämme verwenden. Sie können das Glas im Laufe der Zeit beschädigen.
- Keine irritierenden Reinigungsmittel verwenden, wie z.B. Backofenreiniger Spray bzw. Fleckenentferner.
- **KEINE DAMPF-HOCHDRUCKREINIGER BENUTZEN!!!**

Das Kochfeld nach jeder Benutzung abkühlen lassen und Lebensmittelrückstände entfernen. Zucker und Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt müssen sofort abgewischt werden, da sie das Kochfeld beschädigen. Salz, Zucker und Sand könnten die Glasoberfläche verschrammen. Ein weiches Tuch, Saugpapier oder spezifische Produkte zur Kochfeldreinigung verwenden (die Anleitungen des Herstellers beachten).

• Reinigung der Flüssigkeitsauffangwanne:

Bei versehentlichem und ausgiebigem Austreten von Flüssigkeiten aus den Töpfen kann durch das Ablassventil im unteren Teil des Produkts eingegriffen werden, um Rückstände zu beseitigen und maximale Hygienesicherheit zu gewährleisten.

• Reinigung des Metallgitters:

Der Grill muss von Hand mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel gewaschen und sorgfältig getrocknet werden, um Oxidation zu vermeiden.

WARTUNG GEBLÄSE/ WRASENABZUG

• Reinigung des Gebläses/Wrasenabzugs:

Zur Reinigung **AUSSCHLIESSLICH** ein feuchtes mit neutralem flüssigem Reinigungsmittel getränktes Tuch verwenden.

KEINE WERKZEUGE ODER SONSTIGE HILFSMITTEL ZUR REINIGUNG VERWENDEN!

Produkte mit Scheuermitteln müssen unbedingt vermieden werden. **KEINEN ALKOHOL VERWENDEN!**

• Wartung Fettfilter:

Hält die beim Kochen entstehenden Fettpartikel ein.

Der Fettfilter muss einmal im Monat (oder wenn das Filtersättigungsanzeigesystem die Notwendigkeit meldet) mit milden Reinigern mit der Hand oder in der Spülmaschine bei niedrigen Temperaturen und kurzem Zyklus gereinigt werden. Beim Reinigen in der Spülmaschine kann sich der Metallfettfilter verfärben,

wobei seine Filtereigenschaften in keiner Weise beeinträchtigt werden.

• **Wartung Aktivkohlefilter -Keramik(nur bei Filterversion):**

Hält die unangenehmen Gerüche beim Garen fest. Das Produkt ist mit einem Satz Geruchsfilter ausgestattet.

Die Sättigung der Geruchsfilter tritt nach mehr oder weniger längerem Gebrauch auf und ist von der Art der Küche und der Regelmäßigkeit der Reinigung des Fettfilters abhängig. Die Geruchsfilter können alle 2/3 Monate in einem auf 200 °C vorgeheizten Ofen 45 Minuten lang thermisch regeneriert werden. Die richtige Regeneration gewährleistet eine konstante Filterwirkung 5 Jahre lang.

Achtung! Die Filter nicht auf den Herdboden legen, sondern auf einem Blech positionieren. Das Blech auf mittlerer Höhe einschieben.

Recirculation filters Twin- (cod.AFCFCAIA01)

The used filters in this hob are combined filters for grease and odour filtering. These TWIN filters are regenerable and need periodical maintenance.

- The twin filters must be washed without any detergents.
- The twin filters can be washed in the sink with hot water or can be put in the dishwasher with a quick wash program, without any other dishes (to avoid the presence of fats or oils) and at recommended temperatures not exceeding 60/65 °C.
- The twin filters can be dried naturally by covering them with a clean, residue-free cloth or in an oven with top and bottom heat at a temperature of 80 °C for no longer than 1 hour.

You need to replace the TWIN filters:

- when you notice that the odour filtering is not sufficient anymore (the average time is after 240 operating hours).
- after 1 year of use at the latest.
- when the filters are clearly damaged.

ATTENTION: Drying must never be carried out with air flows.

It is important that the TWIN filters are properly dried before installation. After the maintenance, reset the memory of the filter saturation indication.

Suivre de près les instructions reportées dans ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité pour tout problème, dommage ou incendie causé à l'appareil suite au non-respect des instructions reportées dans ce manuel. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique pour la cuisson des aliments et l'extraction des fumées produites par la cuisson. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. chauffage de pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglage erroné des commandes.

- Lire attentivement les instructions : elles contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.

- N'effectuer aucune variation électrique sur l'appareil.

- Avant de procéder à l'installation de l'appareil, vérifier qu'aucun composant n'est endommagé. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.

- Vérifier l'intégrité de l'appareil avant de procéder à l'installation. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.

1. SÉCURITÉ ET RÈGLEMENTATIONS

⚠ SÉCURITÉ GÉNÉRALE

Attention ! Suivre attentivement les instructions ci-dessous : ● Le produit doit être débranché du secteur avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation.

- L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer les pièces du produit si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation. ● La mise à la terre du produit est obligatoire. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement du produit, intégré dans le meuble, au secteur électrique. ● Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire conforme aux normes garantissant la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. ● Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges. ● Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles à l'utilisateur. ● Le produit et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. ● Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec le produit ; garder les enfants à distance et les surveiller : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. ● Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur est compatible avec le produit. ● Ne pas toucher les éléments chauffants du produit

- durant et après l'utilisation. ● Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants du produit ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie. ● Ne pas placer des matériaux inflammables sur le produit ou à proximité. ● Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile. ● Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter toute possibilité d'électrocution. ● Le produit n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un programmateur externe ou d'un système de commande à distance séparé. ● La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies. ● Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence. ● Ne JAMAIS tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au contraire, éteindre le produit et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. ● Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson. ● Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur, risque d'électrocution. ● Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient surchauffer. ● Avant de brancher le produit au secteur électrique : contrôler la plaque des données (présente sur la partie inférieure du produit) pour vérifier que la tension et la puissance correspondent à celle du secteur et que la prise est adéquate. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

Important : ● Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson au moyen du dispositif de commande et ne pas se fier uniquement au détecteur de casseroles. ● Éviter les débordements de liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur. ● Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou sans récipients. ● À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante. ● Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait de manière irréversible le produit. ● Ne jamais chauffer une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser ! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson. ● L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tels que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure. ● Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson. ● En cas de températures élevées, le produit réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson. ● Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du secteur électrique en enlevant la fiche ou à travers le disjoncteur général de l'habitation. ● Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien. ● Le produit peut

être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes aient reçu des instructions relatives à l'usage sûr du produit et à la compréhension des dangers que cela implique. ● Les enfants doivent être contrôlés afin qu'ils ne jouent pas avec le produit. ● Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. ● Le local doit disposer d'une ventilation suffisante lorsque le produit est utilisé en même temps que d'autres appareils à combustion de gaz ou autres combustibles. ● Le produit doit être fréquemment nettoyé, à l'intérieur comme à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) ; respecter dans tous les cas les indications présentes dans les instructions d'entretien. ● Le non-respect des consignes de nettoyage du produit et du remplacement et nettoyage des filtres comporte des risques d'incendie. ● Le flambage est strictement interdit. ● L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée. ● La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu. ● Attention ! Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer. ● Attention ! Ne pas brancher le produit au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée. ● Concernant les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, respecter scrupuleusement les réglementations établies par les autorités locales compétentes. ● L'air extrait ne doit pas être conduit vers le tube destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion à gaz ou autres combustibles. ● Ne jamais utiliser le produit sans la grille correctement montée ! ● Utiliser uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour l'installation ou, en leur absence, acheter le type de vis adéquat. Utiliser des vis de la longueur indiquée dans la notice. ● Quand ce produit et d'autres appareils non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 × 10-5 bars). ● Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.

⚠ SÉCURITÉ POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

● Débrancher le produit du secteur électrique. ● L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié et connaissant les normes en vigueur en matière d'installation et de sécurité. ● Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages personnels, matériels et aux animaux en cas de non-respect des indications fournies dans ce chapitre. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail. ● S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé. ● Ne pas utiliser de rallonges. ● Le câble

électrique de terre doit être 2cm plus long que les autres câbles. ● Dans le cas où le produit ne serait pas doté d'un cordon d'alimentation, en utiliser un ayant une section de conducteur d'au moins 2,5 mm² pour une puissance allant jusqu'à 5500 watts ; pour des puissances supérieures, il doit être de 4 mm². ● Le câble ne doit à aucun moment atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante. ● Le produit est destiné à être connecté de façon permanente au secteur électrique, c'est pourquoi il faut effectuer un raccordement fixe au secteur via un interrupteur omnipolaire conforme, qui assure la déconnexion complète du secteur électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation.

● **Attention !** Le remplacement du câble de connexion doit être effectué par le service d'assistance technique agréé ou par une personne ayant une qualification similaire.

KIT WINDOWS : Le produit est préparé pour être utilisé avec un KIT capteur Window (non fourni par le fabricant). En installant le KIT capteur Window (uniquement en cas d'utilisation en mode ASPIRANT), l'extraction de l'air s'arrêtera chaque fois que la fenêtre présente dans la pièce, sur laquelle est appliqué le KIT, sera fermée. **Le branchement électrique du KIT à l'appareil doit être effectué par un personnel technique qualifié et spécialisé. Le KIT doit être certifié séparément, conformément aux normes de sécurité pertinentes au composant et à son utilisation avec l'appareil. L'installation doit être effectuée conformément aux réglementations pour les installations domestiques en vigueur.**

ATTENTION : le câblage du KIT à brancher à l'appareil doit faire partie d'un circuit certifié à très basse tension de sécurité (TBTS). Le fabricant de cet appareil décline toute responsabilité en cas de problèmes, de dommages, ou d'incendies provoqués par des défauts et/ou des problèmes de dysfonctionnement et/ou une installation incorrecte du KIT.

⚠ SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

● L'installation, électrique comme mécanique, doit être effectuée par un personnel spécialisé.

● **Avant de commencer l'installation :** Après avoir déballé le produit, vérifier qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport et, en cas de problèmes, contacter le revendeur ou le Service Client, avant de procéder à l'installation ; vérifier que les dimensions du produit sont adaptées à la zone d'installation choisie ; vérifier qu'aucun matériel accessoire (comme des sachets avec des vis, garanties, etc.) ne se trouve à l'intérieur de l'emballage (pour des raisons de transport), il doit être enlevé et conservé ; vérifier par ailleurs qu'une prise électrique est disponible à proximité de la zone d'installation

● **Préparation du meuble pour l'encastrement :**

• Le produit ne peut pas être installé sur des dispositifs de refroidissement, des lave-vaisselles, des poêles, des machines à laver et des sèche-linges ; effectuer tous les

travaux de découpe du meuble avant d'insérer la plaque de cuisson et éliminer soigneusement les copeaux ou les résidus de sciure.

La distance minimale entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 50mm devant, d'au moins 50mm sur les côtés et d'au moins 500mm par rapport aux meubles supérieurs.

NB : les indications à suivre pour la conception des espaces sont celles du fabricant de la cuisine.

- pour optimiser l'installation filtrante, il est conseillable de réaliser une ouverture dans la plinthe pour pouvoir y placer une grille commerciale.

- **Important** : utiliser un mastic colle monocomposant (S), ayant une résistance aux températures allant jusqu'à 250° ; avant l'installation, les surfaces à coller doivent être soigneusement nettoyées pour éliminer toute substance qui pourrait compromettre l'adhérence (ex. : agents de démoulage, conservateurs, graisses, huiles, poussières, résidus d'anciennes colles, etc.) ; la colle doit être uniformément distribuée sur tout le contour ; après le collage, laisser sécher environ 24 heures.

- **Attention** ! La non-installation de vis et fixations conformément à ces instructions peut comporter des risques électriques.

- **Remarque** : il est conseillable, pour installer correctement le produit, de recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes : film élastique en PVC souple, avec adhésif à base d'acrylate ; qui respecte la norme DIN EN 60454 ; retardateur de flamme ; excellente résistance aux écarts de température utilisable à basses températures.

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE



Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE - UK SI 2013 No.3113, Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

S'assurer que ce produit est correctement éliminé. L'utilisateur contribue à prévenir les possibles conséquences négatives pour l'environnement et la santé. Le symbole présent sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme déchet ménager mais être apporté à un point de collecte pour le recyclage d'équipements électriques et électroniques. L'éliminer conformément aux réglementations locales d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où le produit a été acheté.

2. UTILISATION

UTILISATION DES RÉCIPIENTS POUR LA CUSSION

- Récipients pour la cuisson

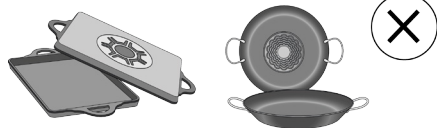


Utiliser uniquement des poêles et des casseroles qui portent ce symbole.

Important :

pour éviter des dommages permanents à la surface de la plaque, ne pas utiliser :

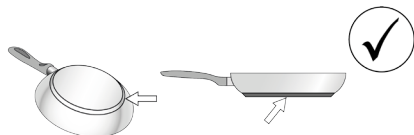
- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
- des récipients en métal dont le fond est émaillé ;
- des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
- ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.
- Toutes les casseroles et poêles adaptées pour l'induction ne sont pas toutes efficaces en raison de fonds composés partiellement de matériau ferromagnétique !! Vérifier, lors de l'achat des casseroles ou des poêles, que :
 - le fond est entièrement en matériau ferromagnétique. Sinon, l'efficacité de transmission de la chaleur et son uniformité diminuent, la température de la surface de la casserole/poêle n'est plus adaptée à la cuisson



- Le fond ne contient pas d'aluminium : le récipient ne chauffe pas et ne pourrait ne pas être reconnu par les inducteurs.



- le fond n'est pas bombé ou avec une surface rugueuse.
- le fond ne supprime pas de surface de contact entre les inducteurs et le récipient et ne réduit pas l'efficacité et l'expérience de cuisson.



● Récipients préexistants

Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement. Les indications du paragraphe précédent sont valables même dans ce cas.

● Diamètres fonds de casseroles conseillés

IMPORTANT : si les casseroles ne sont pas de la bonne taille, les zones de cuisson ne s'allument pas. Pour voir le diamètre minimum de la casserole à utiliser sur chaque zone, consulter la partie illustrée de cette notice.

Attention : Pour préserver les performances de cuisson et la qualité du produit, il est **DÉCONSEILLÉ** d'utiliser des adaptateurs d'induction.

● Économie d'énergie

Utiliser du matériel de cuisson dont le fond a un diamètre identique à celui de la zone de cuisson ; utiliser uniquement du matériel de cuisson à fond plat ; - Si possible, laisser le couvercle sur les casseroles durant la cuisson ; Cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson ; utiliser une cocotte-minute, elle réduit encore plus la consommation d'énergie et le temps de cuisson ; placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur la plaque.

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

Le système d'extraction peut être utilisé en version aspirante à évacuation externe ou filtrante à recyclage interne.

● Version Aspirante :

Les vapeurs sont évacuées vers l'extérieur grâce à une série de tuyaux (à acheter séparément) . Raccorder le

produit aux tuyaux et aux orifices d'évacuation murale du même diamètre que celui de la sortie d'air (bride de raccord). Pour plus d'informations sur les tuyaux et les dimensions voir la page relative aux accessoires sur la notice - Version aspirante. L'utilisation des tuyaux et des orifices d'évacuation d'un diamètre inférieur diminuera l'efficacité de l'extraction et augmentera considérablement le bruit. Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

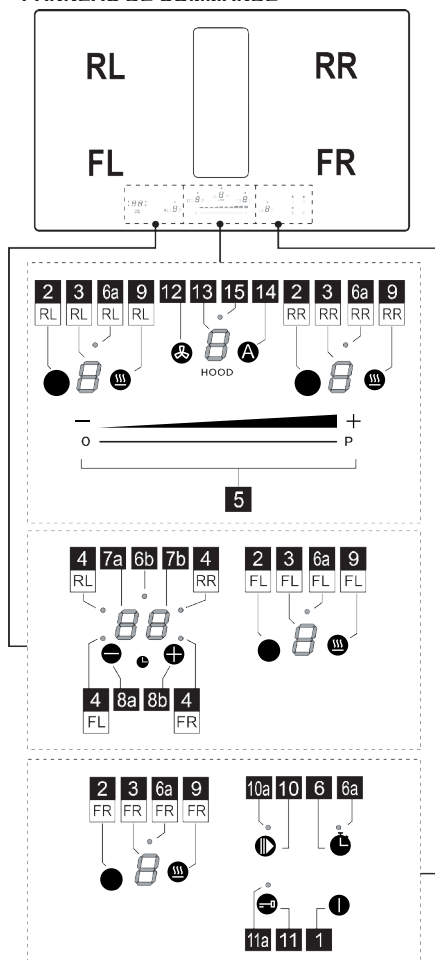
Pour obtenir une efficacité d'extraction maximale : • Le parcours maximal conseillé pour les conduits est de 7 mètres linéaires. • Sur le total de 7 mètres linéaires, il est conseillé d'utiliser au maximum deux coudes de 90° • Éviter tout changement drastique de section du conduit, en privilégiant toujours un section équivalente à Ø 150 mm (ou la rectangulaire de 222 x 89 mm).

● Version Filtrante :

L'air extrait sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce à travers les tubes dédiés (les filtres anti-odeur et les tubes doivent être achetés séparément). Pour plus d'informations, consulter les pages relatives aux accessoires et configurations (pour version filtrante) dans la partie illustrée de ce manuel.

3. FONCTIONNEMENT

PANNEAU DE COMMANDE



	Fonction
1	ON/OFF de la plaque de cuisson/extracteur pour plaque de cuisson
2	Touche de sélection de la zone de cuisson
3	Écran du niveau de puissance de la zone de cuisson
4	Voyant Zone de cuisson active / Voyant saturation des filtres actif

5	Augmentation/Réduction niveau de puissance de cuisson et vitesse (puissance) d'extraction
6	Activation de l'Egg timer (Stand Alone)
6a - 6b	Voyant Egg timer (Stand Alone) actif
7a-7b	Écran minuteur de zone de cuisson / Écran saturation du Filtre à charbon – Filtre à graisse
8a-8b	Augmentation/Diminution pour l'Écran Minuteur
9	Activation Temperature manager (Température directrice) (Warning Function)
10	Pause
10a	Voyant pause Active
11	Key Lock - Verrouillage touches
11a	Voyant - Key Lock
12	Touche de sélection de l'extracteur
13	Écran Extracteur
14	Activation de la Fonction automatique Extracteur
15	Voyant du menu retard extracteur

À SAVOIR AVANT DE COMMENCER

ATTENTION : Après le premier branchement du produit au secteur électrique, la plaque a besoin d'une procédure de DÉVERROUILLAGE. Procéder comme suit :

Brancher la plaque à l'alimentation ; l'écran (13) montrera un **8** clignotant et le **voyant (11a)** allumé. Appuyer sur la **touche (11)** pendant quelques secondes, le **voyant (11a)** s'éteindra. Il sera alors possible d'allumer la Plaque avec la touche **ON/OFF (1)**.

- **Certaines fonctions ne s'activent pas, ou s'éteignent automatiquement, en l'absence de casseroles sur les feux ou si celles-ci sont mal placées.**

- Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque la fonction sélectionnée nécessite un autre réglage qui n'est pas donné (ex. : « Allumer la plaque de cuisson » sans « Sélectionner la zone de cuisson » et la « Température de fonctionnement », ou bien la « Fonction Lock (verrouillage) » ou « Timer »).

Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

AFFICHEUR ZONE DE CUISSON

les écrans relatifs aux zones de cuisson indiquent :

Fonction	Valeur
Zone de cuisson allumée	
Power Level (Niveau de puissance)	
Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	
Pot Detector (Détecteur de casserole)	
Fonction Temperature Manager (Température directrice) activée	
Fonction Pause	
Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique)	

CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE

• Safe Activation

L'appareil s'active uniquement en présence de casseroles sur les zones de cuisson : le processus de chauffe ne se déclenche pas sans casseroles et s'arrête en les enlevant.

• Pot Detector

L'appareil détecte automatiquement la présence de casseroles sur les zones de cuisson.

• Safety Shut Down

Pour des raisons de sécurité, chaque zone est dotée d'un temps de fonctionnement maximal qui dépend du niveau de puissance programmé.

• Residual Heat Indicator

À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par un signal visuel sur l'afficheur de la zone correspondante, par le symbole

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

• Allumage

La plaque de cuisson s'allume en appuyant sur la touche

ON/OFF (1). Tous les **écrans** (3) et l'**écran** (13)

s'allumeront et afficheront le chiffre zéro .

Pour éteindre la plaque, appuyer sur la touche **ON/OFF**

(1).

La plaque s'éteint après quelques secondes sans activation des fonctions.

• Activation des zones de cuisson

Activation :

Entrer dans le Menu de la zone de cuisson en appuyant

sur l'une des **touches** (2) correspondant à la zone de cuisson souhaitée. L'**écran** (3) de cette zone restera le seul à être illuminé à haute intensité.

Appuyer et glisser avec le doigt sur la **barre de sélection**

(5), pour régler la puissance de la zone de cuisson précédemment sélectionnée.

Remarque : Quand une zone de cuisson est sélectionnée,

l'**écran du MINUTEUR (7a+7b)** montre : le **Voyant** (4) qui s'allume indique que cette zone a été sélectionnée, ici la zone FL.

Désactivation :

Entrer dans le menu de la zone de cuisson souhaitée et

appuyer sur l'une des **touches** (2), L'**écran** (3) de cette zone restera le seul à être illuminé à haute intensité ; **Mettre à Zéro** la puissance, ou appuyer de nouveau sur la **touche** (2) en maintenant la pression **pendant quelques secondes**.

• Power Level Zones de cuisson

La plaque est dotée de **9 niveaux** de puissance. Effleurer et glisser avec le doigt le long de la **Barre de sélection** (5) :

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;

vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

Le niveau de puissance défini sera affiché sur l'**écran** (3) de la zone de cuisson choisie.

• Power Booster

Le produit est doté d'1 **niveau** de puissance

supplémentaire (au-delà du niveau) qui reste actif pendant 10 minutes, après quoi la puissance revient au niveau précédent.

Effleurer et glisser avec le doigt le long de la **Barre de sélection** (5), au-delà du niveau pour activer le Power Booster. Le niveau Power Booster est indiqué sur l'**Écran** (3) avec le symbole .

• Egg Timer

La fonction Egg Timer est un compte à rebours séparé des zones de cuisson (et de la zone aspirante).

Activation :

Quitter les menus Extraction ou Zones cuisson afin que tous les **voyants** (3 et 13) soient allumés.

Appuyer sur la **touche** (6) ; le **voyant** (6a) s'allumera ; ceci entraînera l'activation simultanée de

l'**écran** (7a+7b) avec le **voyant** (6b) .

Il sera maintenant possible d'augmenter ou de diminuer le

temps en utilisant les **touches** (8a) et (8b). Le temps est exprimé en minutes. Si le minuteur arrive à un temps inférieur à 1 minute, le décompte continue en affichant les secondes.

Quand le minuteur a terminé le compte à rebours il émet un signal sonore et la zone de cuisson s'éteint.

Désactiver :

Pour l'extinction anticipée du minuteur, quitter les menus Extraction ou Zones cuisson afin que tous les voyants (3 et 13) soient allumés, et mettre à Zéro l'écran Timer avec

la touche **—** (8a).

● Timer Zones de Cuisson

La fonction Timer Zones de cuisson est un compte à rebours programmable, même simultanément, sur chaque zone de cuisson. À la fin du temps défini, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.

Activation :

Remarque : ce minuteur peut démarrer uniquement si la zone de cuisson est active avec une puissance différente du zéro.

Après avoir actionné la zone de cuisson souhaitée touche (2),

l'écran (7a+7b) s'activera et il sera possible de programmer le minuteur. Pour augmenter ou diminuer le

temps, utiliser les touches **+** (8a) et **—** (8b). Le temps est exprimé en minutes. Si le minuteur arrive à un temps inférieur à 1 minute, le décompte continue en affichant les secondes.

Il est possible de répéter l'opération pour plusieurs zones de cuisson :

Chaque zone de cuisson peut avoir un minuteur défini différent ; le compte-à-rebours de la zone de cuisson sélectionnée à ce moment-là apparaîtra sur l'écran (7a+7b)

Remarque : Après avoir activé la zone Bridge, il est également possible de démarrer le minuteur dans cette zone.

Désactiver :

Pour l'extinction anticipée du Minuteur, sélectionner la zone de cuisson touche (2) , appuyer sur la touche **—** (8a) jusqu'à ce que le minuteur arrive à zéro. Le minuteur se désactivera.

● Power Limitation

La fonction Power Limitation permet de définir le fonctionnement du produit en limitant son absorption maximale et en réglant la puissance d'absorption de toutes les zones de cuisson actives, permettant ainsi d'empêcher à l'absorption totale de la plaque de dépasser le niveau maximal d'absorption défini.

Le menu de gestion Power Limitation, se trouve à l'intérieur du Menu gestion des paramètres.

Pour entrer dans le menu gestion des paramètres :

Débrancher l'alimentation de la Plaque, attendre quelques secondes et reconnecter la Plaque à l'alimentation. DÉVERROUILLER la plaque en

maintenant la touche **—** (11) enfoncée ; ensuite, appuyer

simultanément, pendant quelques secondes, sur les touches **⊗** (12) + **A** (14) jusqu'à ce que la **barre de sélection** (5) s'allumera. Glisser avec le doigt sur toute la **barre** (5) de gauche à droite. Le deux écrans (3-RL) et (3-RR) s'allumeront.

L'Écran (3-RL) indique le paramètre en modification.

L'écran (3-RR) indique la valeur définie.

Pour passer au menu gestion Power Limitation :

Par défaut, en accédant au menu paramètres, l'écran (3-

RL) montre en alternance les valeurs **0** et **0** ; Appuyer plusieurs fois sur la **touche** (9-RL) jusqu'à ce que l'écran

(3-RL) montre les valeurs **0** et **2** en alternance. (**0** et **2** = menu gestion Power Limitation).

Définir la valeur de la Power limitation :

appuyer sur la **touche** (9-RR) pour sélectionner la valeur souhaitée parmi les trois disponibles ; voir tableau ci-dessous :

Zone	Zone	Valeur de
3-RL	3-RR	puissance (KW)
0	0	7,4
0	1	4,5
0	2	3,1

enregistrement des réglages :

Pour enregistrer les réglages sélectionnés, appuyer sur la touche **1** (1)

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

● Activation de l'extracteur.

Activation :

Effleurer (appuyer sur) la **touche** **⊗** (12) ; l'écran (13) s'allumera à haute intensité.

Appuyer et glisser avec le doigt sur la **barre de sélection** (5), pour régler la puissance d'extraction des fumées.

Remarque : à la différence des zones de cuisson, l'extinction de l'extracteur ne peut pas être programmée par minuteur. L'écran (7a+7b) ne s'activera donc pas.

Désactivation :

Pour éteindre l'extracteur, maintenir la **touche** **⊗** (12) enfoncée pendant quelques secondes, ou mettre à Zéro la puissance d'extraction.

● Power Level Extracteur

L'extracteur est doté de **4 niveaux** de puissance

d'extraction, plus un Booster.


Effleurer et glisser avec le doigt le long de la **Barre de sélection (4)** :

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;
vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

Le niveau de puissance défini sera affiché sur l'**écran (13)** de l'extracteur.

● **Power Booster de l'extracteur**

Le produit est doté d'**1 niveau** de puissance supplémentaire **BOOSTER** (au-delà du niveau 4), qui reste actif pendant **5 minutes**, après quoi la puissance revient au niveau précédent.

Effleurer et glisser avec le doigt le long de la **Barre de sélection (5)**, au-delà du niveau 4 pour activer le Power Booster. Le niveau Power Booster est indiqué sur l'**Écran (13)** par le symbole .



● **Fonctionnement automatique**

Le produit s'allumera à la vitesse la plus indiquée en adaptant la capacité d'extraction au niveau de cuisson maximal, utilisé par les zones de cuisson.

Quand les zones de cuisson sont éteintes, la hotte adapte la vitesse d'extraction, en la diminuant progressivement, de façon à éliminer les vapeurs et les odeurs résiduelles.

Activation :

Entrer dans le Menu extracteur en appuyant sur la touche



 (12) puis appuyer sur la **touche A (14)** ; l'**écran (13)** affichera la lettre  en alternance avec la valeur de la vitesse de l'extracteur.

Désactiver :


Dans le menu extracteur, appuyer sur la **touche A (14)** ou diminuer manuellement la vitesse d'extraction avec la **barre de sélection (5)**.

● **Menu gestion des Filtres :**

Conditions nécessaires pour entrer dans le menu :

Les ZONES DE CUISSON et l'EXTRACTEUR doivent être à la puissance  ; L'EGG TIMER doit être éteint ; Si ces conditions ne sont pas respectées, en effectuant la procédure d'accès, l'**écran (7a+7b)** indiquera  et il sera impossible continuer.

Pour Accéder au menu et afficher l'état des filtres :





Après avoir respecté les conditions d'entrée indiquées ci-dessus, appuyer sur la **touche  (12)**, puis appuyer simultanément sur **—(8a)** et **+ (8b)** pendant **4 secondes**.



L'accès au menu gestion des Filtres sera alors effectué.

Par défaut, l'**écran (7a+7b)** affichera l'état du **FILTRE À**

GRAISSE ; pour passer à l'état du **FILTRE ANTI-ODEURS**,

appuyer sur **—(8a)** À chaque pression de cette touche, l'écran passe d'un filtre à l'autre, consécutivement. Ci-dessous un tableau des états des filtres.


État Filtre	Écran
Filtre à graisse ACTIF*	
Filtre anti-odeurs ACTIF*	
Filtre à graisse INACTIF*	
Filtre anti-odeurs INACTIF*	

*Quand l'indicateur de saturation des filtres est ACTIF, l'**écran (7b)** montre l'état du filtre avec une valeur de  (efficacité maximale) à  (filtre usagé).

Pour activer ou désactiver l'indicateur de saturation des filtres :

Après avoir sélectionné l'un des deux filtres, appuyer sur **+ (8b)** ; À chaque pression, l'écran passe d'un état à l'autre consécutivement.

Remarque : En cas de désactivation et de réactivation du filtre dans la même session, la valeur de l'état du filtre reste inchangée par rapport à avant la désactivation.

En quittant le menu après avoir désactivé le filtre, la valeur de saturation du filtre recommencera à partir de  à la réactivation du filtre.

Pour quitter le Menu :

pour quitter le Menu, appuyer sur n'importe quelle touche SAUF sur la touche **—(8a)** e **+ (8b)** ou attendre 8 secondes sans toucher d'autres touches.

● **Reset saturation filtres**

Pendant qu'au moins une des signalisations est actives, il est possible d'effectuer la réinitialisation de l'alarme de saturation des filtres. Durant les 10 premières secondes où la signalisation de saturation des filtres apparaît, appuyer simultanément pendant quelques secondes sur **—(8a)** et **+ (8b)**.

Un signal sonore indique la réinitialisation effective. Il est recommandé de suivre cette procédure **UNIQUEMENT** après avoir remplacé les filtres.

Remarque : Si les deux signalisations sont actives, réaliser cette opération deux fois pour réinitialiser les deux alarmes. .

● **Retard de l'extinction de l'extraction**

Avec cette fonction activée, l'extracteur restera allumé

pendant un temps défini, à la fin duquel il s'éteindra automatiquement. Chaque vitesse a un minuteur spécifique, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

booster	V 4	V 3	V 2	V 1
	5 min.	10 min.	15 min.	20 min.
				30 min.

Pour activer :

Avec l'extracteur en marche, effectuer une pression longue sur la **barre de sélection (5)** ; le **Voyant (15)** s'allumera pour indiquer que la fonction a été activée.

Pour désactiver :

il suffit de changer la vitesse d'extraction pour désactiver cette fonction ; le **Voyant (15)** s'éteindra pour indiquer que la fonction a été désactivée.

TABLEAU DE PUISSANCE

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Utilisation (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)
Puissance maximale		Réchauffer rapidement	augmentation rapide de la température de l'aliment jusqu'à ébullition en cas d'eau ou réchauffer rapidement les liquides de cuisson
		Frïre - bouillir	brunir, commencer une cuisson, frïre des produits surgelés, bouillir rapidement
Puissance élevée		Faire revenir – rissoler - bouillir - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 5 à 10 minutes)
		Faire revenir - cuire – cuire à l'étouffée – rissoler - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 10 à 20 minutes)
Puissance moyenne		Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	étouffer, maintenir en ébullition douce, cuire (pour une longue période), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (volumes inférieurs au litre : riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	fondre le beurre, le chocolat délicatement, décongeler les produits de petites dimensions
		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	garder chaud des petites portions justes cuisinées ou garder en température des plats à servir et remuer des risottos
OFF		Surface d'appui	Plaque de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

4. ENTRETIEN

Attention ! Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que les zones de cuisson sont éteintes et le voyant de chaleur a disparu.



Pour l'entretien du produit, voir les images à la fin de l'installation marquées de ce symbole.

ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON

• Nettoyage de la plaque à induction

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

- Ne pas utiliser d'éponges à récurer, de paillettes de fer. Leur utilisation, avec le temps, pourrait abîmer le verre.
- Ne pas utiliser de produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou les détachants.
- **NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS VAPEUR !!!**

Après chaque utilisation, laisser refroidir la plaque et la nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires. Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent la plaque de cuisson et doivent être immédiatement éliminés. Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre. Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la plaque (suivre les instructions du fabricant).

• Nettoyage du bac de récupération des liquides :

En cas de gros débordements accidentels de liquides des casseroles, il est possible d'intervenir à travers le robinet d'évacuation placé dans la partie inférieure du produit, afin d'éliminer tout résidu et assurer ainsi le maximum d'hygiène.

• Nettoyage de la grille métallique :

La grille doit être lavée à la main avec de l'eau chaude et du détergent neutre et correctement séchée pour éviter tout phénomène d'oxydation.

ENTRETIEN DE L'EXTRACTEUR

• Nettoyage de l'extracteur :

Pour le nettoyage, utiliser **EXCLUSIVEMENT** un chiffon imbibé de détergent liquide neutre.

NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !

Éviter l'usage de produits à base d'agents abrasifs. **NE PAS UTILISER D'ALCOOL !**

• Entretien des Filtres à graisse :

Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.

Il doit être nettoyé une fois par mois (ou quand l'indicateur de saturation des filtres l'indique), avec des détergents non agressifs, à la main ou au lave-vaisselle à basse température et cycle rapide. Avec le lavage au lave-

vaisselle, le filtre anti-graisse métallique peut décolorer mais ses caractéristiques de filtrage restent les mêmes.

• Entretien du Filtre à charbon actif – Céramique (Uniquement pour Version Filtrante) :

Il retient les odeurs désagréables de la cuisson. L'appareil est fourni avec un kit filtre anti-odeur.

La saturation du charbon actif se constate après un emploi plus ou moins long, selon la fréquence d'utilisation et la régularité du nettoyage du filtre à graisses. Ces filtres anti-odeur peuvent être soumis à une régénération thermique tous les 2/3 mois dans un four préchauffé à 200 °C pendant 45 minutes. Une régénération correcte assure une efficacité de filtrage constante pendant 5 ans.

Attention ! Ne pas poser les filtres sur le fond du four mais dans un plat à un niveau intermédiaire.

Filtres de recyclage Twin - (cod.AFCFCAIA01)

Les filtres utilisés dans cette table de cuisson sont des filtres combinés pour filtrer les graisses et les odeurs. Ces filtres TWIN sont régénérables et nécessitent un entretien périodique.

- Les filtres jumeaux doivent être lavés sans aucun détergent.
- Les filtres jumeaux peuvent être lavés dans l'évier avec de l'eau chaude ou peuvent être mis au lave-vaisselle avec un programme de lavage rapide, sans autre vaisselle (pour éviter la présence de graisses ou d'huiles) et à des températures recommandées ne dépassant pas 60/65 °C.
- Les filtres jumeaux peuvent être séchés naturellement en les recouvrant d'un chiffon propre et sans résidus ou dans un four avec chaleur de voûte et de sole à une température de 80 °C pendant 1 heure maximum.

Vous devez remplacer les filtres TWIN :

- lorsque vous constatez que la filtration des odeurs n'est plus suffisante (la durée moyenne est après 240 heures de fonctionnement).
- après 1 an d'utilisation au plus tard.
- lorsque les filtres sont clairement endommagés.

ATTENTION : Le séchage ne doit jamais être effectué avec des courants d'air. Il est important que les filtres TWIN soient correctement séchés avant l'installation. Après la maintenance, réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre.

Neem de aanwijzingen van deze handleiding strikt in acht. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele problemen, schade of brand, veroorzaakt door het apparaat als gevolg van de niet-naleving van de aanwijzingen van deze handleiding. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor een huishoudelijk gebruik, voor het koken van voedingsmiddelen en het afzuigen van de dampen van het kookproces. Ander gebruik is niet toegestaan (bijv. het verwarmen van omgevingen). De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor een oneigenlijk gebruik of voor verkeerde instellingen van de bedieningselementen.

- Lees de instructies aandachtig door: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.
- Breng geen elektrische wijzigingen aan het apparaat aan.
- Voorafgaand aan de installatie van het apparaat moet gecontroleerd worden dat alle onderdelen onbeschadigd zijn. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.
- Controleer de intacte staat van het apparaat alvorens het te installeren. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.

1. VEILIGHEID EN REGELGEVING



ALGEMENE VEILIGHEID

Opgelet! Neem de volgende aanwijzingen strikt in acht: • Voordat er handelingen voor de installatie worden verricht, moet het apparaat eerst worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet. • De installatie of het onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en conform de plaatselijk geldende normen inzake de veiligheid. Geen enkel deel van het product mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dat uitdrukkelijk wordt aangegeven in de handleiding. • De aarding van het product is wettelijk verplicht. • De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting van het in het meubel ingebouwde product op het elektriciteitsnet toe te staan. • Opdat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsnormen, is een meerpolige schakelaar vereist die voldoet aan de veiligheidsnormen en die de volledige ontkoppeling van het net garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften. • Gebruik geen stekkerdozen of verlengsnoeren. • Na het voltooiën van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer bereikbaar zijn voor de gebruiker. • Het product en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken. • Zorg ervoor dat kinderen niet met het product spelen; houd kinderen op afstand en onder toezicht

omdat de toegankelijke onderdelen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden. • Voor personen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, te controleren of uw stimulator compatibel is met het product. • Tijdens en na gebruik mogen de verwarmingselementen het product niet worden aangeraakt. • Vermijd contact met doeken of ander brandbaar materiaal totdat alle onderdelen het product voldoende zijn afgekoeld: brandgevaar. • Plaats geen brandbare materialen op het product of in zijn nabijheid. • Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Houd toezicht tijdens de bereiding van voedsel dat rijk is aan vet en olie. • Als het oppervlak is aangetast of gebarsten, moet het product worden uitgeschakeld om het gevaar op elektrische schokken te voorkomen. • Het product mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld. • Een onbewaakt kookproces met olie of vet op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. • Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden. • Probeer NOOIT om vlammen met water te blussen. In plaats daarvan moet het product worden uitgeschakeld en moeten de vlammen gedoofd worden met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken. • Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken. • Gebruik geen stoomreinigers: risico op een elektrische schok. • Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat ze oververhit zouden kunnen raken. • Alvorens het product op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (op de onderkant van het product) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en controleer of het stopcontact geschikt is. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerde electricien.

Belangrijk: • Schakel de kookplaat na gebruik uit door middel van het bedieningspaneel en vertrouw daarbij niet op de pan-detector. • Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden. • Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of potten, of zonder pannen. • Na de beëindiging van het kookproces moet de betreffende kookzone worden uitgeschakeld. • Gebruik bij het koken nooit vellen aluminiumfolie en plaats met aluminium verpakte producten nooit rechtstreeks op het product. Aluminium zou kunnen smelten en uw product onherstelbaar beschadigen. • Warm nooit een blikje met voedingsmiddelen op zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt ook voor alle andere soorten kookplaten. • Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan. • De pannen moeten rechtstreeks op de kookplaat en in het midden van de kookzones worden geplaatst. Plaats in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de

kookplaat. ● In geval van hoge temperaturen, vermindert het product automatisch het vermogensniveau van de kookzones. ● Voordat er werkzaamheden voor reiniging of onderhoud worden uitgevoerd, moet het product worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door de stekker te verwijderen of de hoofdschakelaar van de woning uit te schakelen. ● Maak tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd gebruik van werkhandschoenen. ● De product mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat ze aanwijzingen hebben ontvangen over het veilige gebruik van het product en ze de bij het gebruik betrokken gevaren begrepen hebben. ● Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. ● De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan. ● Als het product gelijktijdig wordt gebruikt met andere apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden, moet de ruimte beschikken over een voldoende ventilatie. ● Het product moet zowel aan de binnen- als de buitenkant regelmatig worden gereinigd (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND), en neem daarbij in ieder geval de uitdrukkelijk aangegeven onderhoudsvorschriften in acht. ● De niet-naleving van de normen voor reiniging van het product en voor de vervanging en reiniging van de filters vormt een gevaar voor brand. ● Flamberen is ten strengste verboden. ● Het gebruik van open vuur is schadelijk voor de filters, vormt een gevaar voor brand en moet derhalve altijd vermeden worden. ● Frituren moet altijd onder toezicht gebeuren om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat. ● **Opgelet!** Tijdens de werking van de kookplaat kunnen de toegankelijke delen van het apparaat heet worden. ● **Opgelet!** Sluit het product niet aan op het elektriciteitsnet tot de installatie geheel voltooid is. ● Voor wat betreft de toe te passen technische maatregelen en veiligheidsmaatregelen voor de afvoer van de dampen moet de regelgeving van de plaatselijke bevoegde instanties strikt in acht worden genomen. ● De afgezogen lucht mag niet in een kanaal worden geleid dat gebruikt wordt voor de afvoer van de dampen geproduceerd door apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden. ● Gebruik het product nooit zonder het correct gemonteerde rooster! ● Gebruik voor de installatie alleen de bij het product geleverde bevestigingsschroeven of koop, indien ze niet geleverd worden, het correcte type schroeven. Gebruik een correcte lengte voor de schroeven zoals beschreven in de handleiding voor installatie. ● Wanneer dit product gelijktijdig functioneert met andere apparaten die functioneren op een andere energie dan elektriciteit, mag de negatieve druk in de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar). ● Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding het product begeleiden.

VEILIGHEID VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING

● Koppel het product los van het elektriciteitsnet. ● De installatie moet worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel dat op de hoogte moet zijn van de van kracht zijnde veiligheids- en installatievoorschriften. ● De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren en voor materiële schade die het gevolg zijn van de niet-naleving van de in dit hoofdstuk beschreven richtlijnen. ● De voedingskabel moet voldoende lang zijn om de kookplaat van het werkblad te kunnen verwijderen. ● Verzeker u ervan dat de spanning aangegeven op het typeplaatje op de onderzijde het product overeenkomt met die van de woning waar het product geïnstalleerd zal worden. ● Gebruik geen verlengsnoeren. ● De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders. ● In het geval het product niet is uitgerust met een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale doorsnede van de geleiders van 2,5 mm² voor vermogens tot 5500 watt; voor hogere vermogens moet de doorsnede 4 mm² zijn. ● Op geen enkel punt van de kabel mag de temperatuur 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur. ● Het product is bestemd om permanent aangesloten te zijn op het elektriciteitsnet; daarom moet de verbinding met de vaste netvoeding worden uitgevoerd door middel van een goedgekeurde meerpolige schakelaar die de volledige ontkoppeling van de netvoeding garandeert onder de omstandigheden van de overspanningscategorie III en die na de installatie gemakkelijk bereikbaar moet zijn.

● **Opgelet!** De vervanging van de verbindingkabel moet worden uitgevoerd door de erkende technische servicedienst of door een persoon met een soortgelijke deskundigheid.

KIT WINDOWS: Het product is ontworpen om gebruikt te worden in combinatie met een KIT Window-sensor (niet door de fabrikant geleverd). Wanneer de KIT Window-sensor geïnstalleerd wordt (alleen bij gebruik van de AFZUIGMODUS), wordt de luchtafzuiging, telkens wanneer het venster van de ruimte waarop de Kit wordt geïnstalleerd gesloten is, onderbroken. **De elektrische aansluiting van de KIT op het apparaat moet worden uitgevoerd door technisch gekwalificeerd en gespecialiseerd personeel. De KIT moet afzonderlijk gecertificeerd worden in overeenstemming met de veiligheidsnormen van toepassing op het onderdeel en met zijn gebruik met het apparaat. De installatie moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke systemen.**

OPGELET: de bedrading van de op het product aan te sluiten KIT moet deel uitmaken van een gecertificeerd circuit in zeer lage veiligheidsspanning (SELV). De fabrikant van dit apparaat wijst alle aansprakelijkheid af voor eventuele problemen, schade en brand die het gevolg zijn van defecten en/of een slechte werking en/of een onjuiste installatie van de KIT.

VEILIGHEID VOOR DE INSTALLATIE

• Zowel de elektrische als de mechanische installatie moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel.

• **Voorafgaand aan de installatie:** Controleer, na het product te hebben uitgepakt, dat er geen sprake is van transportschade. Neem in geval van problemen en voordat u het apparaat installeert contact op met de leverancier of de klantenservice. Controleer of het aangekochte product afmetingen heeft die geschikt zijn voor de gekozen plaats van installatie. Controleer dat er in de verpakking (om transportredenen) geen bijgeleverd materiaal aanwezig is dat eventueel verwijderd en bewaard moet worden (bijvoorbeeld zakjes met schroeven, garantiecertificaat, enz.). Controleer ook of er in de nabijheid van de plaats van installatie een stopcontact beschikbaar is

• **Vorbereiding meubel voor de inbouw:**

• Het product mag niet geïnstalleerd worden boven koelapparatuur, vaatwasmachines, kachels, ovens, wasmachines en wasdrogers. Verricht alle aanpassingen van het meubel voordat de kookplaat wordt geplaatst en verwijder zorgvuldig alle spaanders of zaagselresten.

De minimale afstand tussen de kookplaat en de muur moet aan de voorkant minimaal 50mm zijn, aan de zijkant minimaal 50mm en bij de bovenkasten minimaal 500mm.

NB: bij het plannen van de ruimtes moeten de aanwijzingen van de keukenfabrikant worden gevolgd.

• om de installatie van de filterversie te optimaliseren, wordt aangeraden om in de plint een gleuf te maken en daarin een in de handel verkrijgbaar rooster te plaatsen.

• **Belangrijk:** gebruik een één-component lijmkit (S), met een thermische weerstand tot 250°C; voorafgaand aan de installatie moeten de te verlijmen oppervlakken zorgvuldig gereinigd worden en moeten alle stoffen, die de hechting in gevaar kunnen brengen, verwijderd worden (bijv.: losmiddelen, conserveringsmiddelen, vetten, oliën, poeders, oude lijmresten, enz.); de kit moet gelijkmatig over de gehele omtrek van de lijst worden aangebracht; laat de kit na het verlijmen gedurende ongeveer 24 uur drogen.

• **Opgelet!** Als schroeven en bevestigingselementen niet in overeenstemming met deze aanwijzingen worden geïnstalleerd, kan dit leiden tot risico's van elektrische aard.

• **Opmerking:** voor een correcte installatie van het product wordt aangeraden om de leidingen te omwikkelen met kleefband met de volgende kenmerken: zachte elastische PVC-folie, met een kleefstof op acrylaat-basis die voldoet aan de norm DIN EN 60454; vlamvertragend; uitstekende weerstand tegen veroudering; bestand tegen temperatuurwisselingen; bruikbaar bij lage temperaturen.

VERWIJDERING AAN EINDE LEVENSDUUR



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Zorg ervoor dat dit product op correcte wijze wordt

afgevoerd. De gebruiker draagt bij aan het voorkomen van potentieel negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Het op het product of op de begeleidende documenten aangegeven symbool geeft aan dat dit product niet behandeld mag worden als huishoudelijk afval, maar ingeleverd moet worden bij een erkend inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Verwerk het product in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, het hergebruik en de recycling van dit product moet contact worden opgenomen met de plaatselijke instantie voor de inzameling van huishoudelijke apparaten of de winkel waar het product is aangekocht.

2. GEBRUIK

GEBRUIK RECIPIËNTEN VOOR KOKEN

• **Recepten voor het koken**



Gebruik alleen pannen met dit symbool.

Belangrijk:

om blijvende beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, gebruik geen:

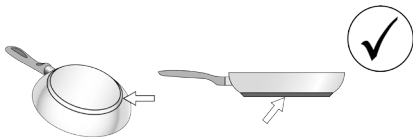
- recepten waarvan de bodem niet volledig vlak is;
- metalen recepten met geëmailleerde bodem;
- recepten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen;
- plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.
- Niet alle voor inductie geschikte pannen functioneren efficiënt door hun bodems die gedeeltelijk uit ferromagnetisch materiaal bestaan!! Controleer dat bij het kopen van pannen:
- dat de bodem volledig gemaakt is van ferromagnetisch materiaal. Is dit niet het geval, dan nemen zowel de efficiëntie als de gelijkmatigheid van de warmteoverdracht af, bij temperaturen van het oppervlak van de pan die niet geschikt zijn voor koken



- dat de bodem geen aluminium bevat: de pan wordt niet opgewarmd en kan eventueel niet herkend worden door de inductoren.



- Niet-vlakke bodem of ruw oppervlak.
- Verminderen het raakvlak tussen de inductor en de pan, waardoor de efficiëntie afneemt en de kookervaring verslechterd.



• Recipiënten reeds in uw bezit

Met een eenvoudige magneet kunt u controleren of het materiaal van de pan magnetisch is. Wanneer ze als niet-magnetisch worden bevonden, zijn de pannen niet geschikt. Ook in dit geval zijn de in de voorgaande paragraaf genoemde indicaties van toepassing.

- **Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan**
BELANGRIJK: indien de pannen geen correcte afmetingen hebben, worden de kookzones niet geactiveerd. Om te zien welke minimale diameter van de pan gebruikt moet worden op elke afzonderlijke zone, raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding.

Opgelet: Om de bereidingsresultaten en de productkwaliteit te waarborgen, wordt geadviseerd om GEEN inductie-adapters te gebruiken.

• Energiebesparing

Gebruik pannen en potten met een diameter van de bodem die gelijk is aan die van de kookzone; Gebruik uitsluiten pannen en potten met een vlakke bodem; Laat, indien mogelijk, de deksel tijdens het koken op de pan; Kook groenten, aardappelen, enz. met een kleine hoeveelheid water om de bereidingstijd te verminderen; Gebruik de snelkookpan om het energieverbruik en de bereidingstijd verder te beperken; Plaats de pan in het midden van de op de kookplaat aangegeven kookzone.

GEBRUIK VAN DE AFZUIGER

Het afzuigstelsel kan gebruikt worden in de afzuigversie met externe afvoer of in de filterversie met interne recirculatie.

• Afzuigversie:

De dampen worden naar buiten afgevoerd via een serie leidingen (apart aan te schaffen). Sluit het product aan op leidingen en uitlaatopeningen in de wand met een gelijke diameter aan die van de luchtuitlaat (koppelingsflens). Verwijs voor meer informatie over de buizen en hun afmetingen naar de pagina accessoires van de installatiehandleiding - Afzuigversie. Het gebruik van leidingen en uitlaatopeningen met een kleinere diameter veroorzaken een verminderde prestatie van de afzuiging en een aanzienlijke toename van het geluidsniveau. In deze gevallen aanvaarden wij derhalve geen enkele aansprakelijkheid.

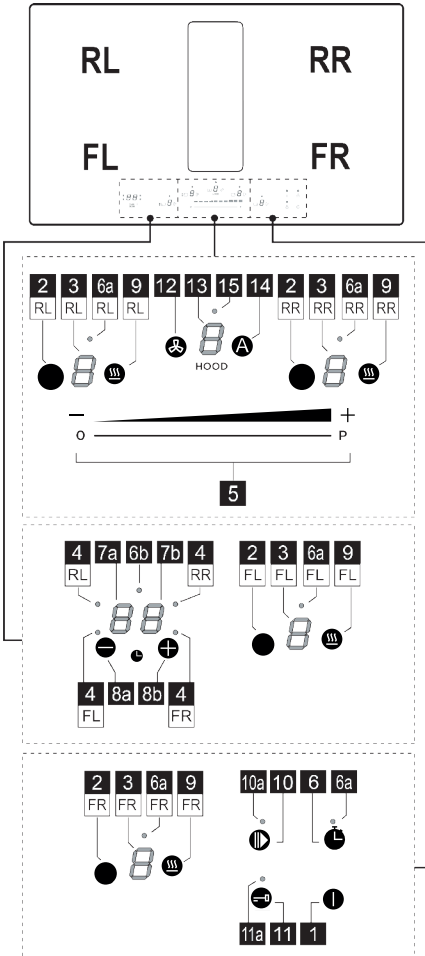
Voor een maximale afzuigkracht: • We raden een lineair traject van de leiding van maximaal 7 meter aan. • We raden om over de 7 lineaire meters maximaal twee bochten van 90° te gebruiken. • Vermijd drastische wijzigingen van de doorsnede van de leiding, probeer altijd een diameter van Ø 150 mm aan te houden (of een rechthoekige doorsnede van 222 x 89 mm).

• Filterversie:

De aangezogen lucht wordt gefiltreerd door speciale vet- en geurfilters alvorens via de daarvoor bestemde leidingen weer in de ruimte te worden geleid (Geurfilters en leidingen moeten apart worden aangeschaft). Verwijs voor meer informatie naar de pagina's met betrekking tot de accessoires en de configuraties (voor filterversie) in het geïllustreerde deel van deze handleiding.

3. WERKING

BEDIENINGSPANEEL



	Functie
1	ON/OFF van de kookplaat/de afzuiger voor de kookplaat
2	Keuzetoets kookzone
3	Display niveau vermogen kookzone
4	LED kookzone actief / LED verzadiging filters actief
5	Verhoging/Verlaging niveau bereidingsvermogen en afzuigsnelheid (afzuigvermogen)

6	Activering eierwekker (Stand Alone)
6a - 6b	LED eierwekker (Stand Alone) actief
7a-7b	Display timer kookzone / Display verzadiging koolstoffilter – vetfilter
8a-8b	Verhoging/verlaging display timer
9	Activering Temperature Manager (Warming Function) [Temperatuurbeheer - Verwarmingsfunctie]
10	Pauze
10a	LED pauze actief
11	Key Lock [Toetsenvergrendeling]
11a	LED- Key Lock
12	Keuzetoets afzuiger
13	Display afzuiger
14	Activering functie automatische afzuiger
15	LED menu vertraging afzuiger

BELANGRIJKE INFORMATIE VOORDAT U BEGINT

OPGELET: Na de eerste aansluiting van het product op het elektriciteitsnet heeft de kookplaat een procedure voor ONTGRENDELING nodig. Ga verder zoals aangegeven:

Sluit de plaat aan op het stroomnet; het display (13) geeft een knipperende  weer en de LED (11a) is ingeschakeld. Druk op de toets  (11) voor enkele seconden, il LED (11a) schakelt uit. Het is nu mogelijk om de plaat in te schakelen met de toets ON/OFF  (1).

- Bepaalde functies worden niet geactiveerd of worden automatisch uitgeschakeld als er geen pannen op de kookzones aanwezig zijn of als ze niet goed zijn geplaatst.

- In andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch uitgeschakeld wanneer de geselecteerde functie een instelling behoeft die echter niet wordt ingevoerd (bijv.: "Kookplaat activeren" zonder "Selecteer kookzone" en de "Bedrijfstemperatuur", of de "Functie Lock" of de "Timer").

Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

DISPLAY KOOKZONE

op de displays van de kookzones wordt het volgende weergegeven:

Functie	Waarde
Kookzone ingeschakeld	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Functie Temperature Manager actief	
Functie Pauze	
Functie Automatic Heat UP	

KENMERKEN VAN DE KOOKPLAAT

• Safe Activation

Het product wordt alleen geactiveerd in aanwezigheid van pannen op de kookzones: het verwarmingsproces wordt niet geactiveerd, of wordt onderbroken in geval van afwezigheid of verwijdering van de pannen.

• Pot Detector

Het product detecteert automatisch de aanwezigheid van pannen op de kookzones.

• Safety Shut Down

Om veiligheidsredenen heeft elke kookzone een maximale werkingsduur, afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau.

• Residual Heat Indicator

Bij de uitschakeling van één of meerdere kookzones wordt de aanwezigheid van restwarmte signaleerd met een speciale visuele aanduiding op het display van de

betreffende zone, door middel van het symbool .

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

• Inschakeling

De kookplaat schakelt in door aanraking van de toets **ON**

OFF (1). De **display (3)** en de **display (13)** schakelen in en geven het nummer nul weer .

Om de plaat uit te schakelen, drukt u op de toets **ON/OFF**

(1).

De kookplaat schakelt na enkele seconden uit als er geen functies geactiveerd zijn.

• Activering van de kookzone

Activering:

Ga naar het menu van de kookzone door te drukken op

een van de **toetsen** (2) die overeenkomen met de gewenste kookzone. Enkel het **display (3)** van die zone blijft fel verlicht.

Druk op de **selectiebalk (5)** en veeg er met uw vinger over om het vermogen van de vooraf geselecteerde kookzone af te stellen.

Opmerking: Wanneer u een kookzone selecteert, geeft het **display van de TIMER (7a+7b)** het volgende weer:

de **LED (4)** dat inschakelt definieert welke zone is geselecteerd, in dit geval zone FL.

Deactivering:

Ga naar het menu van de gewenste kookzone en druk op

een van de **toetsen** (2), enkel het **display (3)** van die zone blijft fel verlicht; Breng het vermogen **tot nul** of druk opnieuw op de **toets (2)** waarbij u deze **enkele seconden** ingedrukt houdt.

• Power Level kookzone

De kookplaat is voorzien van **9 vermogensniveaus**. Raak de **selectiebalk (5)** aan en verschuif de vingers:

naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;

naar links om het vermogensniveau te verlagen.

Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven in het **display (3)** van de gekozen kookzone.

• Power Booster

Het product is voorzien van **1 extra vermogensniveau**

(hoger dan het niveau), dat 10 minuten actief blijft, waarna het vermogen terugkeert naar het eerder gebruikte niveau.

Raak de **Selectiebalk (5)** aan en verschuif de vinger over

de balk (voorbij het niveau) om de Power Booster te activeren. Het niveau van de Power Booster wordt aangegeven in het **Display (3)** met het symbool .

• Egg Timer

De functie Egg Timer (eierwekker) is een functie voor aftellen die onafhankelijk is van de kookzones (en van de afzuigzone).

Activering:

Verlaat het menu Afzuiging of Kookzones, zodat alle **LED's (3 en 13)** ingeschakeld zijn.

Druk op de **toets** (6) de **led (6a)** schakelt in en tegelijkertijd schakelt ook

het **display (7a+7b)** in met de **LED (6b)** .

Nu is het mogelijk om de tijd te verhogen of te verlagen met

behelp van de **toetsen** (8a) en (8b). De tijd wordt uitgedrukt in minuten. Als de timer een tijd van minder dan 1 minuut bereikt, gaat de telling verder in seconden.

Wanneer de timer de countdown voltooit, wordt een geluidssignaal afgegeven en wordt de kookzone uitgeschakeld.

Deactiveren:

Om de timer voortijdig uit te schakelen, verlaat u het menu Afzuiging of Kookzones, zodat alle **LED's (3 en 13)** ingeschakeld zijn en brengt u het display Timer naar nul

met de **toets** — (8a).

• **Timer Kookzones**

De functie Timer Kookzones is een countdown die voor elke kookzone kan worden ingesteld, ook voor meerdere kookzones tegelijk. Aan het einde van de ingestelde tijd worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en wordt de gebruiker gewaarschuwd met een geluidssignaal.

Activering:

Opmerking: deze timer kan enkel worden gestart als de kookzone actief is met een vermogen anders dan nul.

Na activering van de gewenste kookzone **toets** (2), wordt het **display** (7a+7b) actief en is het mogelijk om de timer in te stellen. Om de tijd te verhogen of verlagen,

gebruikt u de **toetsen** + (8a) en — (8b). De tijd wordt uitgedrukt in minuten. Als de timer een tijd van minder dan 1 minuut bereikt, gaat de telling verder in seconden.

De handeling kan naar wens voor meerdere kookzones herhaald worden:

Elke kookzone kan een verschillende ingestelde timer hebben; in het **display** (7a+7b) verschijnt het aftellen van de kookzone die op dat moment geselecteerd is

Opmerking: Na het activeren van de zone Bridge kan de timer ook op deze zone worden gestart.

Deactiveren:

Om de timer voortijdig uit te schakelen, selecteert u de

kookzone **toets** (2) druk op de **toets** — (8a) totdat de timer op nul staat. De tijd wordt gedeactiveerd.


• **Power Limitation [Vermogensbegrenzing]**



Door middel van de functie Power Limitation kan de werking van het product zo worden ingesteld dat het maximale stroomverbruik van alle actieve kookzones wordt beperkt en het totale stroomverbruik van de kookplaat de ingestelde maximale waarde niet overschrijdt.

Het beheermenu Power Limitation bevindt zich in het menu beheer parameters.

Om het menu beheer parameters te openen:

Koppel de plaat los van het stroomnet, wacht enkele seconden en sluit de plaat opnieuw aan op het stroomnet. ONTGRENDEL de kookplaat door de toets

 (11) enkele seconden ingedrukt te houden; druk vervolgens enkele seconden tegelijkertijd op de toetsen

 (12) +  (14) totdat de **schuifbalk** (5) wordt verlicht. Schuif met een vinger over de hele **balk** (5) van links naar rechts. De twee displays (3-RL) en (3-RR) worden ingeschakeld.

Het **Display** (3-RL) geeft de parameter aan die wordt gewijzigd.




Display (3-RR) geeft de ingestelde waarde aan.

Om naar het menu beheer Power Limitation te gaan:

Door naar het menu parameters te gaan, weergeeft het

display (3-RL) standaard afwisselend de waarden  en







; Druk meermaals op de **toets** (9-RL) totdat het display

(3-RL) de waarden  en  afwisselend weergeeft. 


en  = menu beheer Power Limitation).

Instellen waarde Power Limitation:

druk op de **toets** (9-RR) om de gewenste waarde te selecteren tussen de drie beschikbare, zie de tabel hieronder:

Zone	Zone	Waarde
3-RL	3-RR	vermogen (KW)
		7,4
		4,5
		3,1

Instellingen opslaan:

Om de geselecteerde instellingen op te slaan, drukt u op de toets  (1)

GEBRUIK VAN DE AFZUIGER

• **Activering van de afzuiger.**


Activering:

Druk op de **toets**  (12) het **display** (13) schakelt fel in.

Druk op de **selectiebalk** (5) en veeg er met uw vinger over om het afzuigvermogen van rook af te stellen.

Opmerking: in tegenstelling tot de kookzones is het uitschakelen van de afzuiger niet programmeerbaar met een timer. Dus zal het **display** (7a+7b) niet actief worden.

Deactivering:

Om de afzuiger uit te schakelen, houdt u de **toets**  (12) enkele seconden ingedrukt of brengt u het afzuigvermogen naar nul.

• **Power Level afzuiger**

De afzuiger beschikt over 4 niveaus van afzuigvermogen en een Booster.

Raak de **Selectiebalk** (4) aan en verschuif de vingers:

naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;


naar links om het vermogensniveau te verlagen.

Het ingestelde vermogen wordt weergegeven in het **display** (13) van de afzuiger.

• **Power Booster van de afzuiger**

Het product beschikt over 1 niveau van extra vermogen

BOOSTER (naast niveau 4), dat actief blijft voor **5 minuten**, waarna het vermogen terugkeert naar het voorgaande niveau.



Raak de **Selectiebalk (5)** aan en verschuif de vinger over de balk (voorbij het niveau 4) om de Power Booster te activeren. Het niveau van de Power Booster wordt aangegeven in het **Display (13)** met het symbool .

● **Automatische werking**


Het product wordt ingeschakeld bij de meest geschikte snelheid en past het afzuigvermogen aan op basis van het maximale bereidingsniveau dat voor de kookzones wordt gebruikt.

Wanneer de kookzones worden uitgeschakeld, zal de afzuigkap zijn aanzuigsnelheid aanpassen door deze geleidelijk te verminderen, om de resterende dampen en geuren af te voeren.

Activering:



Ga naar het menu afzuiger door te drukken op de toets  (12) en druk vervolgens op de toets  (14); in het **display (13)** wordt de letter **A** weergegeven, afgewisseld met de waarde van de snelheid van de afzuiger.

Deactiveren:


Vanuit het menu afzuiger drukt u op de toets  (14) of verlaag handmatig de snelheid van de afzuiger vanuit de **selectiebalk (5)**.

● **Menu beheer filters:**

Voorwaarden om toegang te krijgen tot het menu:





KOOKZONES en AFZUIGER moeten beiden op vermogen  staan; De EIERWEKKER moet zijn uitgeschakeld; Indien niet aan deze voorwaarden wordt voldaan, zal het **display (7a+7b)** tijdens de toegangsprocedure  aangeven en zal het niet mogelijk zijn om verder te gaan.

Om naar het menu te gaan en de status van de filters te bekijken:

Nadat aan de voorwaarden voor de toegang is voldaan zoals hierboven aangegeven, drukt u op de toets  (12), druk vervolgens tegelijkertijd op **—(8a)** en **+(8b)** voor **4 seconden**.

Op dit punt bevindt u zich in het menu beheer filters.

Het **display (7a+7b)** weergeeft standaard de status van het VETFILTER, druk op **—(8a)** om over te schakelen naar de statusweergave van het GEURFILTER. Telkens wanneer deze toets wordt ingedrukt, schakelt het display achtereenvolgens van het ene filter naar het andere. Hieronder een tabel van de filterstatussen.

Status filter	Display
Vetfilter ACTIEF*	
Geurfilter ACTIEF*	
Vetfilter NIET ACTIEF*	
Geurfilter NIET ACTIEF*	

*Wanneer de indicator voor filterverzadiging ACTIEF is, zal het **display (7b)** de status van het filter weergeven met een waarde van **5** (maximale efficiëntie) tot **0** (filter uitgeput).

Om de indicator filterverzadiging te activeren of te deactiveren:

Nadat u een van de twee filters heeft geselecteerd, drukt u op **+(8b)**; Bij iedere druk gaat het display achtereenvolgens van de ene status over naar de andere.

Opmerking: Als u het filter deactiveert en deze vervolgens in dezelfde sessie opnieuw activeert, blijft de waarde van de filterstatus ongewijzigd ten opzichte van vóór de deactivering.

Als u het menu verlaat nadat u het filter heeft gedeactiveerd, zal de verzadigingswaarde van het filter opnieuw beginnen bij **5** wanneer het filter opnieuw wordt geactiveerd.

Om het menu te verlaten:

Om het menu te verlaten, drukt u op een willekeurige toets BEHALVE de toets **—(8a)** of **+(8b)** of wacht 8 seconden zonder andere toetsen in te drukken.

● **Reset verzadiging filters**

Tervijl een of beide signalen actief zijn, is het mogelijk om het alarm voor filterverzadiging te resetten. In de eerste 10 seconden waarin het signaal voor filterverzadiging verschijnt, drukt u gelijktijdig voor enkele seconden **—(8a)** en **+(8b)** in.

Een akoestisch signaal geeft de succesvolle reset aan. Het is raadzaam deze procedure ENKEL uit te voeren nadat de filters zijn vervangen.

Opmerking: Indien beide alarmen actief zijn, voert u deze handeling twee keer uit om beide alarmen te resetten. .

● **Vertraging uitschakeling afzuiging**

Indien deze functie is geactiveerd, blijft de afzuiger gedurende een vooraf ingestelde tijd ingeschakeld. Zodra deze tijd is verstreken, schakelt het automatisch uit. Elke snelheid heeft een specifieke timer zoals aangegeven in de onderstaande tabel.

booster	S 4	S 3	S 2	S 1
5 min.	10 min.	15 min.	20 min.	30 min.

Om te activeren:

Druk, met werkende afzuiger lang op de **selectiebalk (5)** de **LED (15)** schakelt in en geeft aan dat de functie is

geactiveerd.

Om te deactiveren:

het is voldoende om de afzuigsnelheid te wijzigen om deze functie te deactiveren. De **LED (15)** schakelt uit en geeft aan dat de functie is gedeactiveerd.

TABEL VERMOGENS

Vermogensniveau	Type bereiding	Gebruik (gebaseerd op ervaring en kookgewoonten)
Max vermogen	 Snel verwarmen	in korte tijd de temperatuur van het voedsel verhogen tot een snel kookpunt in geval van water of het snel opwarmen van kookvloeistoffen
	 Frituren - koken	aanbraden, beginnen met koken, diepvriesproducten frituren, snel aan de kook brengen
Hoog vermogen	 Aanbraden - fruiten - koken - grillen	fruiten, aan de kook houden, koken en grillen (voor korte tijd, 5-10 minuten)
	 Aanbraden - koken - sudderen - fruiten - grillen	fruiten, licht koken, koken en grillen (voor middellange duur, 10-20 minuten), voorverwarmen van benodigdheden
Gemiddeld vermogen	 Koken - laten sudderen - fruiten - grillen	stoven, zachtjes laten koken, koken (langdurig), de pasta omscheppen
	 Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere kooktijd (rijst, sauzen, gebraad, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), de pasta omscheppen
	 Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere bereiding (hoeveelheden van minder dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk)
Laag vermogen	 Smelten - ontdooien - warm houden - smeuiig maken	de boter smelten, de chocolade zachtjes laten smelten, kleine producten ontdooien
	 Smelten - ontdooien - warm houden - smeuiig maken	het warm houden van kleine porties vers gekookt voedsel of het warm houden van klaargemaakte gerechten en risotto's doorroeren
OFF	 Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven met H-L-O)

4. ONDERHOUD

Opgelet! Controleer voorafgaand op elke handeling voor reiniging of onderhoud of de kookzones uitgeschakeld zijn en of de warmte-indicator verdwenen is.

 Verwijs voor het onderhoud van het product naar de afbeeldingen aan het einde van de installatie, gemarkeerd met dit symbool.

ONDERHOUD KOOKPLAAT

• Reiniging van de inductiekookplaat

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

Belangrijk:

- Vermijd het gebruik van schuursponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.
- Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.
- **GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!**

Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en reinigen om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te verwijderen. Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk worden verwijderd. Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak. Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).

• Reiniging van de opvangbak vloeistoffen :

In geval dat er per ongeluk en overvloedig vloeistof uit de pannen wordt gemorst, is het mogelijk om de afvoerklap aan de onderkant van het product te gebruiken om eventuele resten te verwijderen en zo een maximale hygiënische veiligheid te garanderen.

• Reiniging van het metalen rooster:

Het rooster moet met de hand gewassen worden, met warm water en een mild reinigingsmiddel, en goed worden afgedroogd om oxidatieverschijnselen te voorkomen.

ONDERHOUD AFZUIGER

• Reiniging van de afzuiger:

Gebruik voor de reiniging **UITSLUITEND** een met neutrale reinigingsmiddelen bevochtigde doek.

GEEN GEREEDSCHAP OF INSTRUMENTEN GEBRUIKEN VOOR DE REINIGING!

Vermijd het gebruik van producten die schurende stoffen bevatten. **GEEN ALCOHOL GEBRUIKEN!**

• Onderhoud vetfilters:

Verzamelt de door het koken vrijgegeven vetdeeltjes.

Moet eenmaal per maand gereinigd worden (of wanneer het systeem voor de aanduiding van de verzadiging van de filters dit vereist) met niet-agressieve reinigingsmiddelen, met de hand of in de vaatwasser met lage temperaturen en

de korte cyclus. Het kan gebeuren dat het wassen in de vaatwasser het metalen vetfilter verkleurt maar de filtereigenschappen zullen absoluut niet wijzigen.

• **Onderhoud Actief koolstoffilter - Keramisch (Alleen voor filterversie):**

Vangt de onaangename geuren die tijdens de bereiding vrijkomen op. Het product is uitgerust met een set geurfilters.

De verzadiging van de geurfilters treedt op na een meer of minder lang gebruik, afhankelijk van het soort bereiding en de regelmaat van de reiniging van het vetfilter. De geurfilters kunnen om de 2/3 maanden thermisch geregenereerd worden in een naar 200°C voorverwarmde oven gedurende 45 minuten. Een correcte regeneratie zorgt gedurende 5 jaar voor een constante efficiëntie van de filtratie.

Opgelet! Plaats de filters niet op de bodem van de oven, maar plaats ze in een ovenschaal en op een tussenliggende hoogte.

Dubbele recyclingfilters - (cod.AFCFCAIA01)

De filters die in deze kookplaat worden gebruikt, zijn combinatiefilters om vet en geurtjes te filteren. Deze TWIN-filters zijn regenererbaar en vereisen periodiek onderhoud.

- Dubbele filters moeten zonder wasmiddel worden gewassen.
 - De dubbele filters kunnen in de gootsteen worden gewassen met heet water of kunnen in de vaatwasser worden geplaatst op een snel wasprogramma, zonder ander vaatwerk (om de aanwezigheid van vetten of oliën te vermijden) en bij aanbevolen temperaturen van maximaal 60/65°C.
 - De dubbele filters kunnen op natuurlijke wijze worden gedroogd door ze af te dekken met een schone, residuvrije doek of in een oven met boven- en onderwarmte bij een temperatuur van 80°C gedurende maximaal 1 uur.
 - U dient de TWIN-filters te vervangen:
 - wanneer u merkt dat geurfiltratie niet meer voldoende is (de gemiddelde duur bedraagt na 240 bedrijfsuren).
 - uiterlijk na 1 jaar gebruik.
 - wanneer de filters duidelijk beschadigd zijn.
- LET OP: Het drogen mag nooit op tocht plaatsvinden. Het is belangrijk dat TWIN-filters vóór installatie goed worden gedroogd. Reset na onderhoud het indicatiegeheugen voor de filterverzadiging.

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.

- 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.

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. ● 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. No repare ni sustituya ninguna parte del producto a menos que se indique específicamente en el manual de uso. ● 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. ● Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes, es necesario un interruptor de corte omnipolar bajo norma que asegure la desconexión completa de la red eléctrica en condiciones de la categoría de sobrecarga III, de acuerdo con las reglas de instalación. ● No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos. ● Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario. ● El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento. ● 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. ● 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. ● 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. Supervisar la cocción de los alimentos ricos en grasas y aceites. ● Si la superficie se encuentra agrietada, apague el producto para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. ● El producto no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto. ● La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios. ● 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. ● Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción. ● No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas. ● No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse. ● 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.

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. ● 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. ● Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente. ● 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. ● 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. ● 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. ● 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. ● Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso

usar guantes de trabajo. ● 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. ● Los niños deben ser controlados para que no jueguen con el producto. ● Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión. ● 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. ● 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. ● 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. ● Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda. ● ¡Cuidado! Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del producto pueden calentarse considerablemente. ● ¡Cuidado! No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación no esté totalmente completada. ● 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! ● 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. ● Cuando este producto y otros aparatos alimentados con una energía que no sea electricidad están en funcionamiento contemporáneamente, la presión negativa en la habitación no debe superar 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● 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.

⚠ 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.

● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la remoción de la placa de cocción de la superficie doméstica. ● 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 a instalar. ● No utilice cables de extensión. ● El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables. ● 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. ● En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente. ● El producto está diseñado para estar permanentemente conectado a la red eléctrica, por esta razón, es preciso efectuar la conexión a la red fija mediante un interruptor omnipolar homologado, que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III y que sea fácilmente accesible después de la instalación.

● **¡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.

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 la 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.

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).

Asegurándose 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.

2. USO

USO DE RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

● Recipientes para la cocción

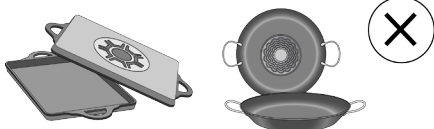


Utilizar solo ollas con este símbolo.

Importante:

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

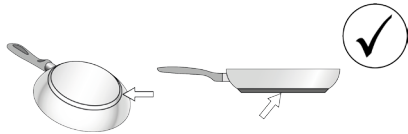
- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano;
- recipientes de metal con una base esmaltada;
- recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa;
- nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.
- ¡No todas las ollas 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

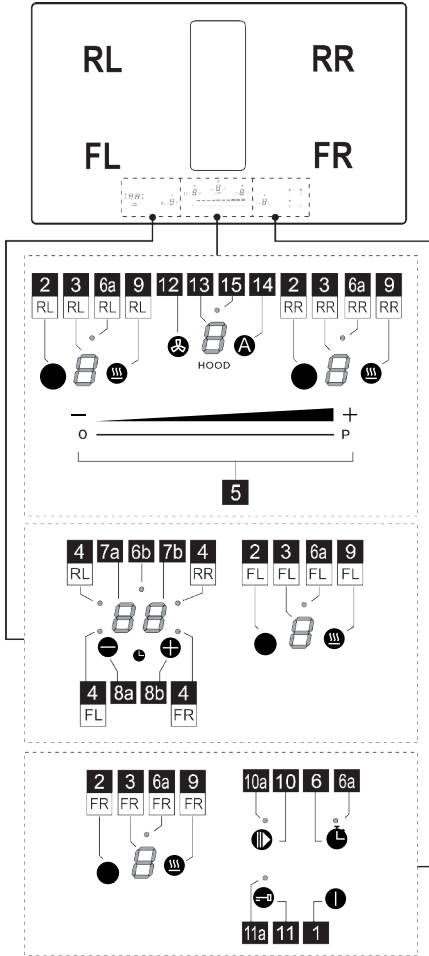
de 90° del total de 7 metros lineales - Evitar cambios drásticos en la sección del conducto, prefiriendo siempre la sección equivalente a \varnothing 150 mm (o la rectangular de 222 x 89 mm).

● Versión Filtrante:

El aire aspirado será filtrado a través de los respectivos filtros de grasa y de olores antes de ser devuelto a la sala a través de las tuberías correspondientes (Los filtros de olores y las tuberías deben comprarse por separado). Para más información, consulte las páginas sobre accesorios y configuraciones (para versión filtrante) en la parte ilustrada de este manual.

3. FUNCIONAMIENTO

PANEL DE CONTROL



Función

1	ON/OFF de la placa de cocción/ aspirador para placa de cocción
2	Botón de selección zona de cocción
3	Pantalla nivel de potencia zona de cocción
4	LED Zona de cocción activa / LED saturación filtros activo
5	Aumento/disminución del nivel de potencia de cocción y de la velocidad (potencia) de aspiración

6	Activación Egg timer (Stand Alone)
6a - 6b	LED Egg Timer (Stand Alone) activo
7a-7b	Pantalla timer de zona de cocción / Pantalla saturación Filtro carbón - Filtro grasas
8a-8b	Aumento/Disminución Pantalla Timer
9	Activación Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function - Función de calentamiento)
10	Pausa
10a	LED pausa Activa
11	Key Lock (Cerradura con llave)
11a	LED - Key Lock
12	Botón selección aspirador
13	Pantalla Aspirador
14	Activación Función automática Aspirador
15	LED menú retraso aspirador

A SABER ANTES DE INICIAR

ATENCIÓN: Luego de la primera conexión del producto a la red eléctrica, el plan de necesidad de un procedimiento de **DESBLOQUEO**. Proceda del siguiente modo:

Conecte el plano de alimentación. La pantalla (13) mostrará un intermitente y el LED (11a) encendido.

Pulse el botón (11) por algunos segundos, el LED (11a) se apagará. Luego será posible encender el Plano con el botón ON/OFF (1).

- 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).

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

PANTALLA ZONA DE COCCIÓN

en las pantallas relativas a las áreas de cocción, se indica:

Función	Valor
Zona de cocción encendida	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicador de Calor Residual)	H
Pot Detector (Detector de ollas)	U
Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada	0.0.0
Función Pausa	
Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)	A

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 **H**.

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

● **Encendido**

El plano de cocción se enciende pulsando el botón **ON/OFF** (1). Todas las **pantallas (3)** y la **pantalla (13)** se encenderán y mostrarán el número cero **0**.

Para apagar el plano pulse el botón **ON/OFF** (1).

El plano se apaga luego de algunos segundos si no se activan las funciones.

● **Activación de las zonas de cocción**

Activación:

Entre al Menú de la zona de cocción pulsando una de las **teclas** ● ● ● ● (2) correspondiente a la zona de cocción deseada. La **pantalla (3)** de esa zona será la única iluminada con alta intensidad.

Toque y recorra con un dedo sobre la **barra de selección (5)**, para regular la potencia de la zona de cocción anteriormente seleccionada.

Nota: Cuando se selecciona una zona de cocción, la **pantalla del TIMER (7a+7b)** mostrará lo siguiente:

• **LED (4)** que se enciende define qué zona fue seleccionada, en este caso la zona FL.

Desactivación:

Entre al menú de la zona de cocción deseada y pulse una de las **teclas** ● ● ● ● (2), la **pantalla (3)** de esa zona será la única iluminada con alta intensidad; **Leve a Cero** la potencia o bien pulsar de nuevo la **tecla (2)** manteniendo la presión **por algunos segundos**.

● **Power Level Zona cocción**

El plano está equipado con **9 niveles** de potencia. Toque y desplace con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (5)**:

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

El nivel de potencia ajustado será visualizado en la **pantalla (3)** de la zona de cocción seleccionada.

● **Power Booster (Amplificador de Potencia)**

El producto cuenta con **1 nivel** de potencia adicional (superior al nivel **9**), que permanece activo durante 10 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel anterior.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la

Barra de selección (5) sobre el nivel **9** para activar el Power Booster. El nivel del Power Booster está indicado en la **Pantalla (3)** con el símbolo **P**.

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

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

Activación:

Salga de los menús Aspiración o Zonas de cocción, de manera que todos los **LED (3 y 13)** estén encendidos.

Pulse la **tecla** ⏰ (6) se encenderá el **led (6a)** y contemporáneamente se activará también

la **pantalla (7a+7b)** con el **LED (6b)** **00:00**.

Ahora se podrá aumentar o disminuir el tiempo utilizando

las **teclas** + (8a) y - (8b). El tiempo se expresa en minutos. Si el timer alcanza un tiempo inferior a 1 minuto, la cuenta atrás continúa mostrando los segundos.

Cuando el timer ha terminado la cuenta atrás es emitida una señal acústica y la zona de cocción se apaga.

Desactivar:

Para el apagado anticipado del Timer, salga de los menús Aspiración o Zonas de cocción, de forma que todos los **LED (3 y 13)** estén encendidos y lleve a cero la pantalla

Timer con la tecla  (8a).

● **Timer Zonas de Cocción**



La función Timer Zonas de Cocción es una cuenta atrás que es posible configurar, también contemporáneamente, en cada zona cocción. Al terminar el periodo configurado las zonas de cocción se apagan automáticamente y las utilidades se advierten con la señal acústica correspondiente.

Activación:

Nota: este timer se puede activar solo si la zona de cocción está activa con potencia distinta de cero.

Luego de haber accionado la zona de cocción deseada tecla (2),

la pantalla (7a+7b) se activará y será posible programar el timer. Para incrementar o disminuir el tiempo utilice las


teclas  (8a) y  (8b). El tiempo se expresa en minutos. Si el timer llega a un tiempo inferior a 1 minuto el conteo siga visualizando los segundos.

Si lo desea, repita la operación para más zonas de cocción:

Cada zona de cocción puede estar ajustado a un Timer distinto; en la pantalla (7a+7b) aparecerá la cuenta al revés de la zona de cocción seleccionada en aquel momento

Nota: Luego de haber activado la zona Bridge se puede encender el timer incluso en esta zona.

Desactive:

Para el apagado anticipado del Timer seleccione la zona de cocción tecla (2) pulse la tecla  (8a) hasta que el timer no llegue a cero. El timer se desactivará.



● **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. El menú de gestión del Power Limitation se encuentra en el interior del Menú de gestión de parámetros.

Para entrar al menú de gestión de parámetros:

Quite la alimentación al Plano, espere algunos segundos y reconecte el Plano a la alimentación. DESBLOQUEE el plano manteniendo presionado por







algunos segundos la tecla  (11); Luego, pulse contemporáneamente, por algunos segundos, las teclas

 (12) +  (14) hasta que se ilumine la barra de desplazamiento (5). Recorra con el dedo a través de toda la barra (5) de izquierda a derecha. Las dos pantallas (3-RL) y (3-RR) se encenderán.

La pantalla (3-RL) indica el parámetro a modificar.







La pantalla (3-RR) indica el valor ajustado.

Para pasar al menú de gestión del Power Limitation:


Por defecto, accediendo al menú de parámetros, la pantalla (3-RL) muestra alternadamente los valores  y ; Pulse más vueltas la tecla (9-RL) hasta que la pantalla (3-RL) muestre los valores  y  de modo alternado. ( y  = menú gestión Power Limitation).

Ajuste el valor del Power limitation:

pulse la tecla (9-RR) para seleccionar el valor deseado entre los tres disponibles, vea la tabla debajo:

Zona	Zona	Valor de potencia (KW)
3-RL	3-RR	
		7,4
		4,5
		3,1

Guardado de ajustes:

Para guardar los ajustes seleccionados, pulse la tecla  (1)

EMPLEO DEL ASPIRADOR

● **Activación del aspirador.**


Activación:

Toque (pulse) la tecla  (12) la pantalla (13) se encenderá con alta intensidad.

Toque e recorra con un dedo sobre la barra de selección (5), para regular la potencia de aspiración del humo.

Nota: a diferencia de las zonas de cocción, el apagado del aspirador no puede ser programado por medio del timer. Por ende, la pantalla (7a+7b) no se activará.

Desactivación:

Para apagar el aspirador mantenga presionada la tecla  (12), por algunos segundos o bien lleve a Cero la potencia de aspiración.

● **Power Level Aspirador**

El aspirador está equipado de 4 niveles de potencia de aspiración más un Booster.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la Barra de selección (4):


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

El nivel de potencia ajustado será visualizado en la pantalla (13) del aspirador.

● Power Booster del aspirador

El producto está equipado de 1 nivel de potencia suplementaria **BOOSTER** (más el nivel 4), que permanece activo por **5 minutos**, después de lo cual la potencia vuelve al nivel anterior.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (5)** sobre el nivel 4 para activar el Power Booste. El nivel del Power Booster está indicado en la


Pantalla (13) con el símbolo .



● Funcionamiento automático

El producto se encenderá a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel máximo de cocción usado en las zonas de cocción.


Cuando las zonas de cocción son apagadas, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuos.

Activación:

Entre al Menú del aspirador pulsando la tecla  (12)



luego pulse la tecla  (14); en la **pantalla (13)** se visualizará la letra  alternada al valor de la velocidad del aspirador .

Desactive:




Desde el menú del aspirador, pulse la tecla  (14) o bien disminuya manualmente la velocidad de aspiración desde la **barra de selección (5)**.


● Menú gestión Filtros:

Condiciones necesarias para entrar al menú:





LAS ZONAS DE COCCIÓN y EL ASPIRADOR deben estar todos en potencia ; EL GG TIMER debe estar apagado. Si no se respetan estas condiciones efectuando el proceso de encendido, la **pantalla (7a+7b)** indicará  y no será posible seguir adelante.



Para acceder al menú y visualizar el estado de los filtros:

Luego de haber respetado los requisitos de ingreso arriba indicados, pulse tecla  (12), luego pulse contemporáneamente  (8a) y  (8b) por 4 segundos. En este punto nos encontraremos en el menú de gestión de Filtros.


La **pantalla (7a+7b)** visualizará por defecto el estado del FILTRO GRASAS, para pasar a la visualización del estado del FILTRO OLORES pulse  (8a) Por cada presión de esta tecla, la pantalla pasa de un filtro a otro de manera consecutiva. A continuación, una tabla de los estados de

los filtros.


Estado del Filtro	Pantalla
Filtro grasas ACTIVO*	
Filtro olores ACTIVO*	
Filtro grasas INACTIVO	
Filtro olores INACTIVO	

*Cuando el indicador de saturación de filtros está ACTIVO la **pantalla (7b)** mostrará el estado del filtro con un valor de  (eficiencia máxima) a  (filtro utilizado).



Para Activar o desactivar el indicador de saturación de filtros:

Luego de haber seleccionado uno de los dos filtros, pulse  (8b); A cada presión, la pantalla pasa de un estado al otro de manera consecutiva.

Nota: Si se desactiva el filtro y luego se lo vuelve a activar en la misma sesión, el valor del estado del filtro permanece invariable respecto a antes de la desactivación.



Si luego de haber desactivado el filtro se sale del menú, cuando el filtro se reactive, el valor de saturación del filtro empezará de nuevo desde .

Para salir del Menú:

Para salir del Menú pulse cualquier tecla EXCEPTO la tecla  (8a) e  (8b) o bien espere 8 segundos sin tocar otras teclas.

● Reinicio saturación filtros

Mientras una o ambas señalizaciones estén activas, se puede efectuar el restablecimiento de la alarma de saturación de filtros. En los primeros 10 segundos en el que aparece la señalización de saturación de los filtros,

pulse contemporáneamente por algunos segundos  (8a) y  (8b).

Una señal acústica indica la finalización del restablecimiento. Se recomienda efectuar este procedimiento SOLO luego de haber sustituido los filtros.

Nota: Si ambas señalizaciones están activas, lleve a cabo estas operaciones dos veces para restablecer ambas alarmas. .

● Retraso apagado aspiración

Con esta función activada el aspirador quedará encendido por un tiempo pre ajustado. Finalizado este tiempo, se apagará de forma automática. Cada velocidad tiene un timer específico como se indica en la siguiente tabla.

booster	V 4	V 3	V 2	V 1
5 min.	10 min.	15 min.	20 min.	30 min.

Para activar:

Con el aspirador encendido, pulse de modo prolongado la barra de selección (5) se encenderá el LED (15), para

indicar que la función fue activada.

Para desactivar:

basta cambiar la velocidad de aspiración para desactivar esta función. Se apagará el LED (15), para indicar que la función fue desactivada.

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
		Freír - hervir	dorar, empezar una cocción, freír 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).

● **X**D 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.

● **X**E Limpieza de la rejilla metálica:

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

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!**

● **X**A 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.

● **X**B Mantenimiento Filtro de carbón activado – Cerámicas (Solo para Versión Filtrante):

Retiene los olores desagradables de la cocción. El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores.

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. Los filtros de olores pueden ser regenerados térmicamente cada 2/3 meses en un horno precalentado a 200 °C durante 45 minutos. La correcta regeneración asegura una constante eficiencia de filtrado durante 5 años.

¡Cuidado! No apoye los filtros en el fondo del horno, sino colóquelos en una fuente a una altura intermedia.

Filtros de recirculación Twin - (cod. AFCFCAIA01)

Los filtros utilizados en esta placa son filtros combinados para filtrar grasas y olores. Estos filtros Twin Son regenerables y necesitan mantenimiento periódico.

unidad; es necesario lavar los filtros TWIN.

- Los filtros gemelos deben lavarse sin detergentes.
- Los filtros gemelos se pueden lavar en el fregadero con agua caliente o se pueden meter en el lavavajillas con un programa de lavado rápido, sin otros platos (para evitar la presencia de grasas o aceites) y a temperaturas recomendadas no superiores a 60/65 °C.

• Los filtros gemelos se pueden secar de forma natural cubriéndolos con un paño limpio que no deje residuos o en un horno con calor superior e inferior a una temperatura de 80 °C durante no más de 1 hora.

Es necesario reemplazar los filtros TWIN:

- cuando observe que la filtración de olores ya no es suficiente (el tiempo medio es después de 240 horas de funcionamiento).
- después de 1 año de uso como máximo.
- cuando los filtros estén claramente dañados.

ATENCIÓN: El secado nunca debe realizarse con corrientes de aire. Es importante que los filtros TWIN se sequen adecuadamente antes de su instalación. Después del mantenimiento, resetear la memoria de indicación de saturación del filtro.



Airforce
made in Italy