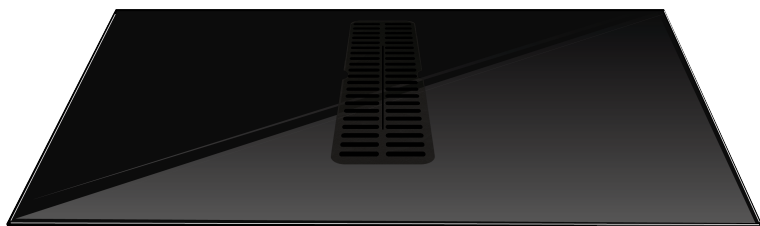


MANUALE DI UTILIZZO



SIGNATURE®

PIANO COTTURA

INDICE


INTRODUZIONE	3
SICUREZZA E NORMATIVE	4
UTILIZZO	12
FUNZIONAMENTO	15
MANUTENZIONE	32
ASSISTENZA	34

INTRODUZIONE

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.

L'apparecchio potrebbe avere estetiche differenti rispetto a quanto illustrato nei disegni di questo libretto, comunque le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse.

- 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.

 : i particolari contrassegnati con questo simbolo sono accessori opzionali forniti solo in alcuni modelli e sono acquistabili separatamente.

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 omipolare 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 prolunghie. ● 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, ri-

schio 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, cucchiai 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 ir-

rimediaabilmente il vostro prodotto. ● Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta 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 in-

cendi. ● E' severamente vietata la cottura flambè. ● 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 omipolare 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 simile.

● **Attenzione!** Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione di rete e di verificarne il corretto funzionamento, controllare sempre che il cavo di alimentazione sia stato montato correttamente.

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 perti-**

nenti 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 frontalmente, di almeno lateralmente e di almeno 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.



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 lo-

cali 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.

Apparecchiatura progettata, testata e realizzata nel rispetto delle norme sulla:

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

Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando si inizia a cucinare, accendere l'apparecchio alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

UTILIZZO

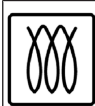
UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica. La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola.

Vantaggi: Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere: **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro. **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori. **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi. **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

UTILIZZO RECIPIENTI DI COTTURA

● Recipienti per la cottura



Utilizzare solo pentole che riportano questo simbolo.

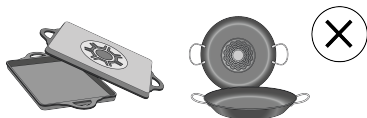
Importante:

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:

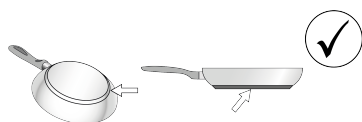
• il Fondo sia completamente in materiale ferromagnetico. In caso contrario si abbassano sia l'efficienza di trasmissione del calore che la sua uniformità, con temperature della superficie della padella/pentola non idonee alla cottura.



• 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 preesistenti

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 disegnata sul piano.

UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

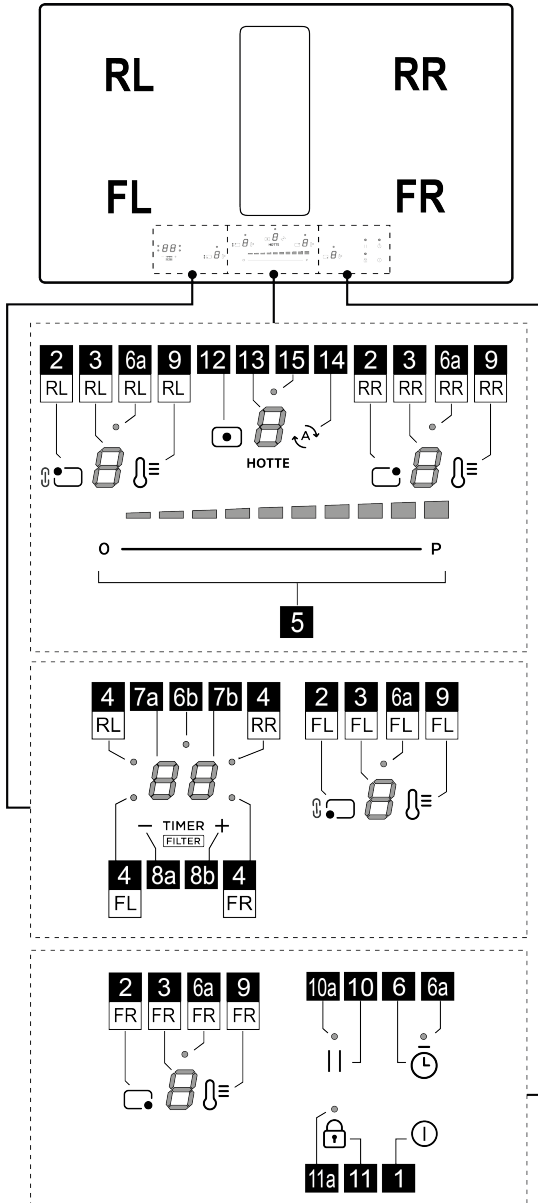
Il sistema di aspirazione può essere utilizzato in versione aspirante ad evacuazione esterna o filtrante a ricircolo interno.

● **Versione Filtrante:**

L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza. Il prodotto viene fornito con tutto il necessario per un'installazione standard con l'uscita dell'aria nella parte frontale dello zoccolo del mobile. Il prodotto è dotato di un set di filtri odori. Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione filtrante (nella parte illustrata di questo manuale).

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

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).


Tutte le funzioni di questo piano di cottura sono progettate al fine di rispettare le più rigorose norme di sicurezza. Per questo motivo:

In questo manuale vengono descritte le funzioni principali, utilizzare il codice QR posto nelle prime pagine per accedere, su Internet, alle istruzioni complete. Tutte le funzioni di questo piano di cottura rispettano le più rigorose norme di sicurezza. Per questo motivo:

- **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.

Attenzione! In caso (ad esempio) di utilizzo prolungato lo spegnimento della zona di cottura potrebbe non essere immediato perché in fase di raffreddamento; nel display delle zone di cottura, appare il simbolo  ad indicare che si è in questa fase. Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

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 zone di cottura la presenza di calore residuo viene segnalata con apposito segnale visivo sul display della zona corrispondente, tramite il simbolo .

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 Bridge Zone attiva	
Funzione Pausa	
Funzione Automatic Heat UP	

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 visualizzano 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 .


● **key lock**

Il Key Lock permette di bloccare le impostazioni del piano, per impedire manomissioni accidentali, lasciando attive le funzioni già impostate.

Attivazione:

Per attivare la funzione di blocco tasti, il piano di cottura deve essere acceso.

• premere  (11) per **2 sec.** Ripetere l'operazione per disattivare.


Nota : se verrà premuta qualsiasi altra funzione durante il Key Lock attivo, il **LED (11a)**, lampeggerà ed il **display (7b)** visualizzerà una sequenza di simboli , ad indicare che la funzione è in uso e va eventualmente disattivata per poter agire sul piano.

● **Bridge Zones**

Questa funzione permette, di far lavorare in modo combinato la zona di cottura **FL** con la zona di cottura **RL** e la zona di cottura **FR** con la zona di cottura **RR** creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Questo permetterà una cottura omogenea con teglie e pentole di grandi dimensioni. Verificare sempre nelle illustrazioni di montaggio, nella parte finale del manuale, in quali zone è attivabile il bridge.

Per attivare la Funzione Bridge:

Preme contemporaneamente per qualche secondo il **tasto (2)** delle due zone scelte (**FL+RL**) oppure (**FR+RR**).

Uno dei display (3) visualizzerà il simbolo  mentre l'altro display (3) visualizzerà la potenza che verrà impostata. Per impostare la potenza scorrere con il dito sulla la **Zona di selezione(5)**



Per disattivare la Funzione Bridge:

• premere contemporaneamente per qualche secondo, i tasti (2) della coppia di zone che si vuole disattivare (**FL+RL**) oppure (**FR+RR**).

● **Temperature manager (Worming Function)**

Temperature Manager (Warming Function) è una funzione di controllo che permette il mantenimento del calore ad una temperatura costante, ad un livello di potenza ottimizzato; ideale per tenere in caldo i cibi già pronti.

Attivazione:



Selezionare **tasto (2)** e poi **tasto  (9)** della zona che si vuole utilizzare; Il **display (3)** di quella zona, mostrerà un' sequenza di simboli  che durerà per tutto il tempo che la funzione rimarrà attiva.

Disattivare:

Premere nuovamente per qualche secondo il **tasto  (9)** per disattivare la funzione.

Nota: è possibile abilitare la funzione anche nelle zone con BRIDGE attivo.

● **Automatic Heat UP**

La funzione Automatic Heat UP permette di portare più velocemente a regime la potenza impostata; Con questa funzione abbiamo il vantaggio di avere una cottura più rapida ma, senza il rischio di bruciare i cibi, perché la temperatura non oltrepassa quella del livello impostato. Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza da  a .

Attivazione:

Selezionare **tasto (2)** della zona che si vuole utilizzare poi scorrere con il dito nella **barra di selezione (5)** raggiunto il **livello desiderato** mantenere pressione per qualche secondo, finché nel **display (3)** di quella zona, appare il simbolo

 alternatamente alla potenza impostata.

Aumentando il livello di potenza della zona di cottura, la funzione Automatic Heat Up rimane attiva, con il nuovo settaggio di temperatura;

Nota : Questa funzione si può attivare su più zone contemporaneamente.



Disattivare:

Selezionare **tasto (2)** della zona alla quale vogliamo togliere l'Autoatic heat Up, e diminuire il livello di potenza della zona di cottura.


● **Pause**

La funzione Pausa permette di sospendere qualsiasi funzione attiva sul piano, portando a zero la potenza di cottura.

Attivazione:

• premere il **tasto  (10)** il **LED (10a)** si accende e viene visualizzato il simbolo  lampeggiante nei **display (3)** delle zone attive, alternatamente al livello di temperatura impostato in quelle zone.

Disattivare:

• premere il **tasto  (10)**, per qualche secondo finche il simbolo non scompare.

Con la disattivazione il piano riprende a funzionare con le impostazioni impostate prima della pausa.

Nota : se dopo 10 minuti, la Funzione Pausa non viene disattivata, il piano si spegne automaticamente.

Nota: la Funzione Pausa non ha impatto sull'aspirazione.

● **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 prosegue 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 prosegue 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)** finchè il timer non arriva a zero. il time si disattiverà.


● Power Limitation

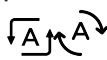
La funzione Power Limitation permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo e regolando la potenza di assorbimento di tutte le zone di cottura attive, facendo in modo, che l'assorbimento totale del piano, non superi il livello massimo di assorbimento impostato.

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-FL)** e **(3-FR)** si accenderanno.


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







Display (3-FR) indica il valore impostato.

Per passare al manù gestione Power Limitation:


Di default, accedendo al menù parametri, il display (3-FL) mostra alternatamente i valori  e ; Premere più volte il **tasto ** (9-FL) finchè il display (3-FL) mostrerà i valori  e  in maniera alternata. ( e  = menu gestione Power Limitation).

Impostare valore della Power limitation:

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

Zona 3-FL	Zona 3-FR	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 l'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**, dopodichè 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


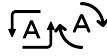
Power Booster è indicato nel **Display (13)** con il simbolo .

● **Funzionamento automatico**

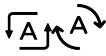
Il prodotto si accenderà alla velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione al livello di cottura massimo, utilizzato nelle zone di cottura.

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 **A** 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*	.05.

Flitro odori ATTIVO*	
Flitro grassi DISATTIVO	
Flitro 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.

Livello di potenza	Tipologia di cottura	Utilizzo (in base a esperienza e le abitudini di cottura)
--------------------	----------------------	---

Max potenza		Riscaldare rapidamente	innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
		Friggere - bollire	rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza		Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
		Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza		Cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata), mantecare la pasta
		Cuocere - sobbollire - addensare - mantecare	cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta
		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)

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 ALCOOLO!**

● **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 detersivi 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 – Ceramiche (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.

ASSISTENZA

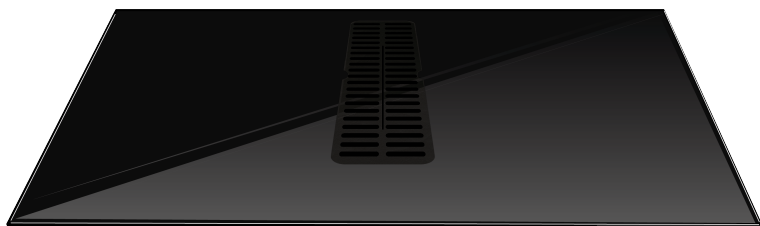
Codice informativo	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
Per tutte le altre segnalazioni di errore	Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore		

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza


- 1.Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Ricerca guasti".
 - 2.Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.
- Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

MANUALE DI UTILIZZO



SIGNATURE®

PIANO COTTURA



INTRODUCTION	37
SAFETY AND REGULATIONS	38
USE	46
OPERATION	49
MAINTENANCE	66
ASSISTANCE	68

INTRODUCTION

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.

The device may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

- 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.

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 over-voltage 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 dia-

meter 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 over-voltage 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.

● **Please note!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply and making sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed.

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 from the front, at least from the sides and at least 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.



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.

Device designed, tested and developed in compliance with regulations on:

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

Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When cooking begins, the device should be turned on at minimum speed, and left on

for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large quantity of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum duct diameter indicated in this manual.

USE

USING THE HOB

The induction cooking system is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The main characteristic of this system is the direct transfer of energy from the generator to the pot.

Benefits: When compared to electric hobs, your induction hob is: **Safer:** lower temperature on the glass surface. **Faster:** shorter food heating times. **More accurate:** the hob immediately reacts to your commands. **More efficient:** 90% of the absorbed energy is transformed into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat loss.

USE OF COOKWARE

● Cookware



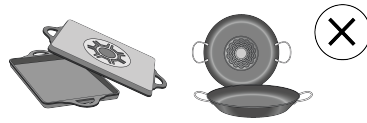
Only use pots bearing this symbol.

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:

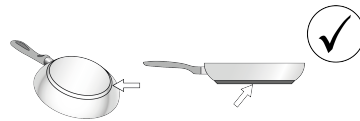
- the base is made entirely from ferromagnetic material. If this is not the case, the efficacy of the transmission of heat is lessened and the uniformity of heat and the temperature of the pan/pot may not be suitable for cooking.



- 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 that have a rough surface take away the contact surface between the inductor and the cookware, lowering its efficiency and worsening 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

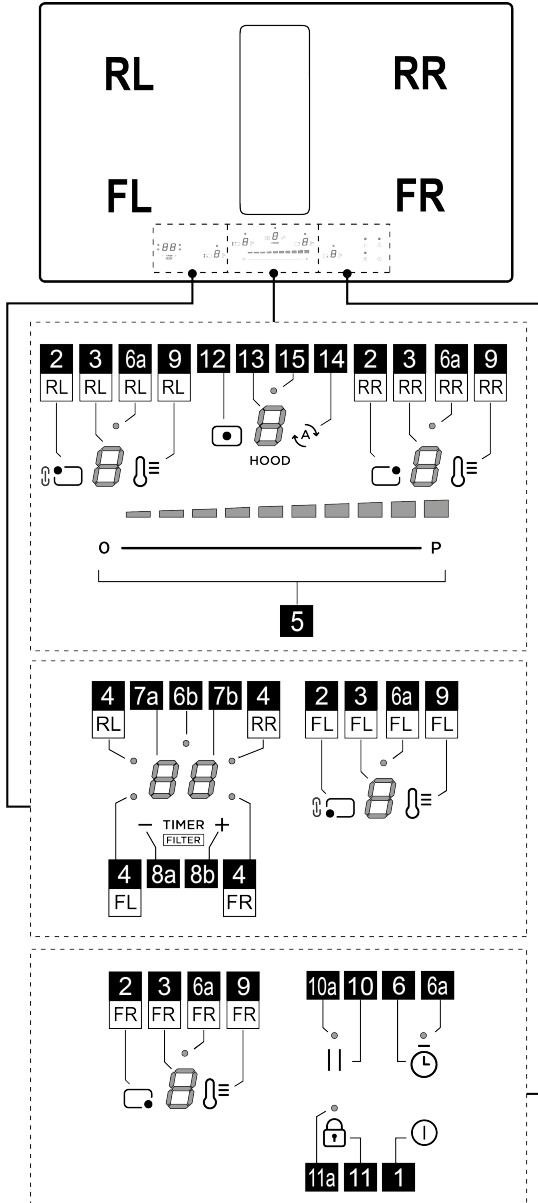
The extraction system can be used in the duct-out version with external evacuation, or in the recirculating version with filtering and internal recirculation.

● **Recirculating Version:**

The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room. The product is supplied with all parts necessary for standard installation, with the air outlet positioned in the front part of the plinth. The product is equipped with a set of odour filters. For more information, see the page relating to accessories for the recirculating version (in the illustrated part of this manual).

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)**.


All functions of this hob are designed to comply with the most stringent safety regulations. For this reason:

This manual describes the main functions. Use the QR code at the start of the manual to access the full instructions online. All functions of this hob comply with the most stringent safety regulations. For this reason:

- **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.

Please note! In the case (for example) of prolonged use, the cooking zone may not immediately shut down because it is in the cooling phase; the symbol  will appear on the

cooking zone display to indicate that this phase is under way. Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

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 .

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	

Bridge Zone Function active	0
Pause function	11
Automatic Heat UP function	A

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 ) , 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  to activate the Power Booster. The Power Booster level is indicated on the **Display (3)** with the symbol





● key lock

The Key Lock allows you to lock the settings of the hob to prevent accidental tampering with the same, while leaving the set functions enabled.

Activation:

To activate the key lock function, the hob must be switched on.

- press  (11) for **2 sec**. Repeat the operation to deactivate.


Note: if any other function is pressed while Key Lock is active, the **LED (11a)** will flash and the **display (7b)** will show a sequence of symbols , indicating that the function is in use and must eventually be deactivated in order to act on the hob.

● **Bridge Zones**

This function allows the **FL** cooking zone to work in combination with the **RL** cooking zone and the **FR** cooking zone with the **RR** cooking zone, creating a single zone with the same power level. This will allow evenly distributed cooking with large-sized pots and pans. Always check in the assembly illustrations, in the final part of the manual, in which zones the bridge can be activated.

To activate the Bridge Function:

Simultaneously press the **key (2)** of the two selected zones (**FL+RL**) or (**FR+RR**) for a few seconds.

One of the displays **(3)** will show the symbol  while the other display **(3)** will show the power that will be set. To set the power, scroll with your finger on the **selection area (5)**



To deactivate the Bridge Function:

- press simultaneously for a few seconds the keys **(2)** of the pair of zones to be deactivated (**FL+RL**) or (**FR+RR**).

● **Temperature manager (Worming Function)**

The Temperature Manager (Worming Function) is a control function that allows you to keep the heat at a constant temperature at an optimised power level; this feature is ideal for keeping ready meals warm.

Activation:



Select **key (2)** and then **key  (9)** of the zone to be used; the **display (3)** of that zone will show a sequence of symbols  which will last for as long as the function remains active.

Deactivate:


Press the key  (9) again for a few seconds to deactivate the function.

Note: the function can also be enabled in zones with BRIDGE active.

● **Automatic Heat UP**

The Automatic Heat UP function allows the set power to be reached more quickly; with this function it is possible to cook food faster without the risk of burning it, insofar as the temperature does not exceed the set level. This function is available for power levels from  to .

Activation:

Select key (2) of the zone to be used then scroll with your finger in the selection bar (5). Having reached the desired level, keep it pressed for a few seconds until the symbol  appears on the display (3) of that zone, alternating with the set power.

By increasing the power level of the cooking zone, the Automatic Heat Up function remains active, with the new temperature setting;

Note: This function can be activated on several zones at the same time.



Deactivate:

Select key (2) of the zone from which the Automatic heat Up is to be removed and decrease the power level of the cooking zone.


● **Pause**

The Pause function allows active functions on the hob to be suspended, bringing the cooking power to zero.

Activation:

- press the **key**  (10) the **LED (10a)** comes on and the flashing symbol  is displayed on the **display (3)** of the active zones, alternating with the temperature level set in those zones.

Deactivate:

- press the **key**  (10) for a few seconds until the symbol disappears.

With deactivation, the hob resumes working with the settings set before the pause.

Note: if after 10 minutes, the Pause Function is not deactivated, the hob will turn off automatically.

Note: the Pause Function does not affect the extraction.

● **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.



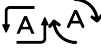
● **Power Limitation**

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. UN-

LOCK 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-FL)** and **(3-FR)** will light up.


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

Display (3-FR) indicates the set value.

To go to the Power Limitation management menu:

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

Set Power limitation value:

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

Zone 3-FL	Zone 3-FR	Power value (KW)

		7.4
		4.5
		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.


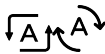

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (5)**, past the level 4 to activate the Power Booster. The Power Booster level is indicated on the **Display (13)** with the symbol .

● **Automatic mode**

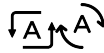
The product will turn on at the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the maximum cooking level used in the cooking zones.

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 **—(8a)** and **+(8b)** 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 **—(8a)** 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*	
ACTIVE odour filter*	
DEACTIVATED grease filter	
DEACTIVATED odour filter	

*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 **+**(8b); 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 level		Cooking type	Use (based on cooking experience and habits)
Max power		Heat quickly	raises the temperature of food in a short space of time to boiling point for water, or to quickly heat cooking liquids
		Fry - boil	browning, starting cooking, fry frozen products, boil quickly
High power		Brown - fry - boil - grill	browning, fast rolling boil, cooking and grilling (for brief periods, 5-10 minutes)
		Brown - cook - stew - fry - grill	browning, slow rolling boil, cooking and grilling (for medium periods, 10-20 minutes), pre-heat accessories
Medium power		Cook - stew - fry - grill	stewing, light rolling boil, cooking (for long periods), dressing pasta
		Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk), dressing pasta
		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		Melt - thaw - keep warm - stir	melting butter, gently melting chocolate, defrosting small products

		Melt - thaw - keep warm - stir	keeping small portions of just-cooked food warm or maintaining dishes at serving temperature and creaming risottos
OFF		Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)

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).

● **XD 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.

● **XE 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.

ASSISTANCE

Informative code	Description	Possible causes	Solution
	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
For all other error signals	Call customer service and report the error code		

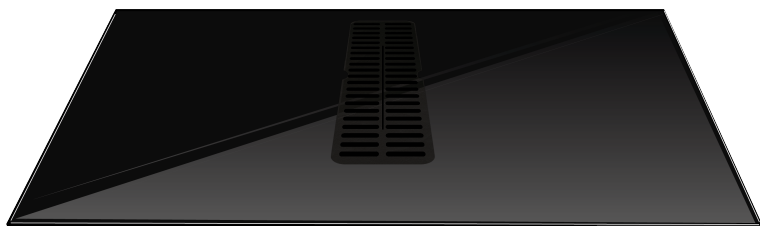
CUSTOMER SERVICE

Before contacting Customer Service

1. Check that the problem cannot be solved by consulting the points in "Troubleshooting".
2. Switch the device off and on again to see if the problem resolves itself.


If the fault persists after the above checks, contact the nearest Customer Service centre.

MANUALE DI UTILIZZO



SIGNATURE®

PIANO COTTURA



EINFÜHRUNG	71
SICHERHEIT UND RICHTLINIEN	72
VERWENDUNG	81
FUNKTIONSWEISE	84
PFLEGE	102
KUNDENSERVICE	105

EINFÜHRUNG

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.

Das Gerät kann von den Zeichnungen in dieser Broschüre abweichen, die Gebrauchs-, Wartungs- und Installationsanweisungen bleiben jedoch unverändert.

- 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.

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 Topfprüfer 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 au-

ßen 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.

● **Achtung!** Bevor man den Stromkreis wieder an das Stromnetz anschließt und seinen ordnungsgemäßen Betrieb überprüft, sich immer vergewissern, dass das Netzkabel ordnungsgemäß montiert wurde.

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.) ver-

packt 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 nach vorne, mindestens zur Seite und mindestens 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.



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.

Gerät, das in Übereinstimmung mit den Normen entwickelt, getestet und hergestellt wurde:

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

Vorschläge für die korrekte Anwendung zur Verringerung der Umweltbelastung: Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, schalten Sie das Gerät mit minimaler Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie auch nach dem Ende des Kochvorgangs noch einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur bei großen Mengen an Rauch und

Dampf, wobei die Booster-Funktion nur in Extremfällen verwendet wird. Um die Effizienz des Geruchsminderungssystems aufrechtzuerhalten, sollten Sie den/die Kohlefilter bei Bedarf austauschen. Um den Fettfilter effizient zu halten, reinigen Sie ihn bei Bedarf. Um die Effizienz zu optimieren und den Lärm zu minimieren, verwenden Sie den in diesem Handbuch angegebenen maximalen Durchmesser des Kanalsystems.

VERWENDUNG

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

Das System des Induktionskochen basiert auf dem physischen Phänomen der magnetischen Induktion. Die Grundeigenschaft dieses Systems ist die direkte Übertragung der Energie vom Generator an den Topf.

Vorteile: Im Vergleich mit Elektrokochfeldern ist Ihr Induktionskochfeld: **Sicherer:** Niedrigere Temperatur auf die Glasoberfläche. **Schneller:** Kürzere Aufwärmzeiten für die Gerichte. **Präziser:** Das Kochfeld reagiert sofort auf Ihre Befehle. **Effizienter:** 90% der aufgenommenen Energie wird in Wärme umgewandelt. Darüber hinaus wird, sobald der Topf vom Kochfeld weggenommen wird, die Übertragung der Wärme sofort unterbrochen, damit nutzlose Wärmever-schwendung vermieden wird.

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 Schalttafel des Kochfelds legen.

●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 Mindestdurchmesser 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

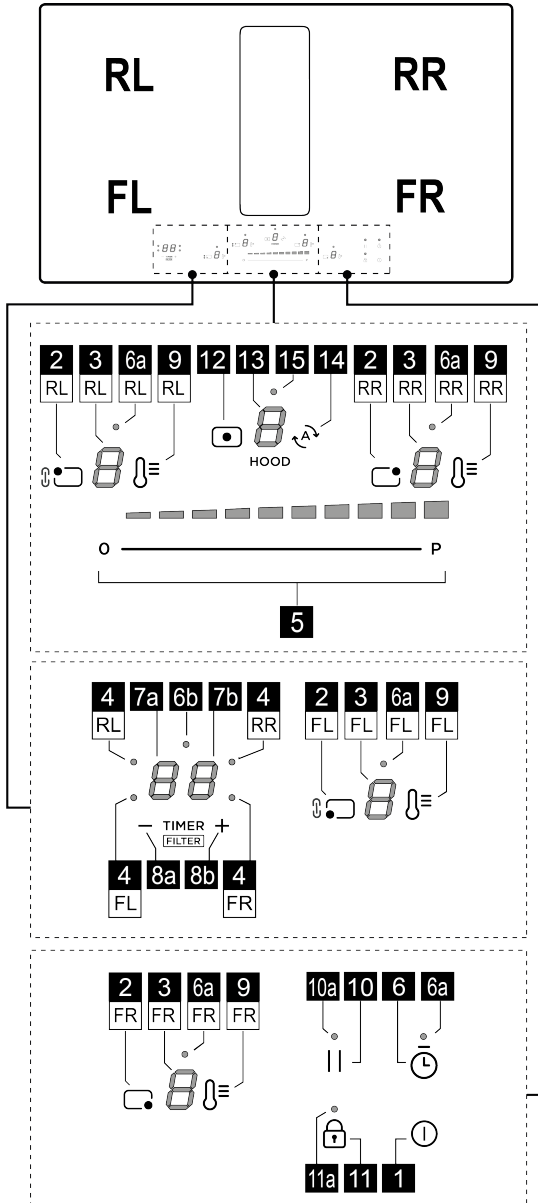
Das Absaugsystem kann in der Absaugversion mit externer Abführung oder internem Umwälzfilter eingesetzt werden.

● **Version mit Filter:**

Die Abzugsluft strömt durch eingebaute Fett- und Geruchsfilter und wird gefiltert zurück in den Raum geleitet. Das Produkt wird mit all jenem Zubehör geliefert, das für eine Standardinstallation mit Luftaustritt aus der Vorderseite des Möbelsockels notwendig ist. Das Produkt ist mit einem Satz Geruchsfilter ausgerüstet. Für mehr Informationen siehe die Seite zum Zubehör der Filterversion (in dem Teil mit den Abbildungen dieses Handbuchs).

FUNKTIONSWEISE




BEDIENFELD



	Funktion
1	ON/OFF Kochfeld/ Wrasenabzug des jeweiligen Kochfelds
2	Wahltaste 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
9	Aktivierung des Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturmanager - Warmhaltefunktion)
10	Pause
10a	LED Pause aktiv
11	Key Lock (Tastensperre)
11a	LED - Key Lock
12	Wahltaste Gebläse
13	Dispaly 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.


Alle Funktionen dieses Kochfelds wurden unter Beachtung der strengsten Sicherheitsvorschriften geplant. Aus diesem Grund:

In diesem Handbuch werden die wichtigsten Funktionen beschrieben. Mittels des QR-Codes auf der ersten Seite kann auf die vollständigen Anweisungen im Internet zugegriffen werden. Alle Funktionen dieses Kochfeldes erfüllen die strengsten Sicherheitsvorschriften. Aus diesem Grund:

- **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 ist, darf man sich dem Kochbereich nicht nähern.

Achtung! Im Falle (zum Beispiel) von längerer Verwendung könnte das Abschalten des Kochbereichs nicht umgehend erfolgen, da er sich in Phase der Abkühlung befindet; auf dem Display der Kochbereiche erscheint das Symbol , um anzuzeigen, dass er sich in dieser Phase befindet. Solange die Anzeige sich nicht ausschaltet ist, darf man sich dem Kochbereich nicht nähern.

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 Leistungs niveau 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  angezeigt.

DISPLAY KOCHBEREICH

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

Funktion	Wert
Eingeschalteter Kochbereich	

Power Level (Leistungsstufe)	
Residual Heat Indicator (Anzeige der Restwärme)	
Pot Detector (Kochtopferkennung)	
Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) aktiv	
Funktion Bridge Zone aktiv	
Funktion Pause	
Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)	

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 scrolen, 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.


● **Key lock**

Key Lock (Tastensperre) erlaubt, die Einstellungen des Felds zu blockieren, um unbeabsichtigte Änderungen zu verhindern und dabei die bereits eingestellten Funktionen aktiv zu lassen.

Aktivierung:

Um die Funktion der Tastensperre zu aktivieren, muss das Kochfeld eingeschaltet sein.

-  **(11)** für **2 s** drücken. Den Vorgang zur Deaktivierung wiederholen.


Anmerkung: wenn jegliche andere Funktion während der aktiven Key Lock gedrückt wird, blinkt die **LED (11a)** und das **Display (7b)** visualisiert eine Reihe von Symbolen , um anzugeben, dass die Funktion aktiv und gegebenenfalls deaktiviert werden muss, um das Kochfeld zu verwenden.

● **Brückenzonen**

Mit dieser Funktion kann die **FL**-Kochzone mit der **RL**-Kochzone und die **FR**-Kochzone mit der **RR**-Kochzone kombiniert werden, so dass eine einzige Zone mit der gleichen Leistungsstufe entsteht. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit großformatigen Backformen und Töpfen. Prüfen Sie immer in den Montageabbildungen im Endteil des Handbuchs, in welchem Bereich die Brücke aktiviert werden kann.

Um die Funktion Bridge zu aktivieren:

Gleichzeitig für einige Sekunden die **Taste (2)** der beiden gewählten Bereiche (**FL+RL**) oder (**FR+RR**) drücken.

Eines der Displays (3) visualisiert das Symbol , während das andere Display (3) die eingestellte Leistung anzeigt. Um die Leistung einzustellen, mit dem Finger den **Auswahlbereich (5)** durchlaufen



Um die Brückenfunktion zu deaktivieren:

- gleichzeitig für einige Sekunden die Tasten (2) des Zonenpaares, das man zu deaktivieren wünscht (**FL+RL**) oder (**FR+RR**), drücken.


● **Temperature manager (Worming Function)**

Temperature Manager (Worming Function) ist eine Kontrollfunktion, die das Aufrechterhalten der Wärme und einer konstanten Temperatur bei einer optimierten Leistungsstufe ermöglicht; ideal um bereits fertig zubereitete Speisen warm zu halten.

Aktivierung:



Die **Taste (2)** wählen und dann die **Taste  (9)** des Bereichs, den man zu verwenden wünscht, drücken; Das **Display (3)** jenes Bereichs zeigt eine Reihe von Symbolen , was für die gesamte Zeit der aktiven Funktion dauern wird.

Deaktivieren:


Erneut für einige Sekunden die **Taste  (9)** drücken, um die Funktion zu deaktivieren.

Anmerkung: es ist möglich, die Funktion auch in den Bereichen mit aktiver BRIDGE freizugeben.

● **Automatic Heat UP** (automatisches Aufheizen)

Die Funktion Automatic Heat UP erlaubt, die eingestellte Leistung schneller zu erreichen; diese Funktion hat den Vorteil eines schnelleren Garens, aber ohne das Risiko des Anbrennens der Speisen, da die Temperatur die eingestellte Stufe nicht übersteigt. Diese Funktion steht für die Leistungsstufen  bis  zur Verfügung.

Aktivierung:

Die **Taste (2)** des Bereichs, den man zu verwenden wünscht, wählen, dann mit dem Finger die **Auswahlleiste (5) durchlaufen; bei Erreichen der gewünschten Stufe** diese für einige Sekunden gedrückt halten, bis auf dem **Display (3)** jenes Bereichs das Symbol  abwechselnd mit der eingestellten Leistung erscheint.

Wenn man die Leistungsstufe des Kochbereichs erhöht, bleibt die Funktion Automatic Heat Up auf die neu eingestellte Temperatur eingeschaltet;

Hinweis: Diese Funktion kann auch auf mehreren Bereichen gleichzeitig aktiviert werden.



Deaktivieren:

Die **Taste (2)** des Bereichs, bei dem Automatic heat Up deaktiviert werden soll, wählen und die Leistungsstufe des Kochbereichs verringern.

● **Pause**

Die Funktion Pause erlaubt, jegliche Funktion, die auf dem Feld aktiv ist, zu unterbrechen und damit die Kochleistung auf Null zu bringen.

Aktivierung:

• die **Taste  (10)** drücken, die **LED (10a)** leuchtet auf und es wird das Symbol , blinkend auf den **Displays (3)** der aktiven Bereiche, abwechselnd mit den in jenen Bereichen eingestellte Temperaturstufe visualisiert.

Deaktivieren:

• die **Taste  (10)** für einige Sekunden drücken, bis das Symbol verschwindet.

Nach der Deaktivierung nimmt das Kochfeld den Betrieb mit den vor der Unterbrechung eingestellten Einstellungen wieder auf.

Hinweis: Wenn nach 10 Minuten die Funktion Pause nicht abgeschaltet wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.


Hinweis: Die Funktion Pause wirkt sich nicht auf das Gebläse aus.

● **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 \uparrow (8a)** und **\downarrow (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 \downarrow (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 **ENTSPERREN**, indem man für einige Sekunden die Taste  (11) drückt; anschließend gleichzeitig für einige Sekunden die Tasten   (12) +   (14) drücken, bis die **Auswahlleiste (5)** aufleuchtet. Mit dem Finger die gesamte **Leiste (5)** von links nach rechts durchlaufen. Die beiden Displays **(3-FL)** und **(3-FR)** leuchten auf.


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

Das Display (3-FR) 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-FL)** abwechselnd die Werte  und  an; mehrmals die **Taste ** (9-FL) drücken, bis das Display **(3-FL)** die Werte  und  abwechselnd anzeigt. ( und  = Verwaltungsmenü Power Limitation).


Einstellen des Werts der Power limitation:

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

Zone 3-FL	Zone 3-FR	Leistungswert (KW)
		7,4

		4,5
		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 scrolen, 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 geeignetsten 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 anzugeben, 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 anzugeben, dass die Funktion deaktiviert wurde.

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 - anschmoren - 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)

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 verschrannen. Ein weiches Tuch, Saugpapier oder spezifische Produkte zur Kochfeldreinigung verwenden (die Anleitungen des Herstellers beachten).

● **XD 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.

● **XE 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!**

● **XA** **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.


● **XB** **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.

KUNDENSERVICE

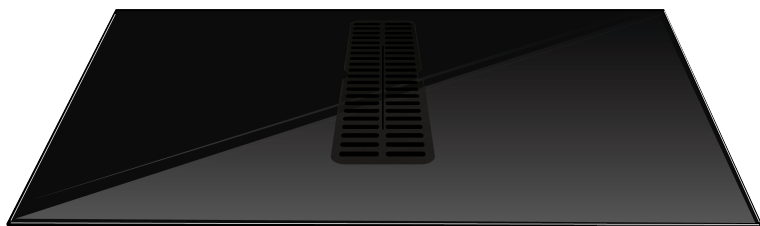
Informationsnummer	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Lösung
	Der Schaltbereich schaltet sich aufgrund der zu hohen Temperatur aus	Die innere Temperatur der elektronischen Teile ist zu hoch	Bevor das Kochfeld erneut verwendet wird, solange warten, bis es abgekühlt ist
Für alle anderen Fehlermeldungen	Den Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen		

KUNDENDIENST

Bevor man den Kundendienst kontaktiert


1. sich vergewissern, dass man das Problem anhand der unter „Störungssuche“ beschriebenen Punkte nicht allein lösen kann.
 2. Das Gerät ausschalten und wieder einschalten, um sich zu vergewissern, dass die Störung behoben worden ist.
- Wenn die Störung nach diesen Prüfungen bleibt, den nächsten Kundendienst in der Nähe kontaktieren.

MANUALE DI UTILIZZO



SIGNATURE®

PIANO COTTURA



INTRODUCTION	108
SÉCURITÉ ET RÈGLEMENTATIONS	109
UTILISATION	118
FONCTIONNEMENT	121
ENTRETIEN	138
ASSISTANCE	141

INTRODUCTION

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.

L'appareil peut avoir un aspect différent par rapport au dessin de cette notice mais les instructions pour l'utilisation, l'entretien et l'installation restent les mêmes.

- 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.

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 compo-

sants 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 ja-

mais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait de manière irrémédiable 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 indica-

tions 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, ma-

tériels 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.

● **Attention !** Avant de rebrancher le circuit au secteur électrique et d'en vérifier le fonctionnement correct, toujours contrôler que le câble ait été correctement monté.

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 devant, d'au moins sur les côtés et d'au moins 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 recommandable 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 démouillage, 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 recommandable, 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.



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.



FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Appareil conçu, testé et réalisé dans le respect des normes sur la :

- Sécurité : EN/CEI 60335-1 ; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233 ;
- Performance : EN/CEI 61591 ; ISO 5167-1 ; ISO 5167-3 ; ISO 5168 ; EN/CEI 60704-1 ; EN/CEI 60704-2-13 ; EN/CEI 60704-3 ; ISO 3741 ; EN 50564 ;

CEI 62301. EN 60350-2; • CEM : EN 55014-1 ; CISPR 14-1 ; EN 55014-2 ; CISPR 14-2 ; EN/CEI 61000-3-3 ; EN/CEI 61000-3-12.

Conseils pour une utilisation correcte et destinée à réduire l'impact environnemental : Pour commencer à cuisiner, allumer l'appareil à la vitesse minimale et la laisser allumer quelques minutes, même après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse seulement en cas de grosses quantités de fumée et de vapeur en utilisant la fonction booster uniquement pour les cas extrêmes. Pour préserver l'efficacité du système de réduction des odeurs, remplacer le(s) filtre(s) à charbon. Nettoyer le filtre à graisse régulièrement pour en préserver l'efficacité. Pour optimiser l'efficacité et minimiser les bruits, utiliser le diamètre maximal du système de canalisation indiqué dans ce manuel.

UTILISATION

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Le système de cuisson à induction est basé sur le phénomène physique de l'induction magnétique. La principale caractéristique de ce système est le transfert direct de l'énergie du générateur à la casserole.

Avantages : Si l'on compare avec les plaques de cuisson électriques, votre plaque à induction est : **Plus sûre** : température inférieure à la surface du verre. **Plus rapide** : temps de chauffe des aliments réduit. **Plus précise** : la plaque réagit instantanément à vos commandes. **Plus efficace** : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois la casserole enlevée, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, et évite ainsi une perte de chaleur inutile.

UTILISATION DES RÉCIPIENTS POUR LA CUISSON

● 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.

●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 variables 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.

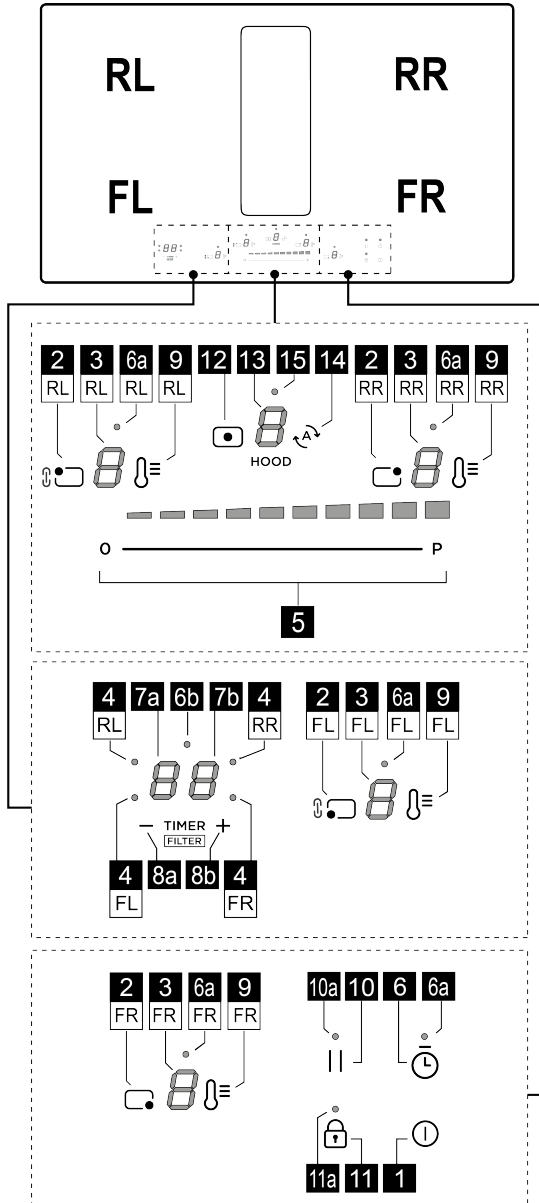
● **Version Filtrante** :

L'air extrait sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce. Le produit est fourni avec tout le nécessaire pour une installation stan-

dard avec la sortie de l'air dans la partie frontale de la plinthe du meuble. Le produit est doté d'un set de filtres anti-odeur. Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version filtrante (dans la partie illustrée de ce manuel).

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  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).


Toutes les fonctions de cette plaque de cuisson sont conçues pour se conformer aux normes de sécurité les plus strictes. Pour cette raison :

Ce manuel décrit les fonctions principales ; utiliser le code QR présents sur les premières pages pour accéder aux instructions complètes sur internet. Toutes les fonctions de cette plaque de cuisson sont conformes aux normes de sécurité les plus strictes. Pour cette raison :

- **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.

Attention ! En cas (par exemple) d'utilisation prolongée, l'extinction de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate en phase de refroidissement ; sur l'afficheur des zones de cuisson apparaît le symbole  indiquant que la phase est active. Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

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 .

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 Bridge Zones active	
Fonction Pause	
Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique)	

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 .


● **key lock**

La fonction Key Lock (clé de verrouillage) permet de bloquer les configurations de la plaque pour empêcher les manipulations accidentelles tout en laissant les fonctions déjà configurées actives.

Activation :

Pour activer la fonction de verrouillage des touches, la plaque de cuisson doit être allumée.

- appuyer sur  (11) pendant **2 s.** Répéter l'opération pour désactiver.


Remarque : en appuyant sur n'importe quelle autre touche quand le Key Lock est actif, le **Voyant (11a)**, clignotera et l'**écran (7b)** affichera une séquence de symboles , indiquant que la fonction est en cours d'utilisation et qu'elle doit être désactivée pour pouvoir agir sur la plaque.

● Bridge Zones

Cette fonction permet de faire fonctionner en mode combiné la zone de cuisson **FL** avec la zone de cuisson **RL** et la zone de cuisson **FR** avec la zone de cuisson **RR** créant une seule zone avec le même niveau de puissance. Cette fonction permettra de cuire de manière homogène les grands plats les casseroles de grandes dimensions. Toujours vérifier dans les illustrations de montage, dans la partie finale du manuel, dans quelles zones le bridge est activable.

Pour activer la Fonction Bridge :

Appuyer simultanément pendant quelques secondes sur la **touche (2)** des deux zones choisies (**FL+RL**) ou (**FR+RR**).

L'un des écrans (3) affichera le symbole  alors que l'autre écran (3) affichera la puissance qui sera définie. Pour définir la puissance, glisser avec le doigt sur la **Zone de sélection (5)**



Pour désactiver la Fonction Bridge :

- appuyer simultanément pendant quelques secondes sur les touches **(2)** des deux zones à désactiver **(FL+RL)** ou **(FR+RR)**.


● Temperature manager (Warming Function)

Temperature Manager (Warming Function) est une fonction de contrôle permettant le maintien de la chaleur à une température constante à un niveau de puissance optimisé, idéal pour garder les aliments déjà prêts au chaud.

Activation :


Sélectionner la **touche (2)** puis la **touche  (9)** de la zone à utiliser ; l'**écran (3)** de cette zone, montrera une séquence de symboles  qui durera tant que la fonction restera active.

Désactiver :


Appuyer de nouveau pendant quelques secondes sur la **touche  (9)** pour désactiver la fonction.

Remarque : il est également possible d'activer la fonction dans les zones avec BRIDGE actif.

● Automatic Heat UP

La fonction Automatic Heat UP permet d'amener plus rapidement à régime la puissance programmée ; Cette fonction permet d'avoir une cuisson plus rapide mais sans risquer de brûler les aliments car la température ne dépasse pas celle du niveau programmé. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance de .

Activation :

Sélectionner la **touche (2)** de la zone à utiliser puis glisser avec le doigt sur la **barre de sélection (5)**. **Quand le niveau souhaité est atteint** maintenir la pression pendant quelques secondes, jusqu'à l'apparition sur l'**écran (3)** de cette zone du symbole  en alternance avec la puissance définie.

En augmentant le niveau de puissance de la zone de cuisson , la fonction Automatic Heat Up reste active, avec le nouveau réglage de la température ;

Remarque : Cette fonction peut être activée sur plusieurs zones en même temps.



Désactiver :

Sélectionner la **touche (2)** de la zone dans laquelle l'Automatic heat Up doit être désactivé, et réduire le niveau de puissance de la zone de cuisson.

● **Pause**

La fonction Pause permet d'interrompre n'importe quelle fonction active sur a plaque en ramenant à zéro la puissance de cuisson.

Activation :

• appuyer sur la **touche  (10)** : le **Voyant (10a)** s'allume et le symbole  clignote sur les **écrans (3)** des zones actives, en alternance avec le niveau de température défini dans ces zones.

Désactiver :

• appuyer sur la **touche  (10)** pendant quelques secondes jusqu'à ce que le symbole disparaisse.

Avec la désactivation, la plaque se remet à fonctionner avec les réglages définis avant la pause.

Remarque : si après 10 minutes, la Fonction Pause n'est pas désactivée, la plaque s'éteint automatiquement.


Remarque : la Fonction Pause n'influence pas l'extraction.

● **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. DÉ-








VERROUILLER la plaque en maintenant la touche  (11) enfoncée ; ensuite, appuyer simultanément, pendant

quelques secondes, sur les touches   (12) +   (14) jusqu'à ce que la **barre de sélection (5)** s'illuminera. Glisser avec le doigt sur toute la **barre (5)** de gauche à droite. Le deux écrans (3-FL) et (3-FR) s'allumeront.


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







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

Pour passer au menu gestion Power Limitation :


Par défaut, en accédant au menu paramètres, l'écran (3-FL) montre en alternance les valeurs  et  ; Appuyer plusieurs fois sur la **touche**  (9-FL) jusqu'à ce que l'écran (3-FL) montre les valeurs  et  en alternance. ( et  = menu gestion Power Limitation).

Définir la valeur de la Power limitation :

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

Zone 3-FL	Zone 3-FR	Valeur de puissance (KW)
		7,4
		4,5
		3,1

enregistrement des réglages :

Pour enregistrer les réglages sélectionnés, appuyer sur la touche  (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  (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  (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*	.09.
Filtre anti-odeurs ACTIF*	.83.
Filtre à graisse INACTIF*	.00.
Filtre anti-odeurs INACTIF*	.88.

*Quand l'indicateur de saturation des filtres est ACTIF, l'écran (7b) montre l'état du filtre avec une valeur de **9** (efficacité maximale) à **0** (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 **9** 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 active, 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.

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
		Frire - bouillir	brunir, commencer une cuisson, frire 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)

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.

● ✂E **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 !**

● ✂A **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.


● ✂B **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.

ASSISTANCE

Code d'information	Description	Causes possibles	Solution
	La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température	La température interne des pièces électroniques est trop élevée	Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
Pour tous les autres signaux d'erreur	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

SERVICE D'ASSISTANCE

Avant de contacter le Service Clientèle

1. Vérifiez que vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même sur la base des points décrits dans "Recherche des pannes".
2. Éteindre et rallumer l'appareil pour s'assurer que la panne est résolue.

Si le problème persiste après les susdites vérifications, contacter le Service Clientèle le plus proche.

lib01xxxx



BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France

lib01xxxx Ed.08/24