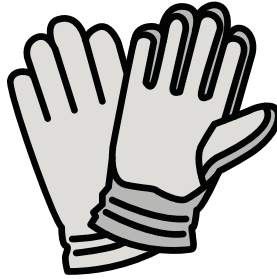




**INNOVA
Artis Pro**

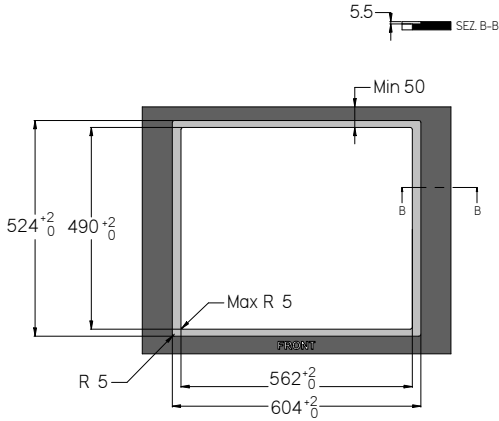
D	MONTAGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNG
GB	INSTRUCTIONS ON MOUNTING AND USE
F	PRESCRIPTIONS DE MONTAGE ET MODE D'EMPLOI
NL	MONTAGEVOORSCHRIFTEN EN GEBRUIKSAANWIJZING
ES	MONTAJE Y MODO DE EMPLEO
I	ISTRUZIONI DI MONTAGGIO E D'USO



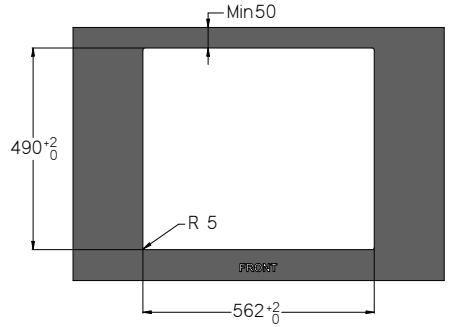
- IT *Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro*
- EN *Always wear work gloves for all installation and maintenance operations*
- DE *Bei allen Installations- und Instandhaltungsarbeiten immer Schutzhandschuhe tragen.*
- FR *Munissez-vous de gants de travail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

Innova Artis 60

Flush top installation

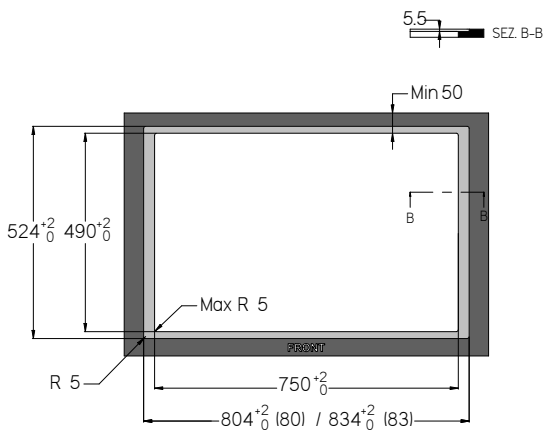


Standard installation

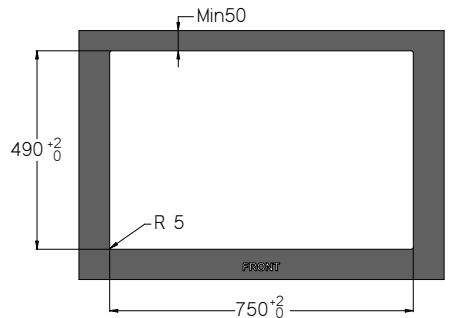


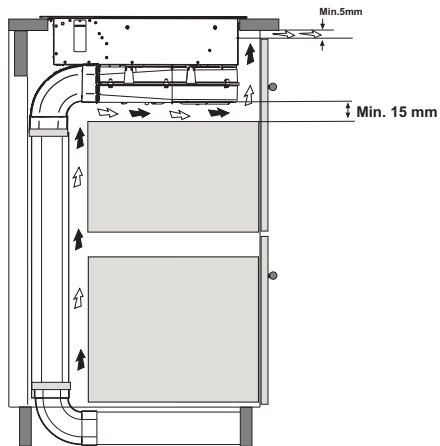
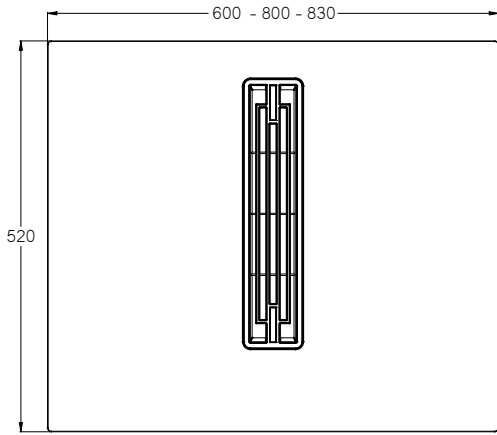
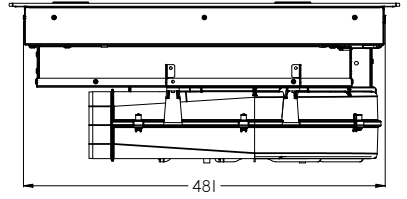
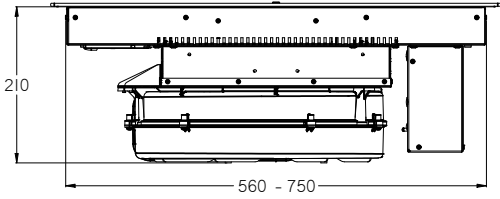
Innova Artis 80 - 83

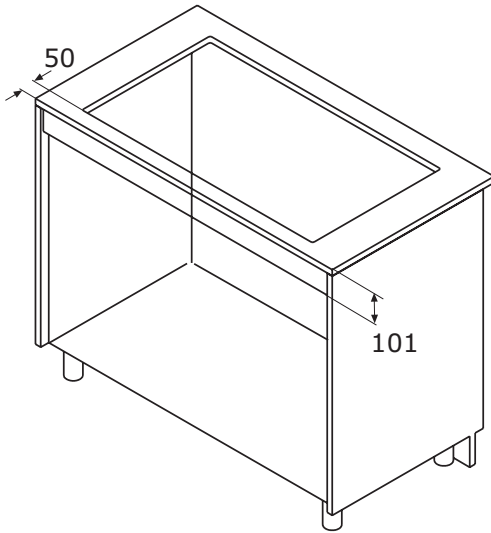
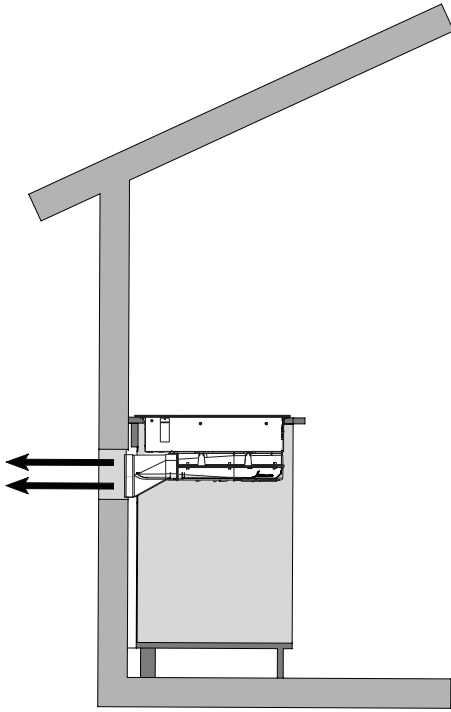
Flush top installation

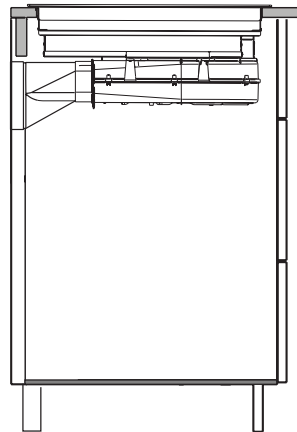
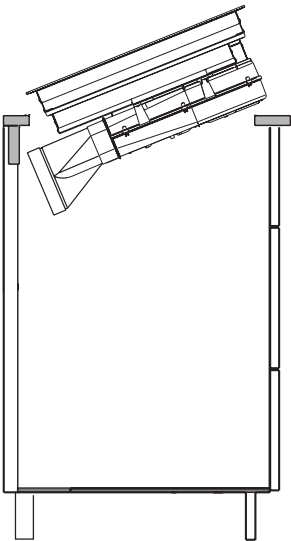
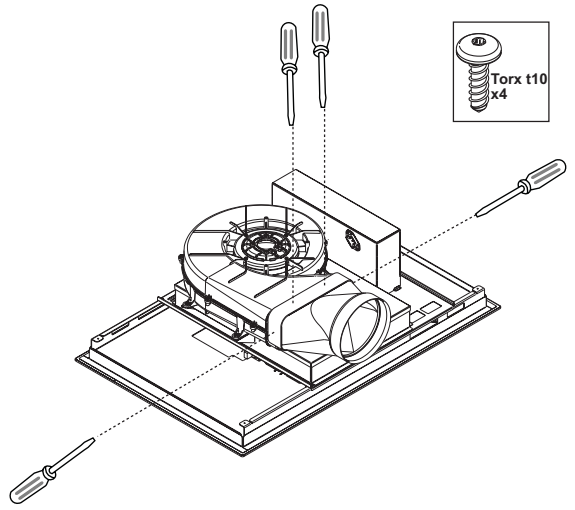
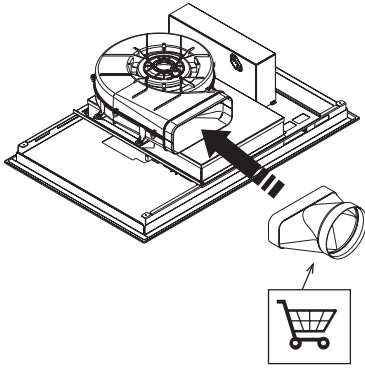


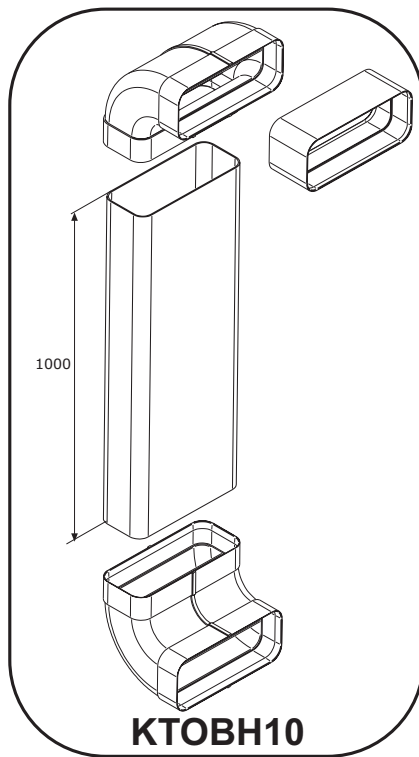
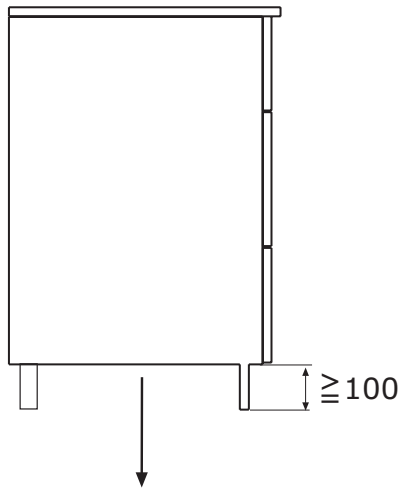
Standard installation

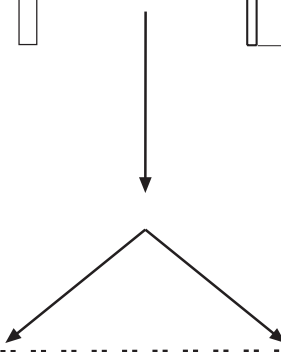
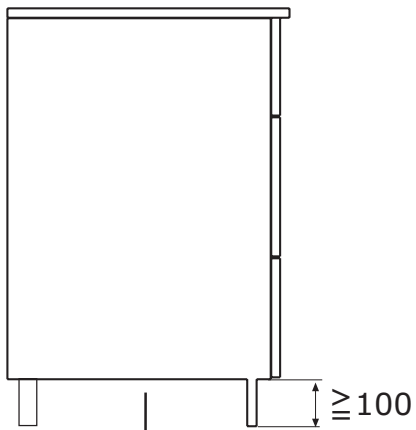








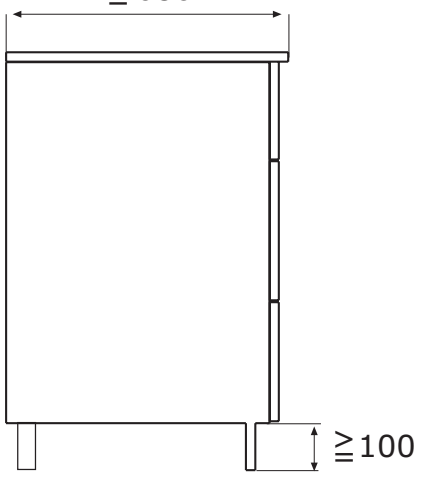




Installation A



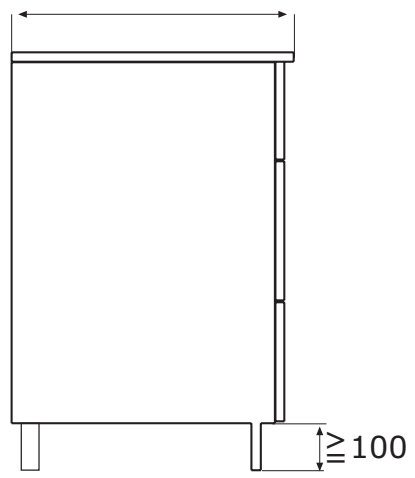
≤ 680



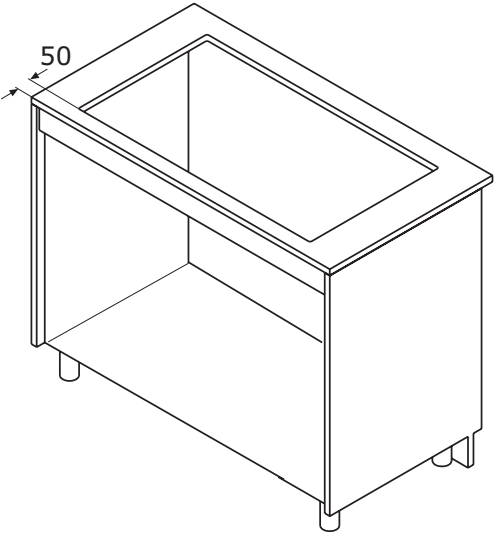
Installation B



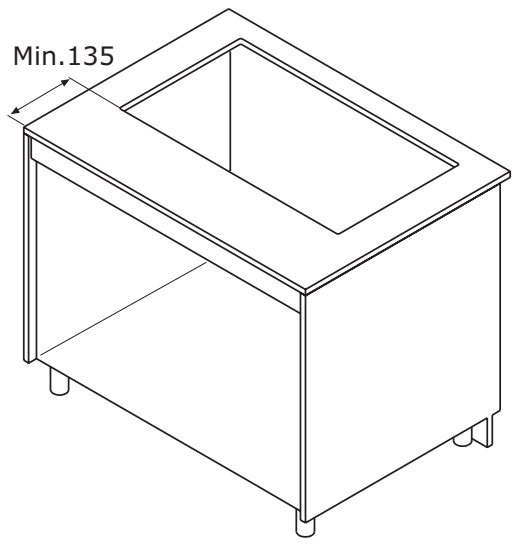
≥ 680



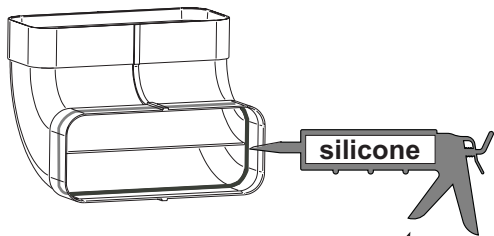
Installation A



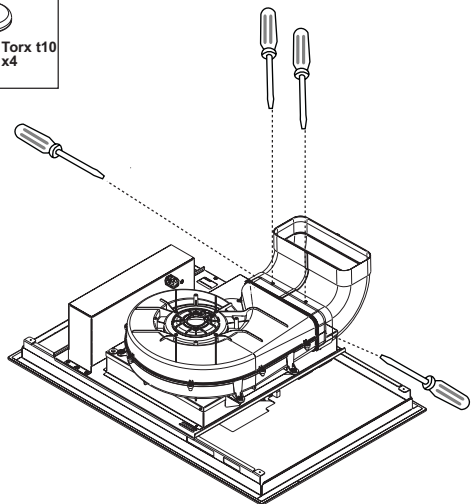
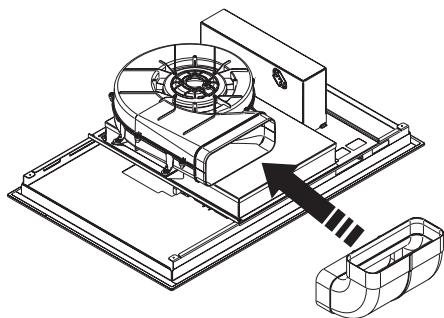
Installation B



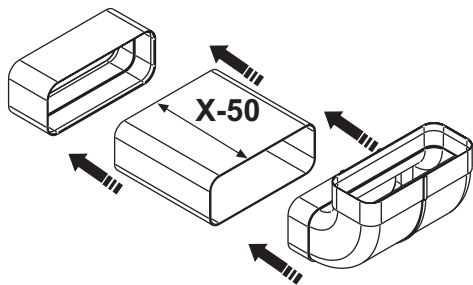
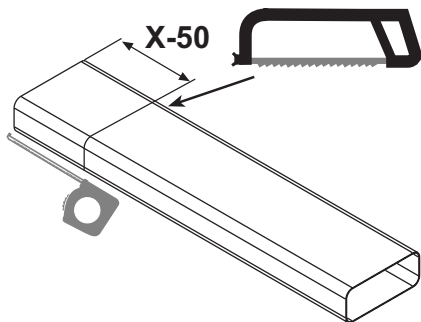
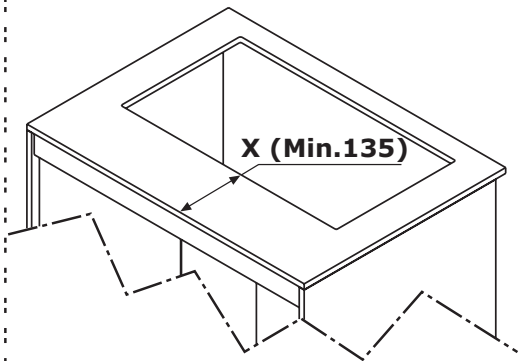
Installation A



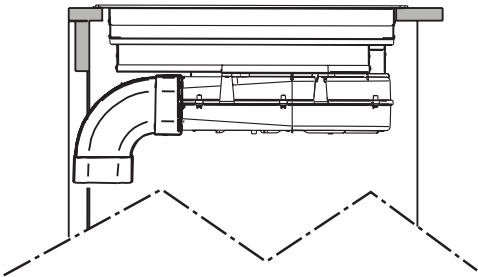
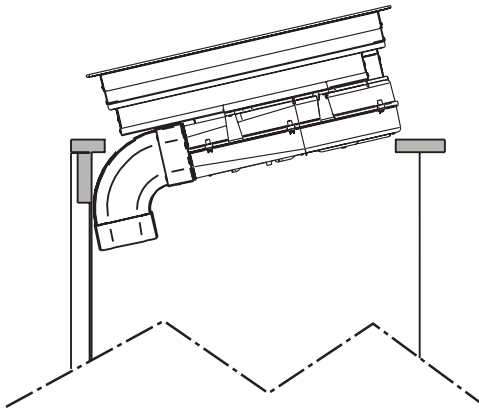
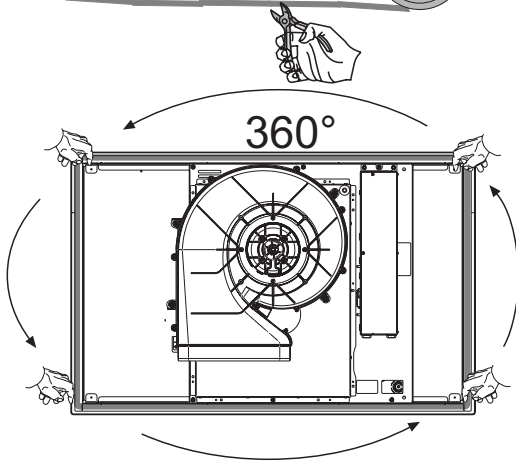
Not included



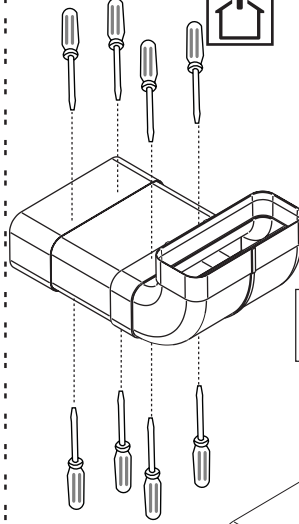
Installation B



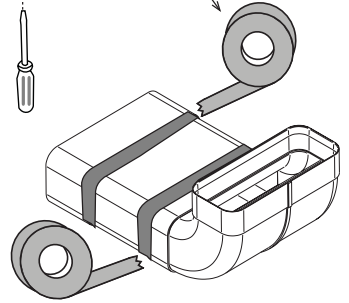
Installation A



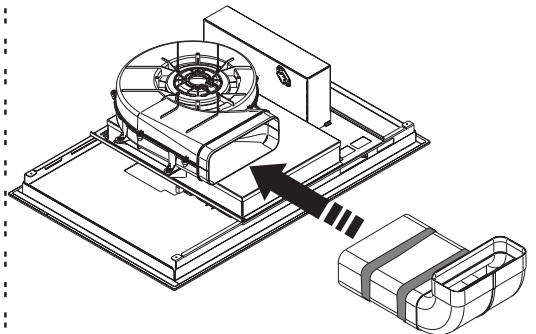
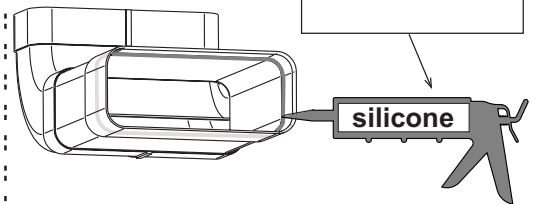
Installation B



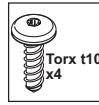
Not included
we recommend pvc tape



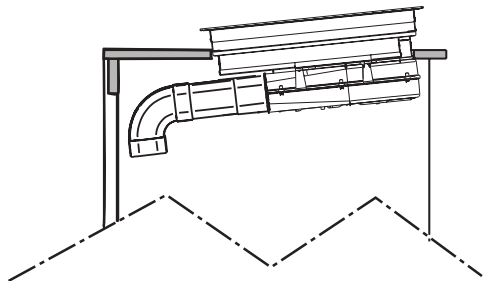
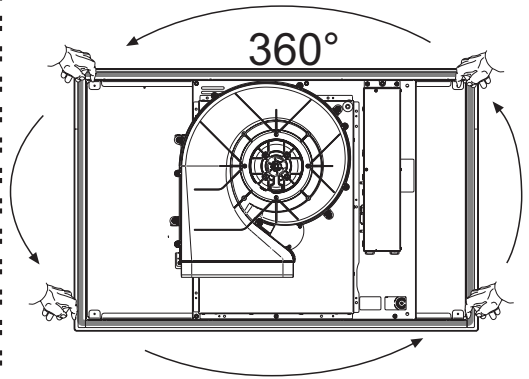
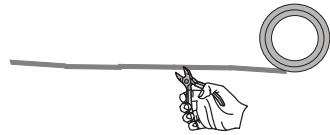
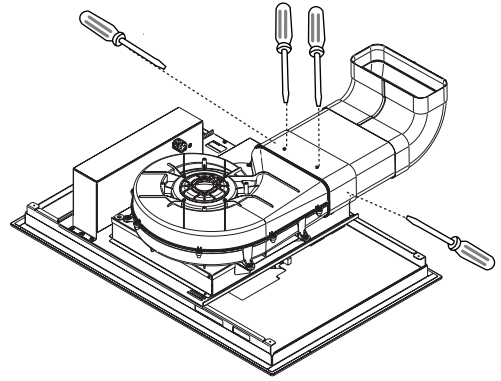
Not included



Installation A



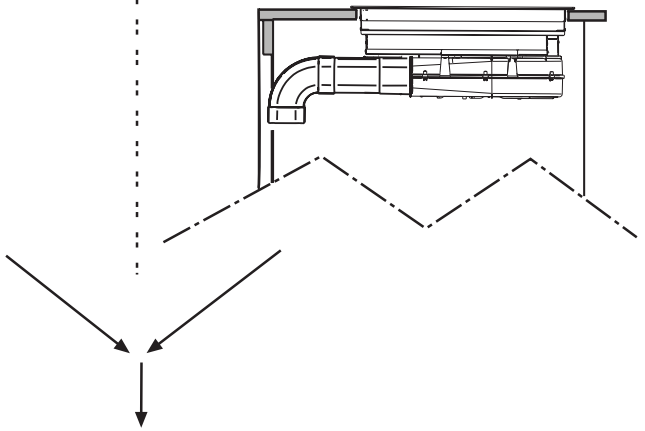
Installation B



Installation A

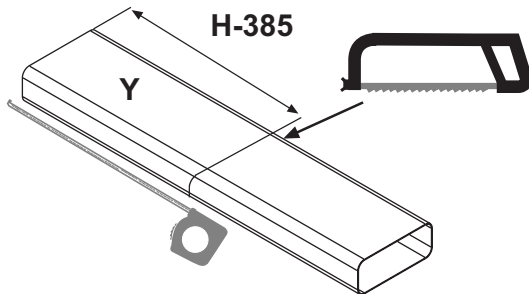
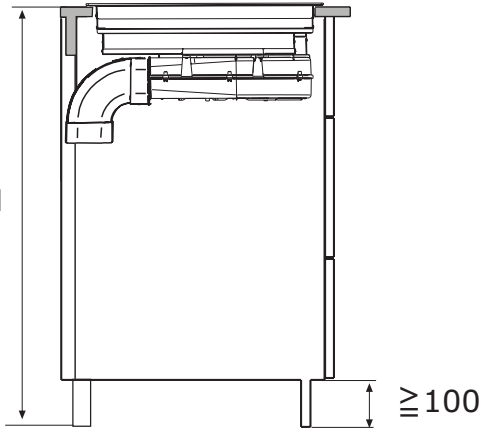


Installation B



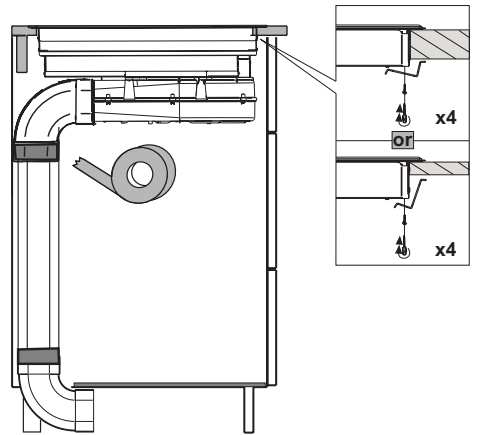
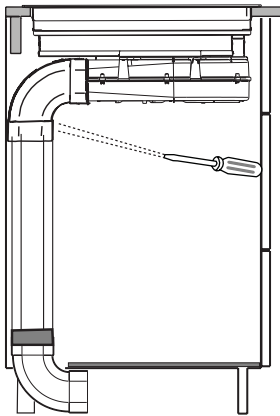
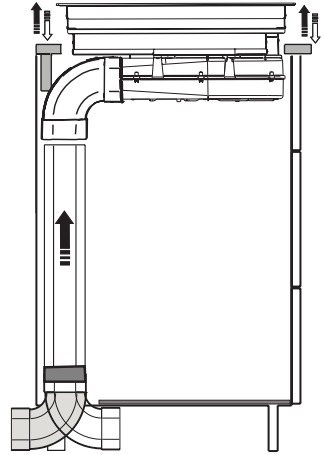
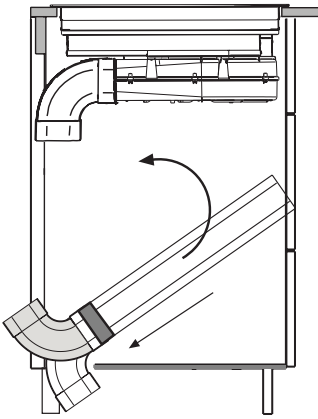
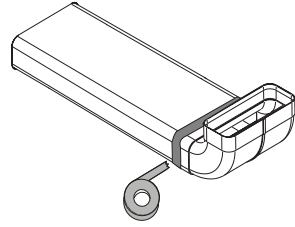
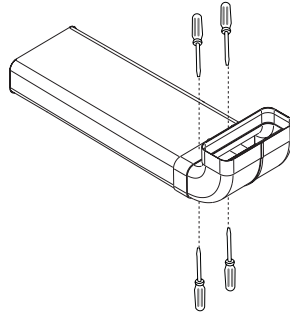
Y= H-385

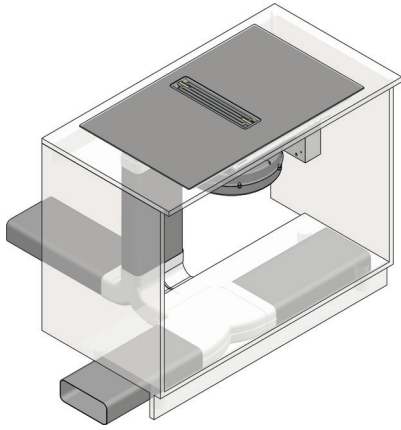
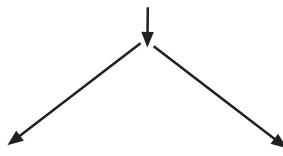
H





Y

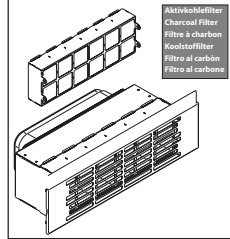




accessories at page 49



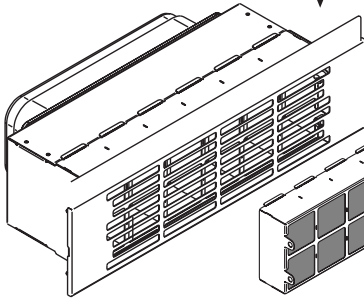
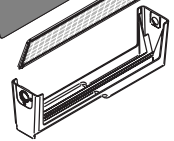
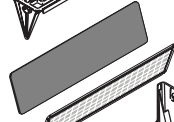
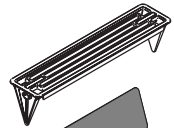
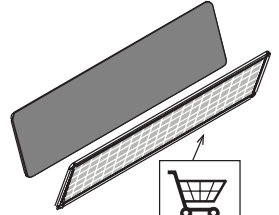
KRFH10



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

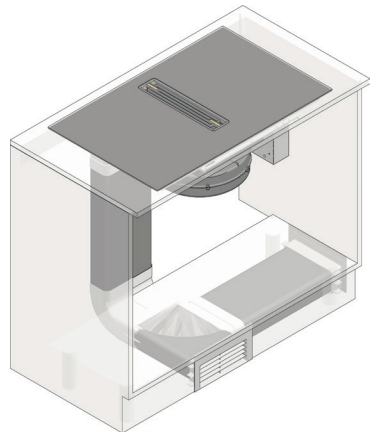
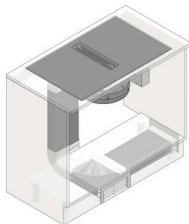


AFCFCA1A01
TWIN



AFCFCARFH10

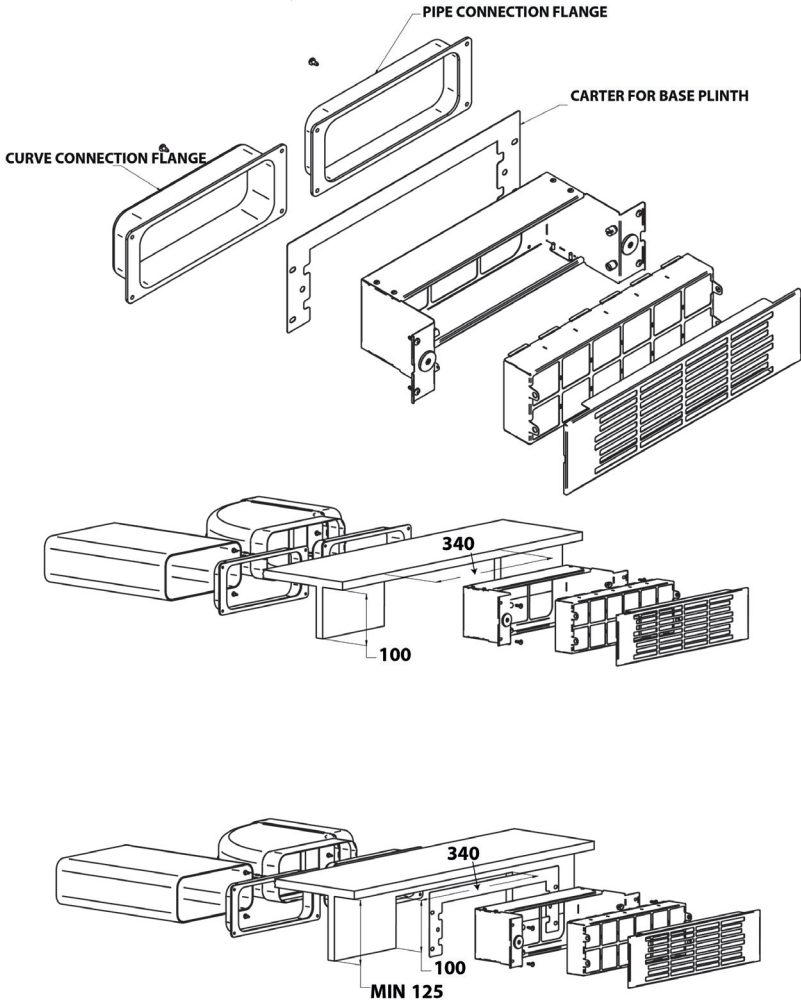
Aktivkohlefilter
Charcoal Filter
Filtre à charbon
Koolstoffilter
Filtro al carbon
Filtro al carbone



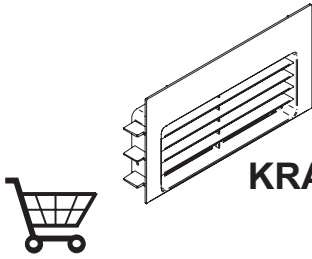
accessories at page 49

KRFH10

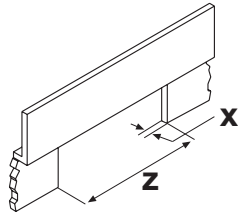
AFCFCAIA01
TWIN



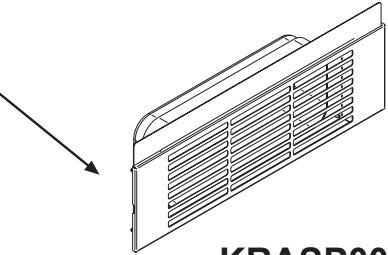
AFCFCAIA01
TWIN



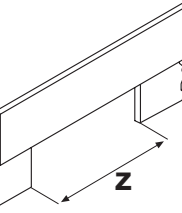
KRASP003



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

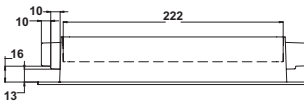
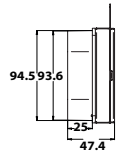
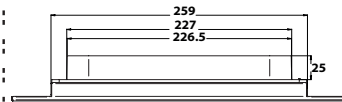
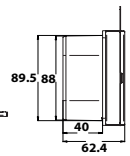
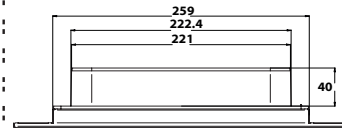
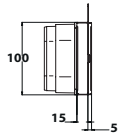
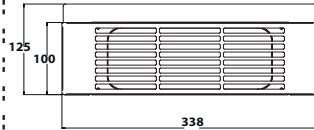
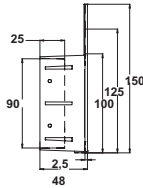
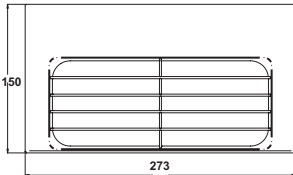


KRASP009
(inox)

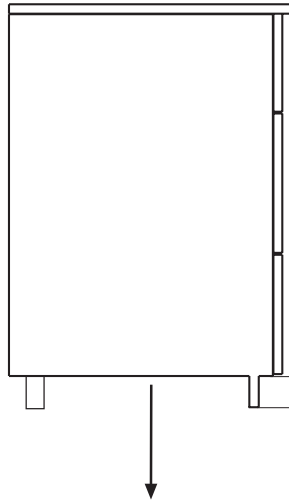


KRASP010
(BLACK)

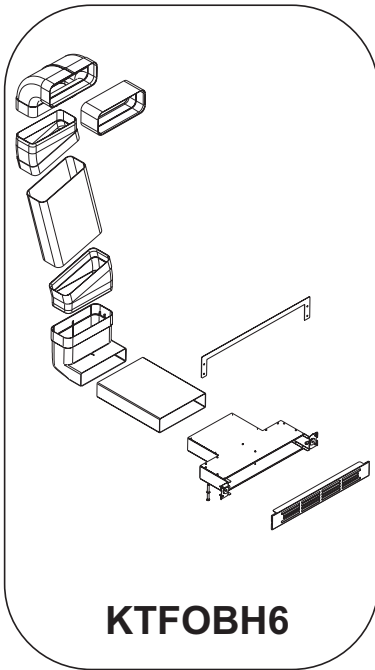
Z=300



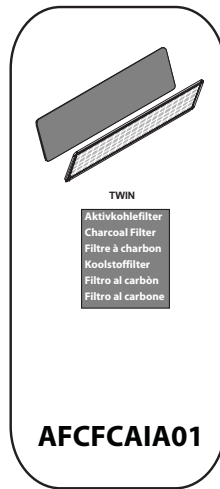
accessories at page 49 

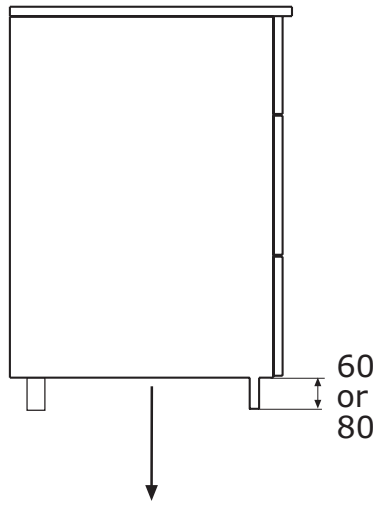


60
or
80



+





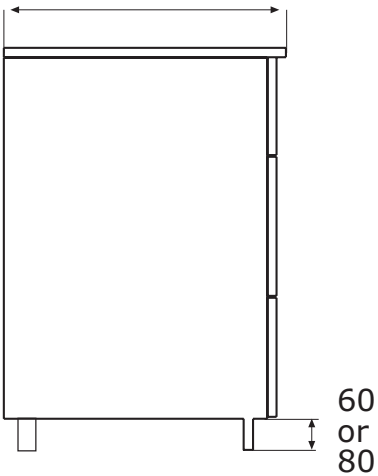
Installation C



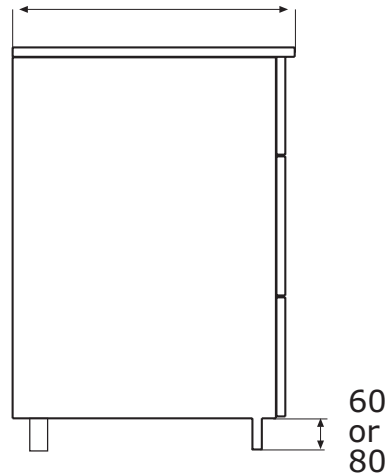
Installation D

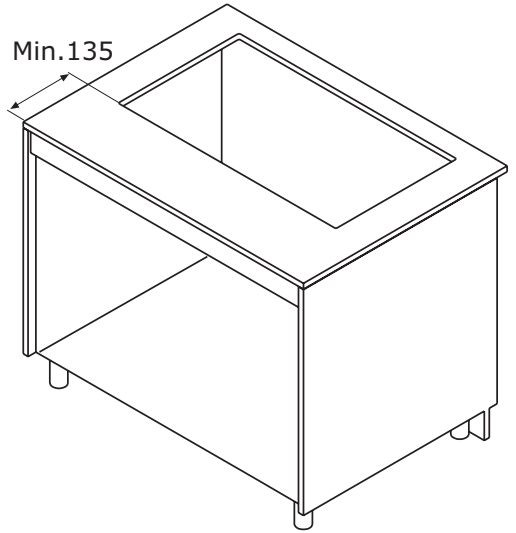
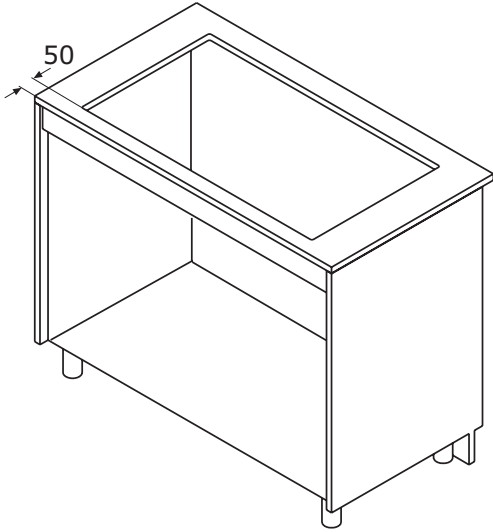


≤ 680

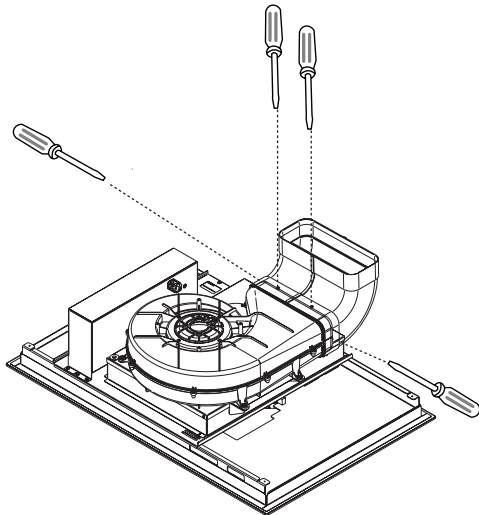
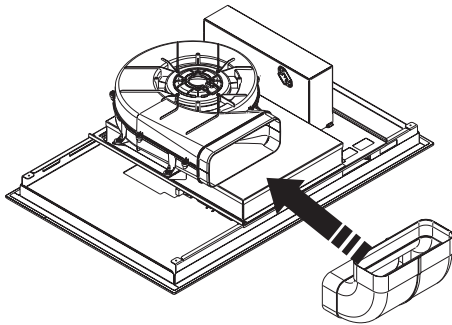
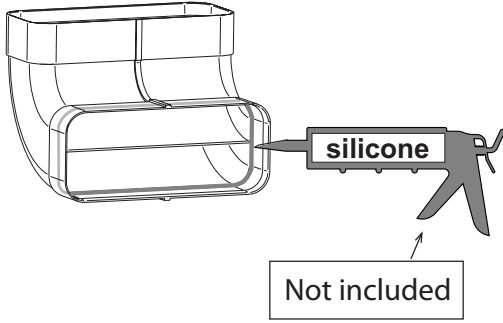


≥ 680

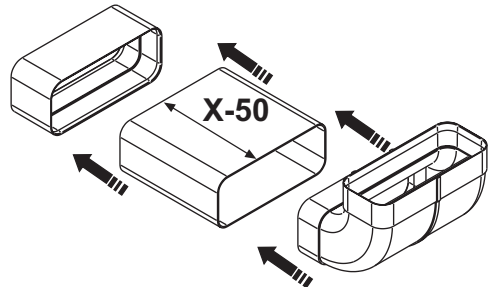
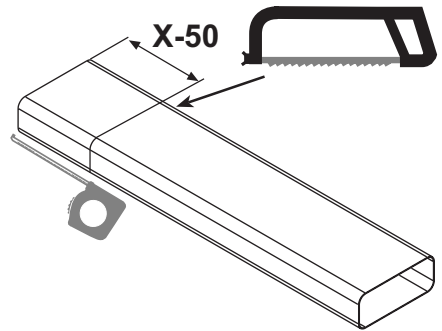
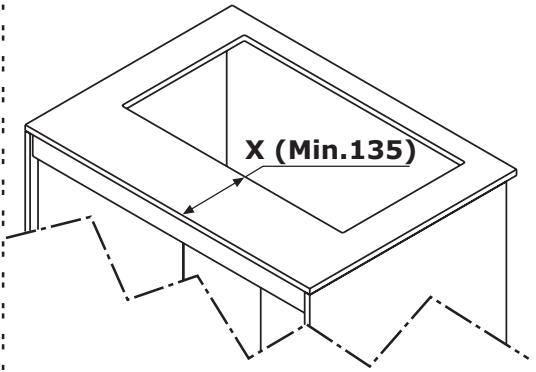




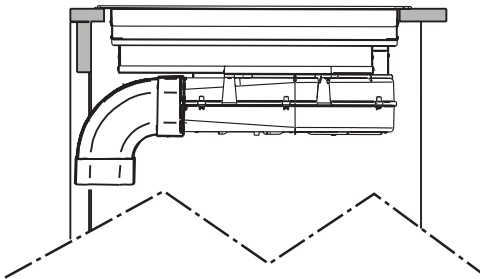
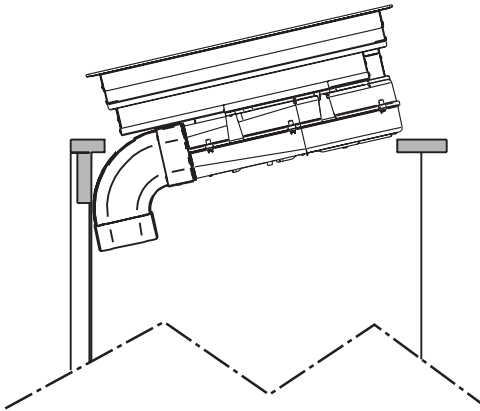
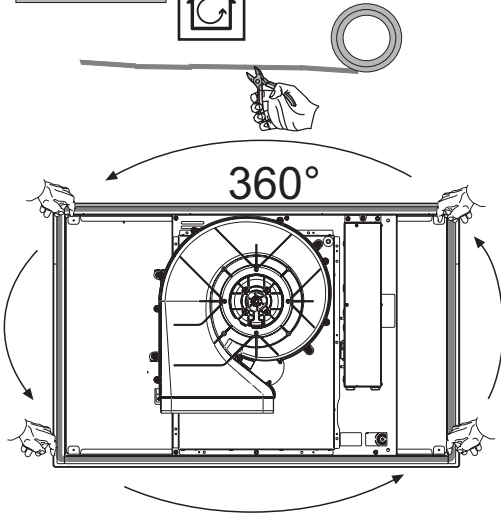
Installation C



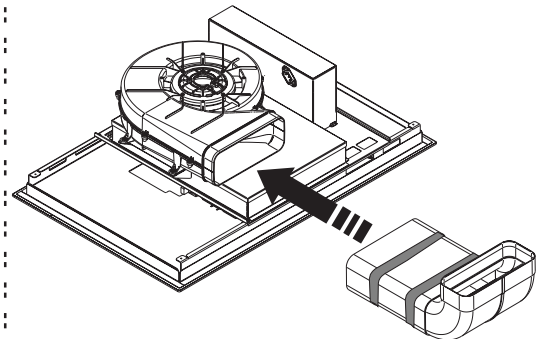
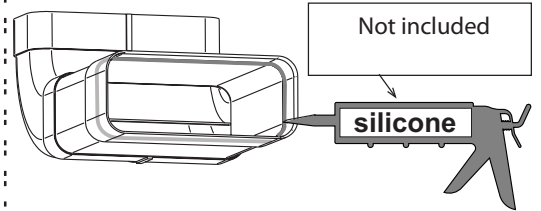
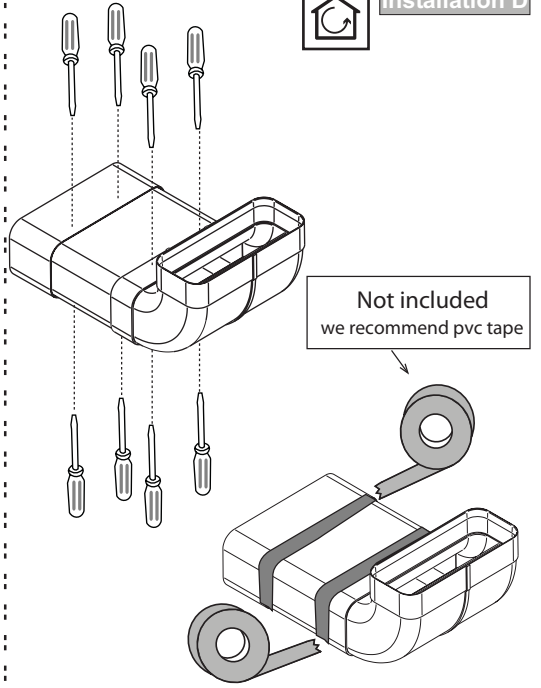
Installation D

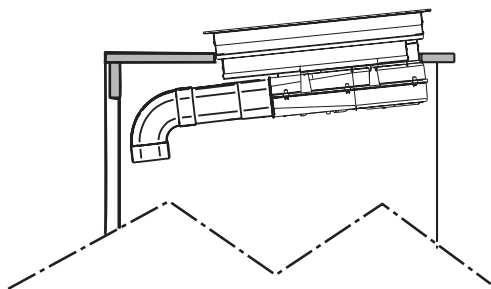
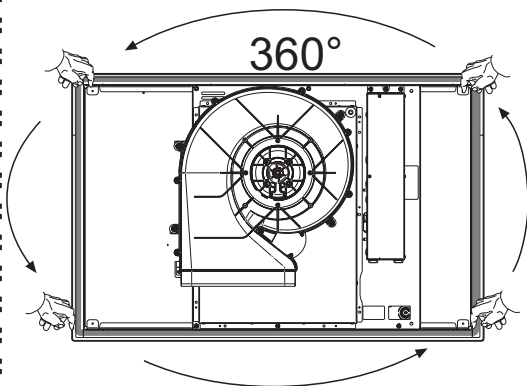
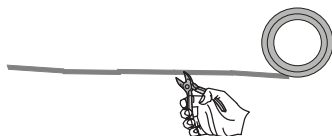
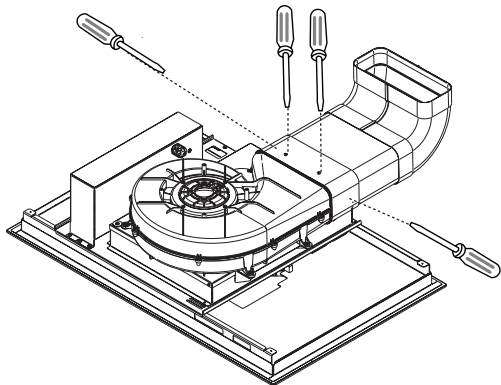


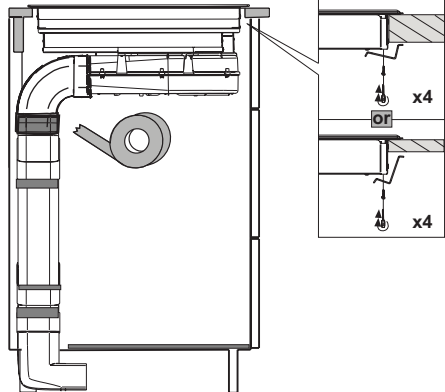
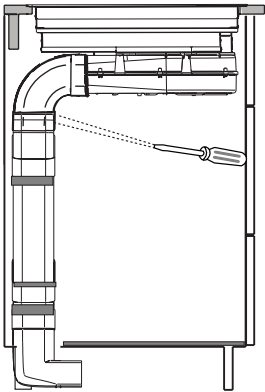
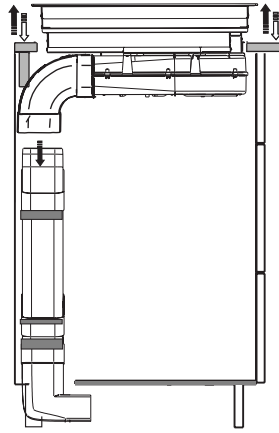
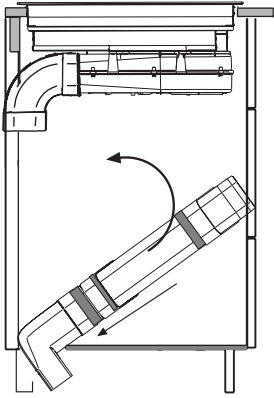
Installation C



Installation D

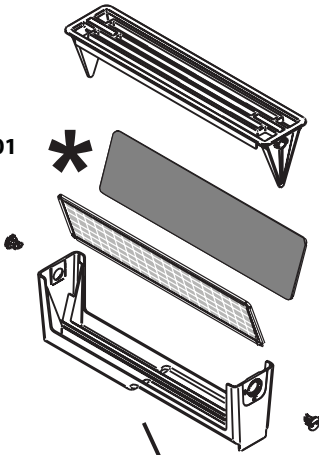




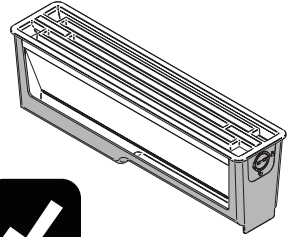
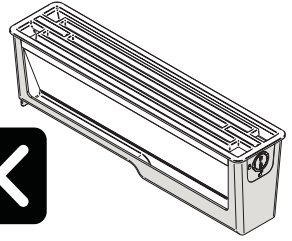




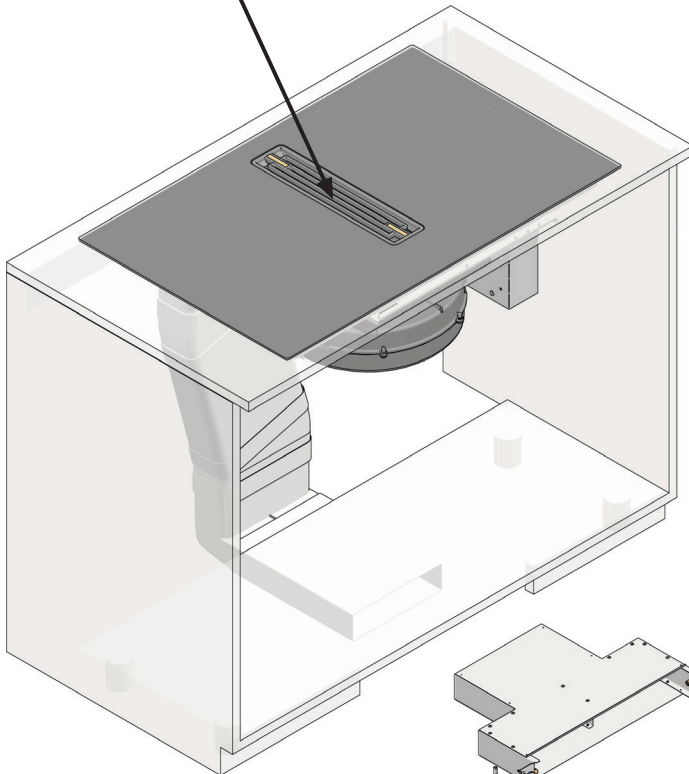
AFCFCAIA01
TWIN



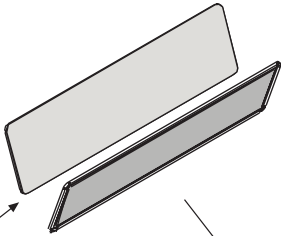
Front



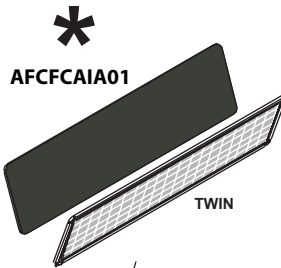
Front



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

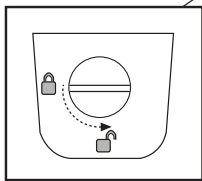
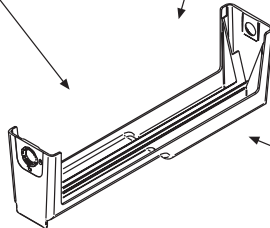
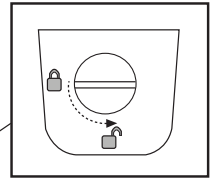


or

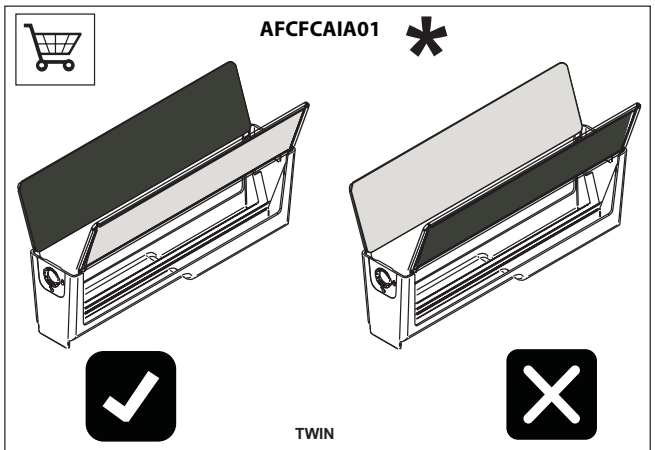


AFCFCAIA01

TWIN



Front

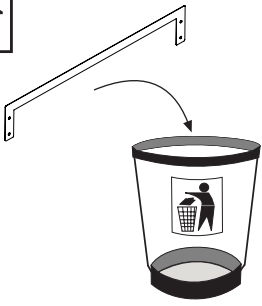


AFCFCAIA01

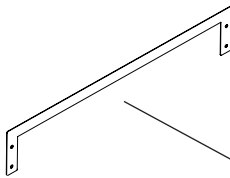
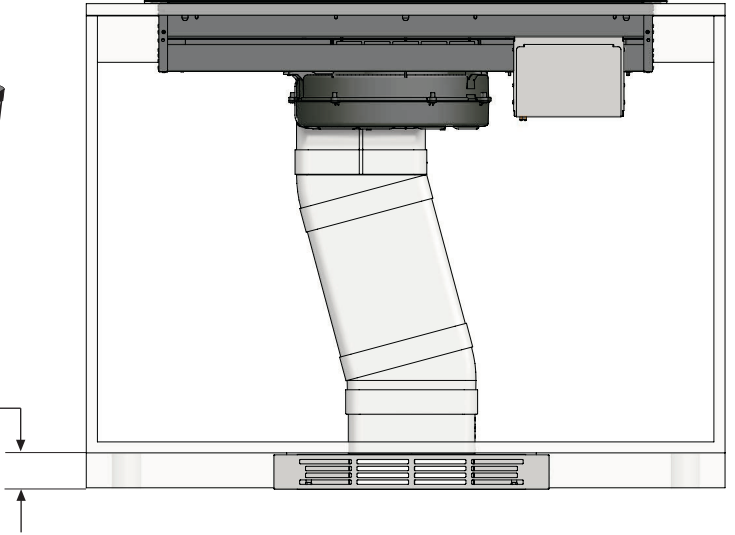


TWIN

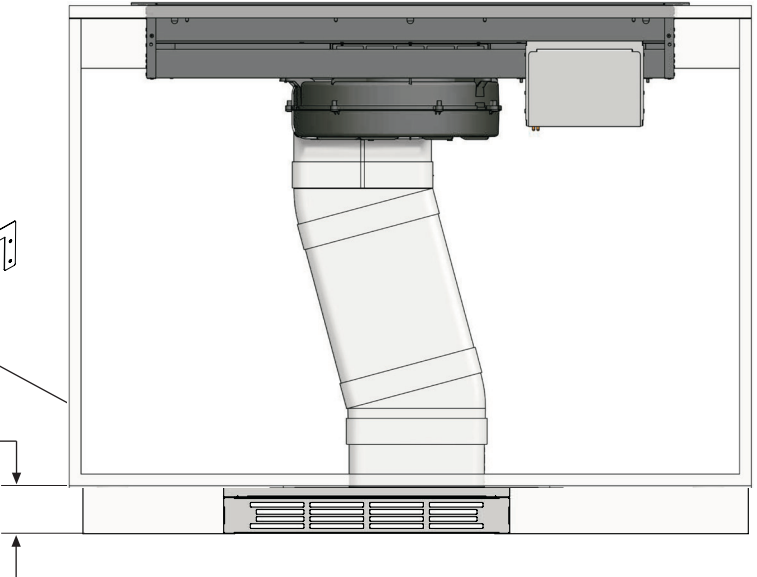


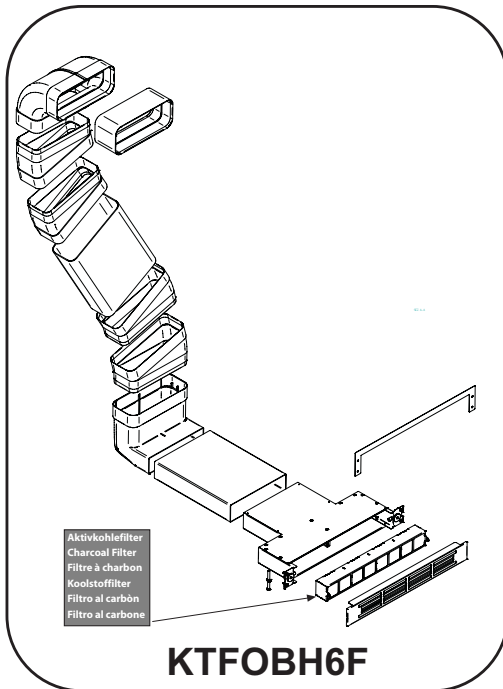
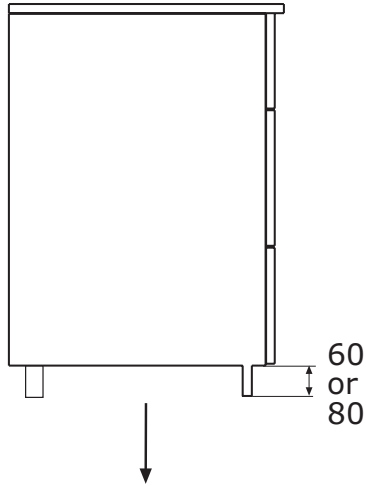


60



80

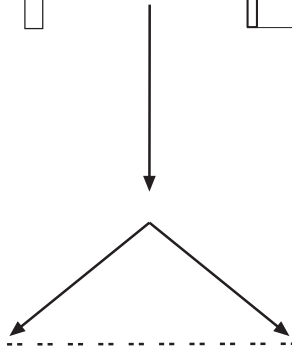
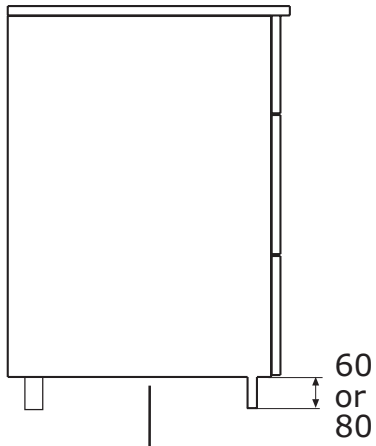




Aktivkohlefilter
Charcoal Filter
Filtre à charbon
Koolstoffilter
Filtro al carbòn
Filtro al carbone

KTF0BH6F





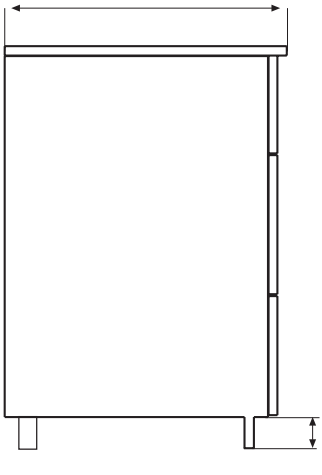
Installation E



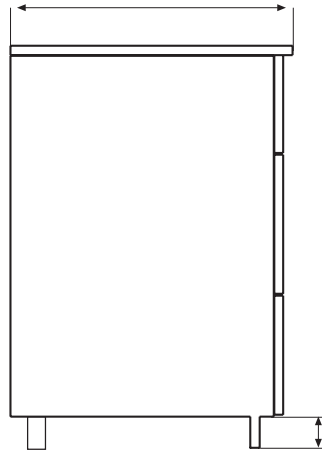
Installation F



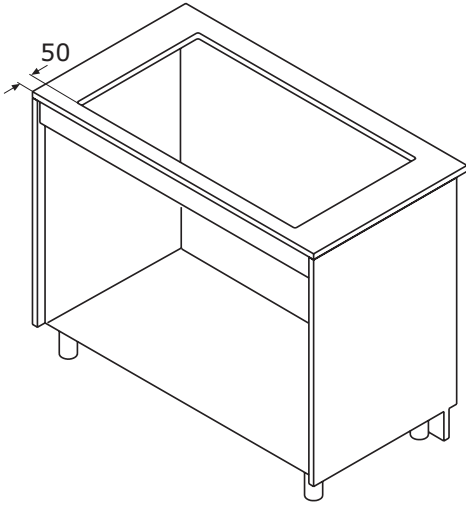
≤ 680



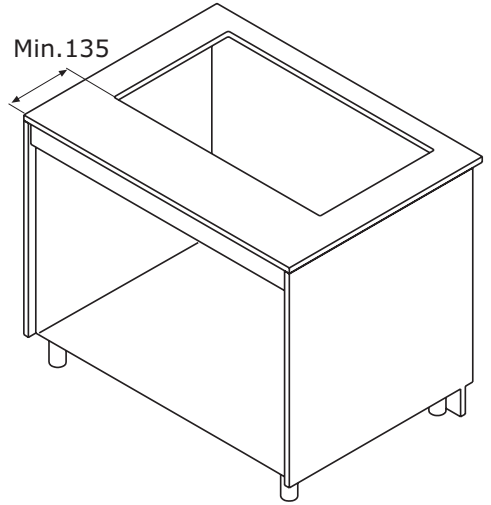
≥ 680



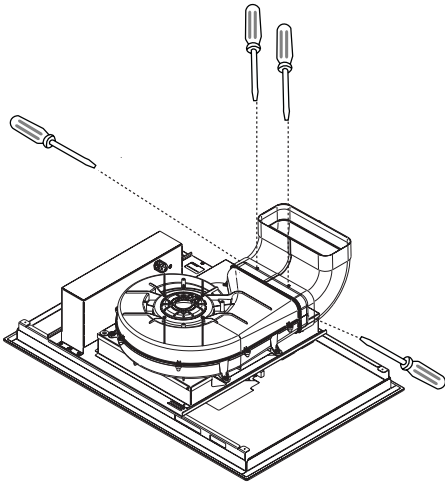
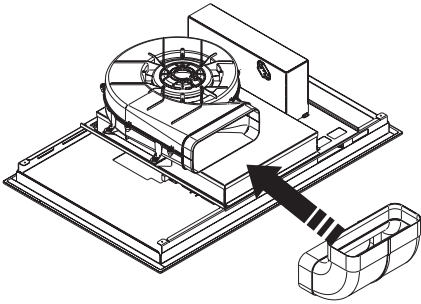
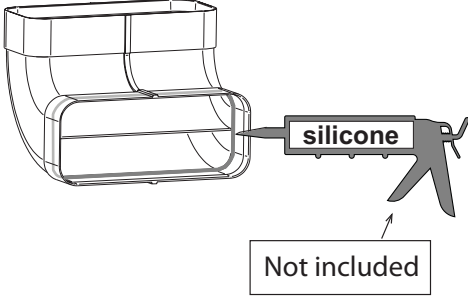
Installation E



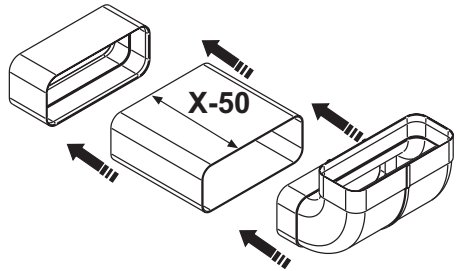
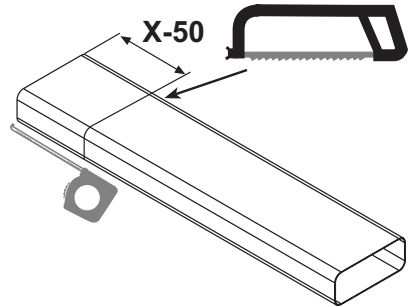
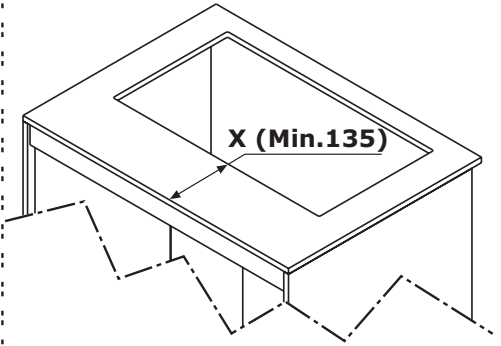
Installation F



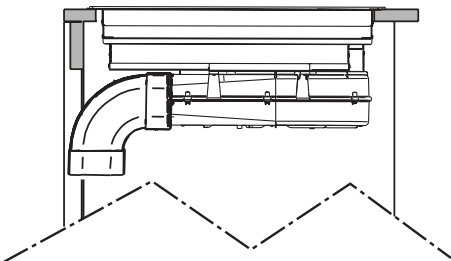
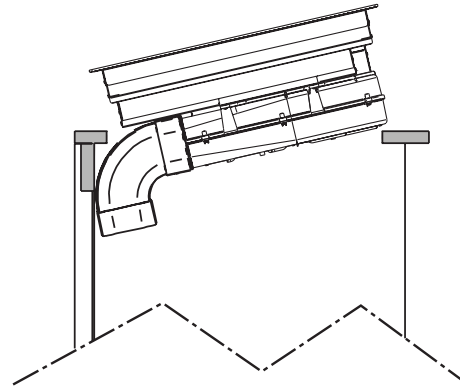
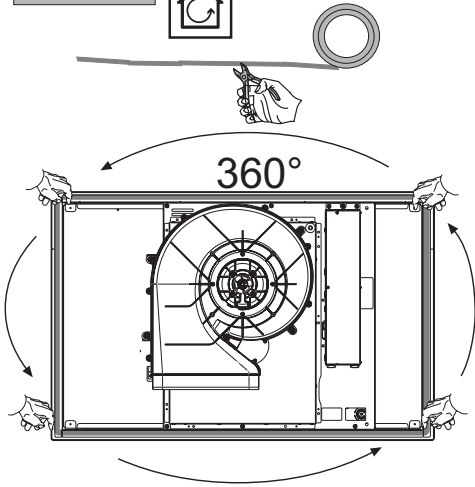
Installation E



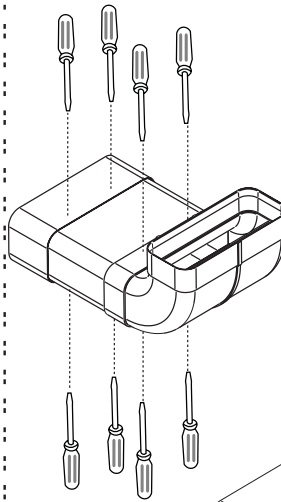
Installation F



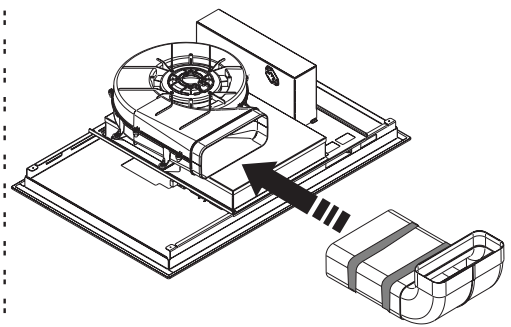
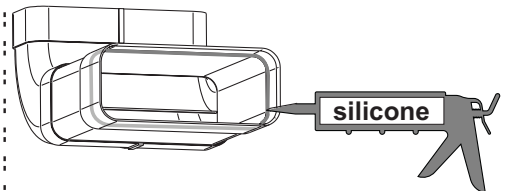
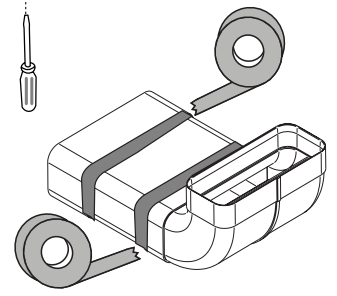
Installation E



Installation F



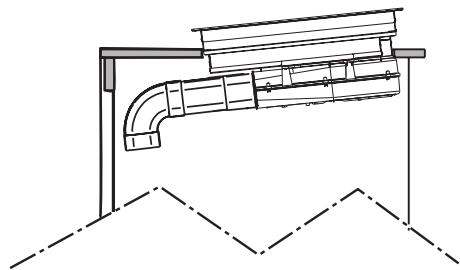
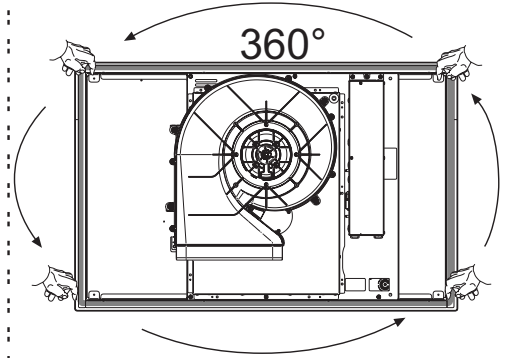
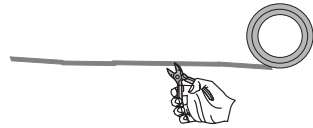
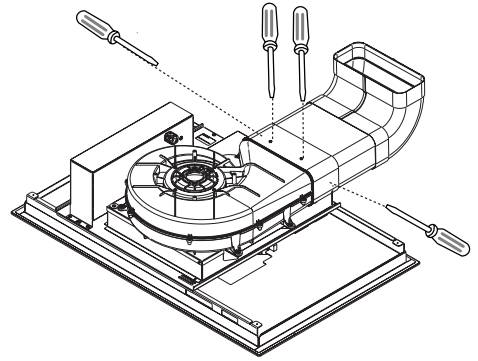
Not included
we recommend pvc tape



Installation E



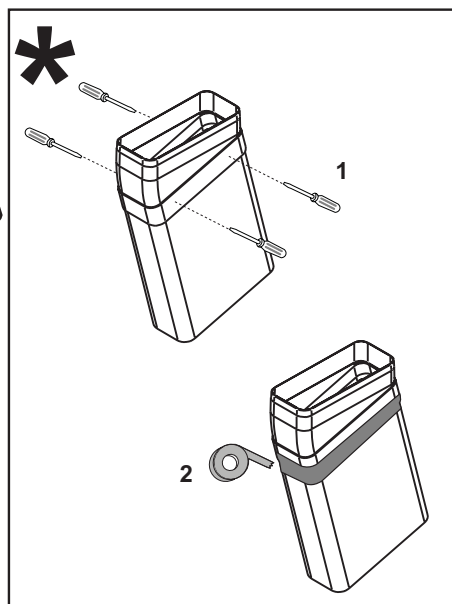
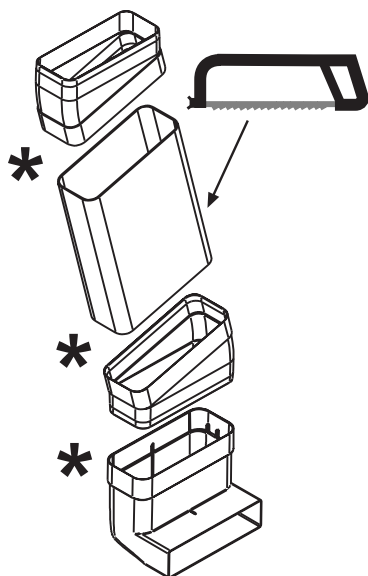
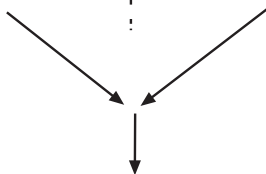
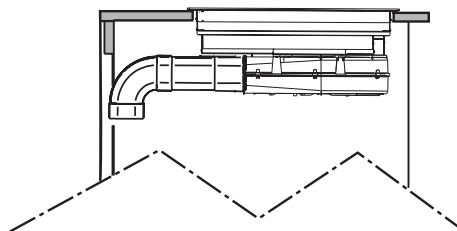
Installation F

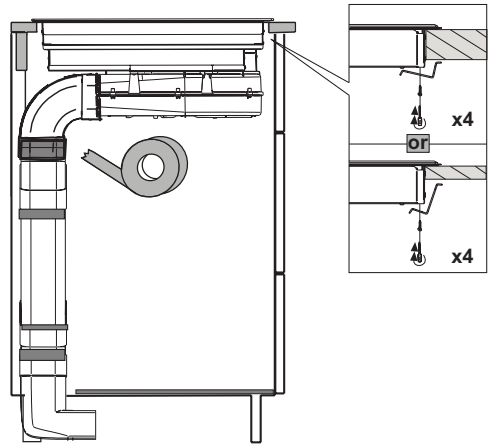
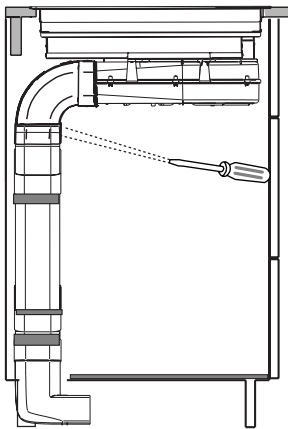
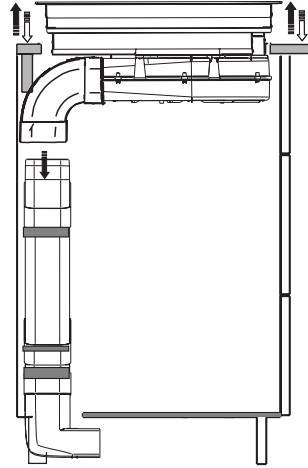
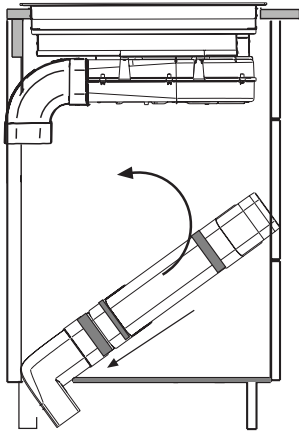


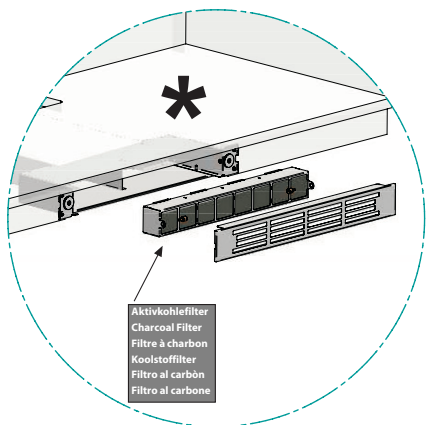
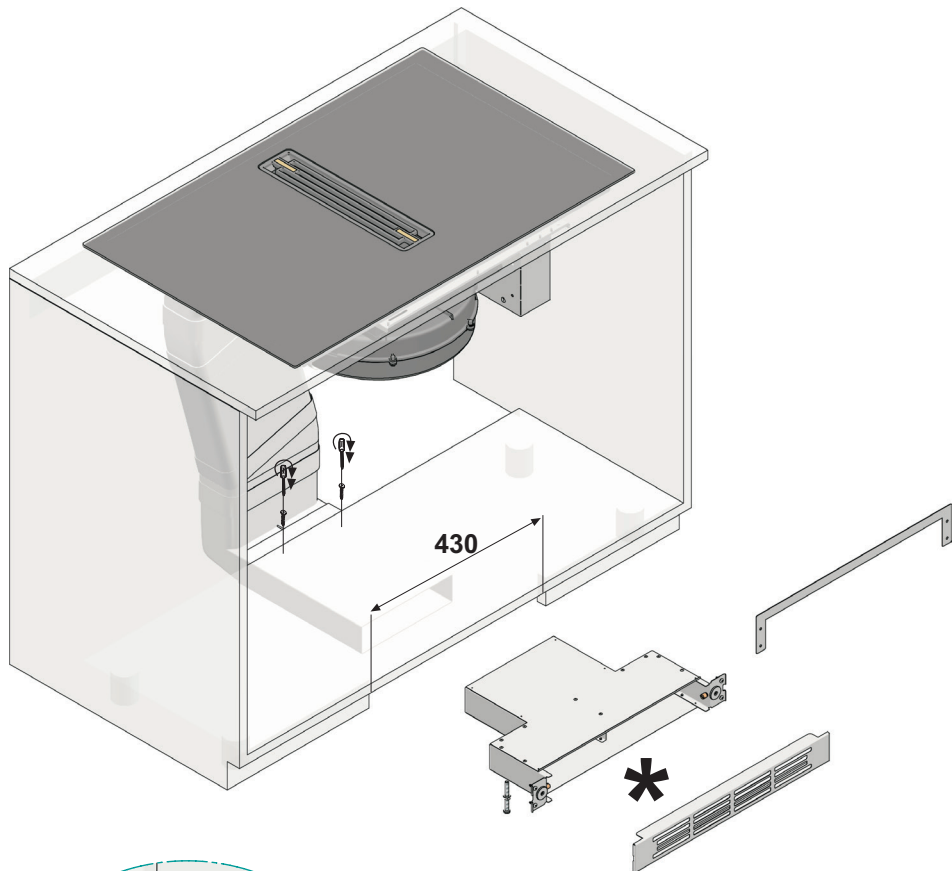
Installation E

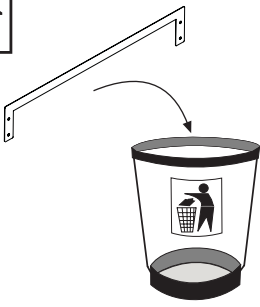


Installation F

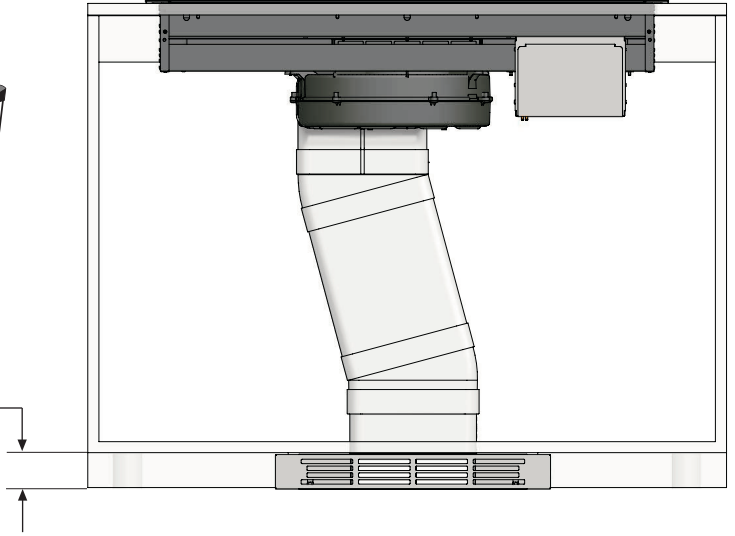




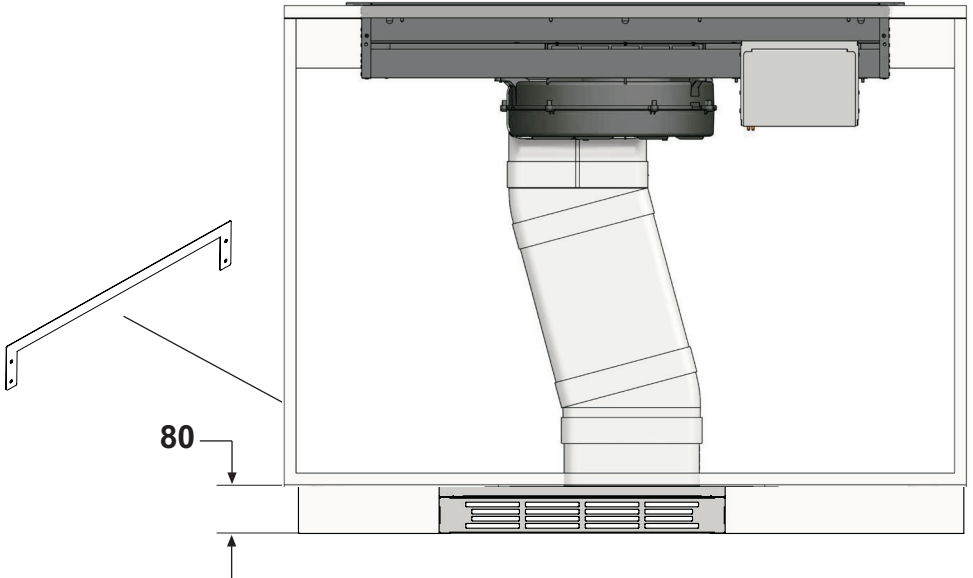




60



80



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

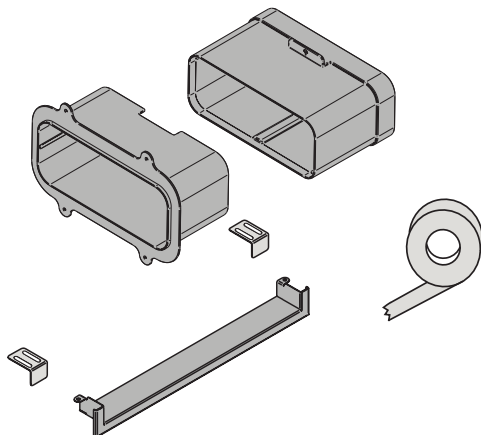
Kit d'extraction d'air dans le vide sanitaire

Kit zum Absaugen der Luft im Sanitärraum des Küchensockels

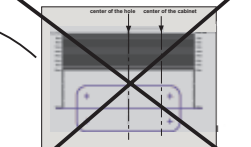
Kit voor het afzuigen van lucht in de sanitaire ruimte van de keukenbasis

Kit per l'estrazione nel vuoto sanitario

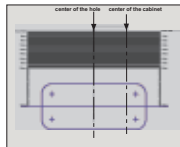
KRASP008

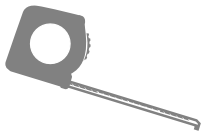


TEMPLATE-DIMA
Cod.
AFDIMAVSSLIM



TEMPLATE-DIMA
Cod.
AFDIMAVSARTIS

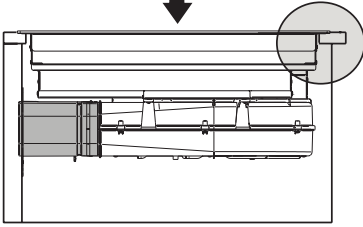




Cod.
AFDIMAVSARTIS

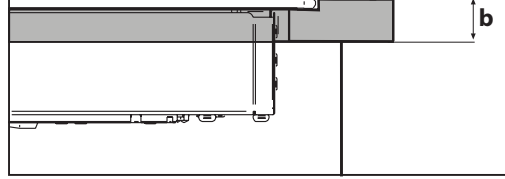


Top glass

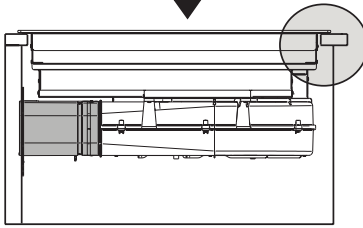


Inst.A

$X = b$

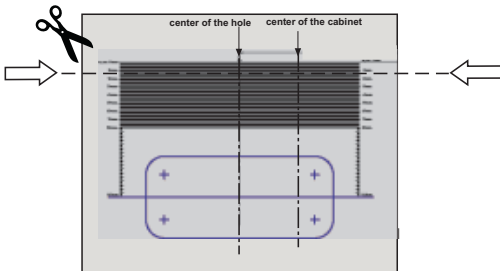
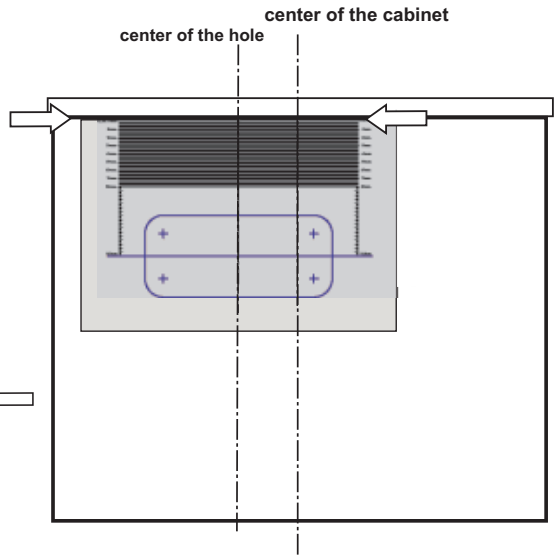
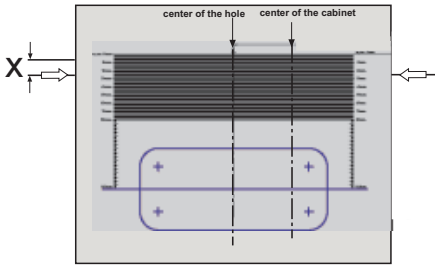
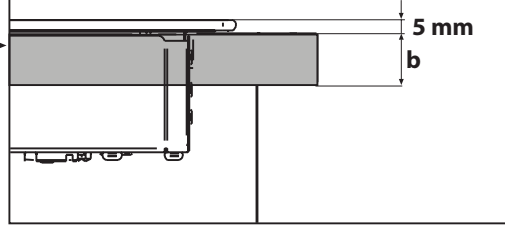


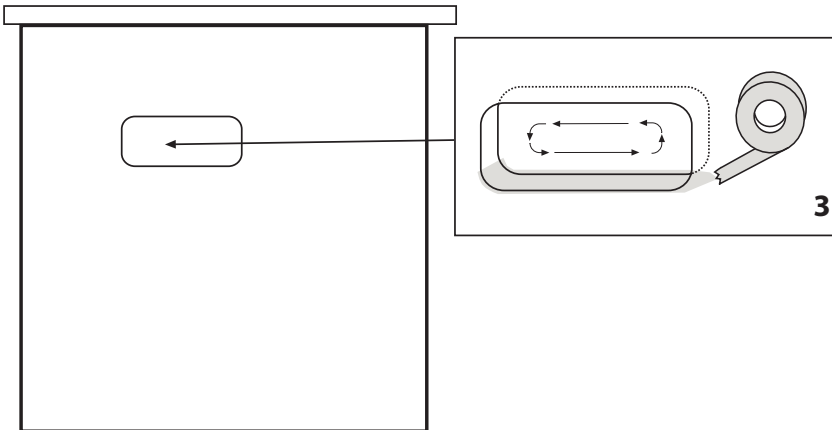
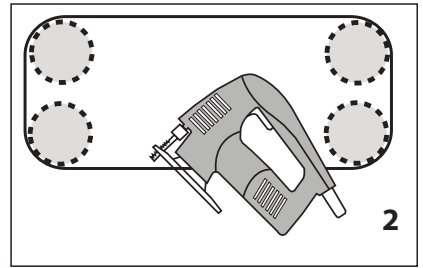
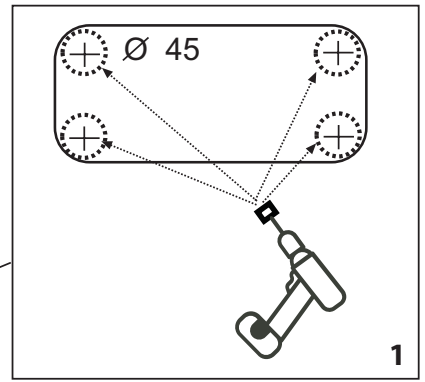
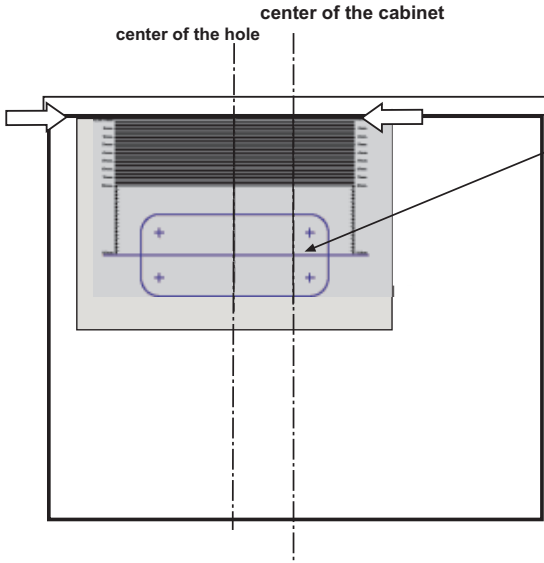
Top glass

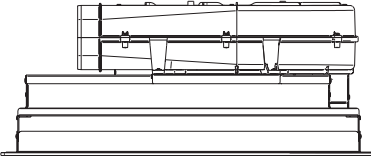


Inst.B

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







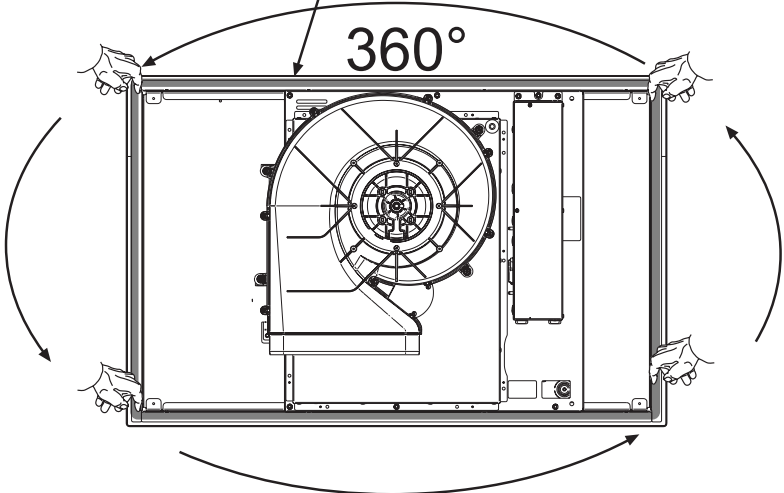
1

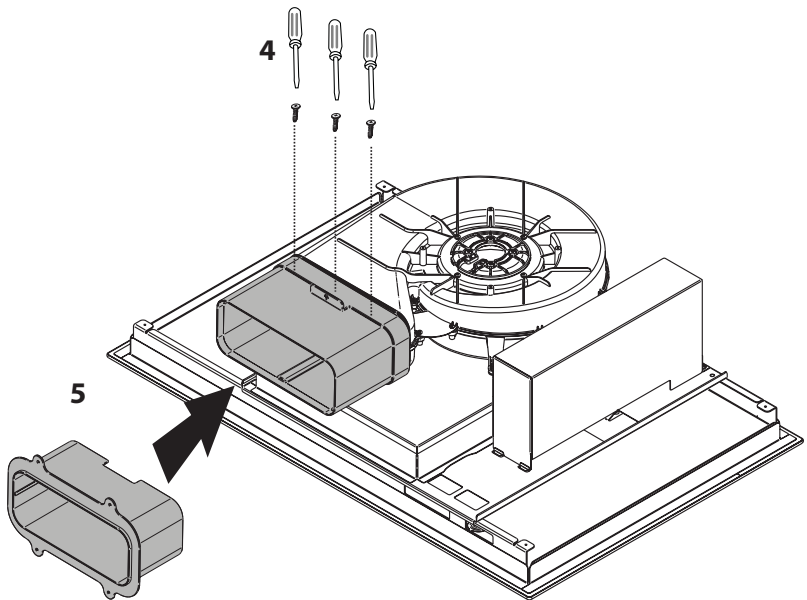
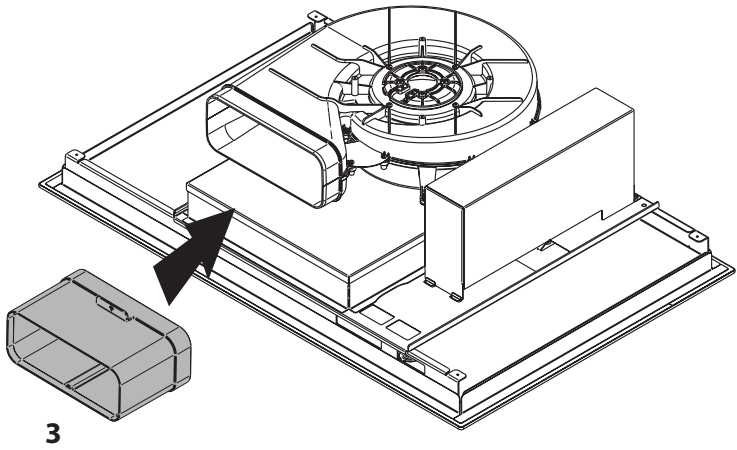


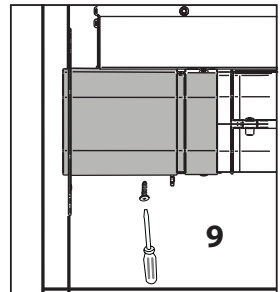
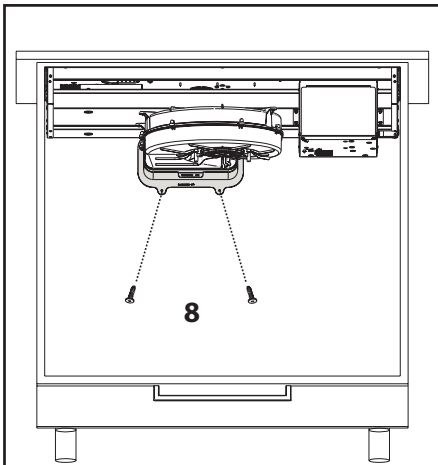
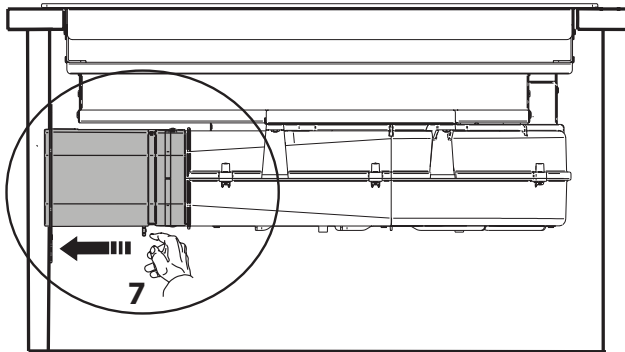
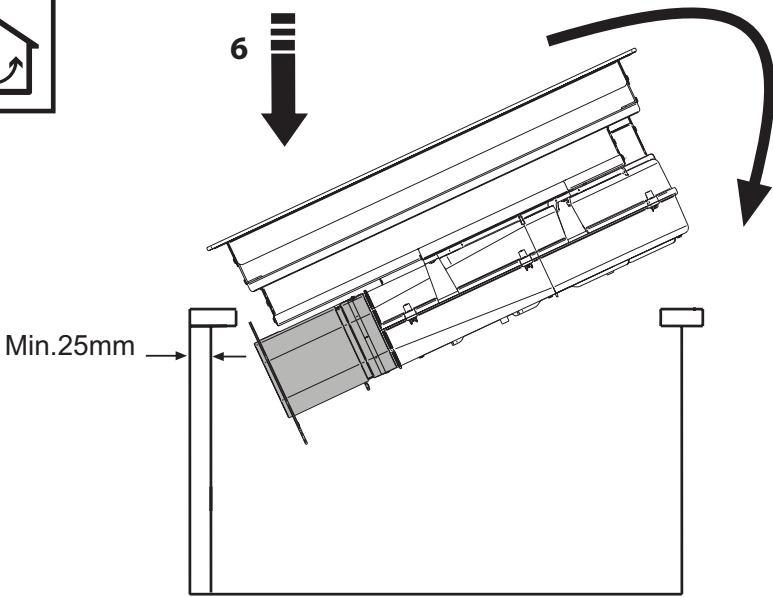
2

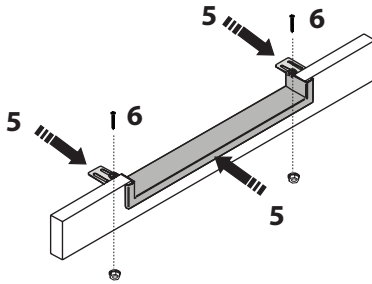
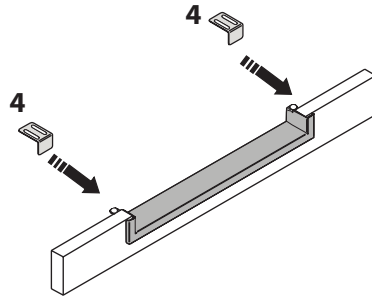
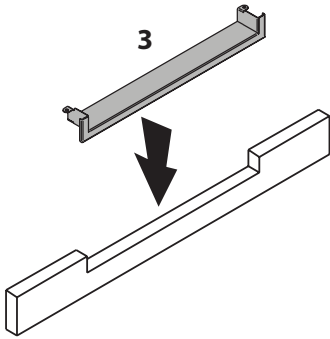
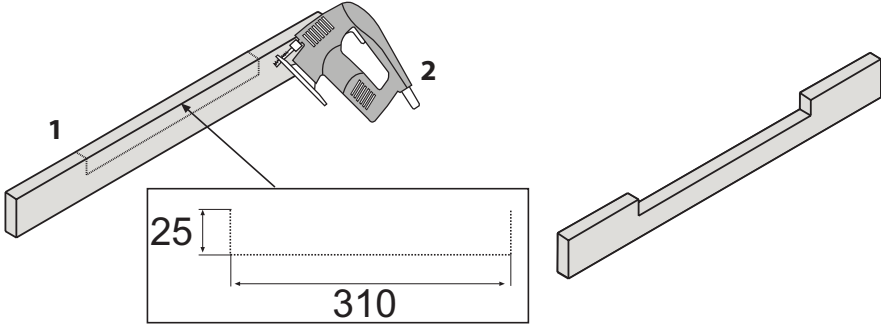
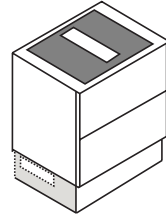
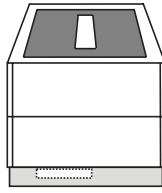
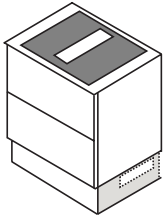


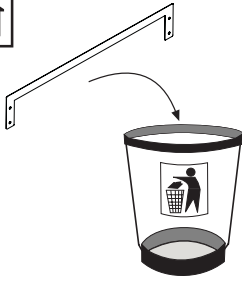
360°



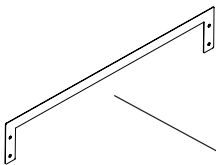
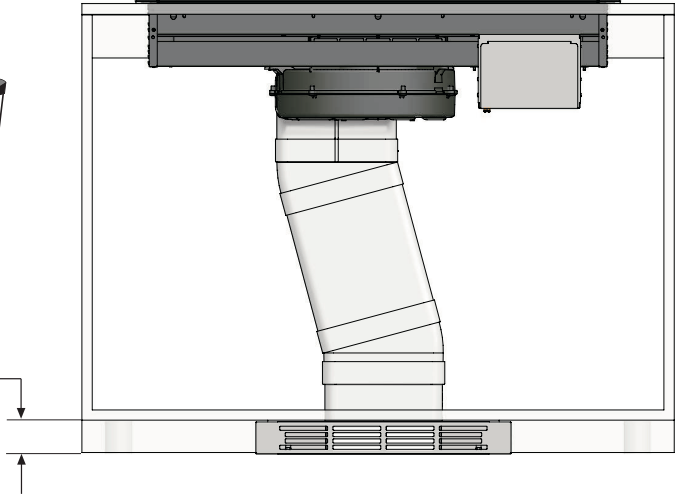




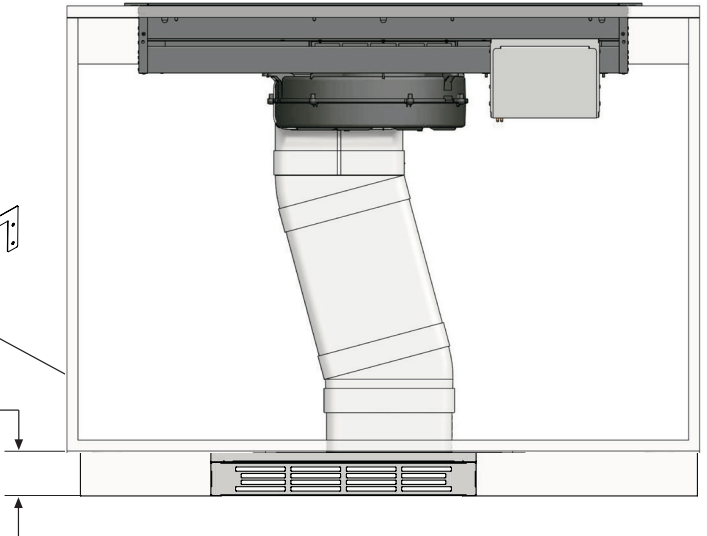




60



80



D Wasserauffangbehälter

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

GB Water collector

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

F Récupérateur d'eau

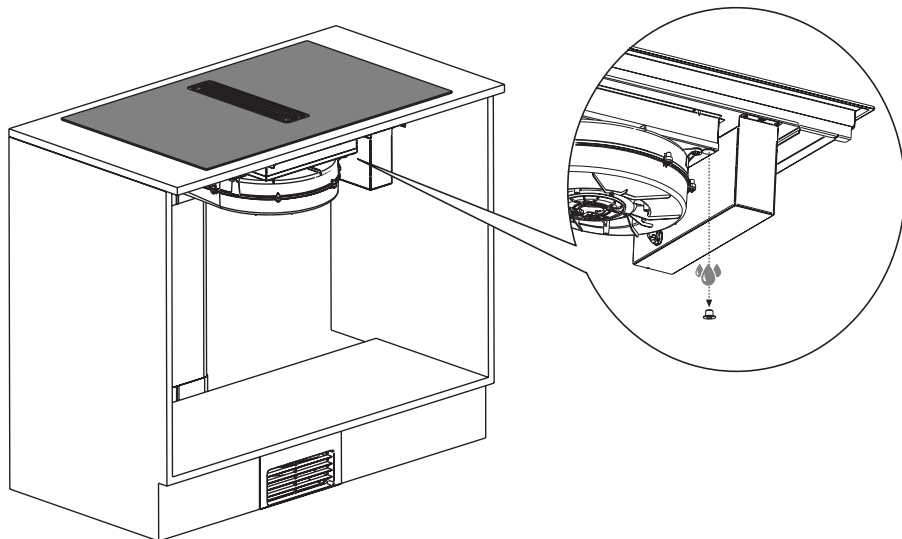
- Il est recommandé de vérifier et de vider le récupérateur d'eau toutes les deux semaines.
- Retirez les filtres et séchez l'intérieur du récupérateur d'eau avec un chiffon sec.

I Vaschetta raccoglitrice acqua

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

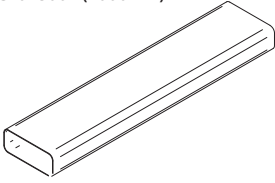
ES Colector de agua

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



Accessories

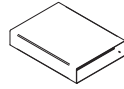
AFC4043001 (1000mm)



AFC4043005



AFC4021003



AFCRAC0120994



AFC4043004 (90°)



AFC4043003 (90°)



AFC4043007 (15°)



AFC4043006



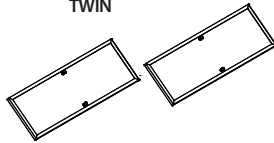
AFC4043002



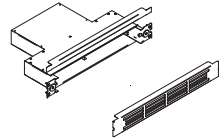
KRASPO03



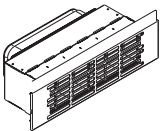
AFCFCAIA01
TWIN



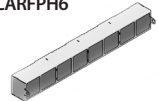
KRFH6



KRFH10



AFCFARFPH6



AFCFCARFH10





D

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

GB

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

F

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

ES

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

I

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

Caution

This instruction handbook is conserved together with the *Innova Atis* for future consultation. If the equipment is sold or transferred to another person, make certain the instruction handbook is supplied together with it, so that the new user can become aware of the operation of the cooker hood and related warnings. These warnings have been compiled for your safety and the safety of others. Please take the time to read them carefully before installing and using the equipment. Be sure to also consult the drawings in the front pages, including the alphabetic and numeric references in the text descriptions. Closely follow the instructions in this manual. The manufacturer declines all responsibility for any inconveniences, damage or fires caused due to non-compliance with the instructions in this manual. The installation and electrical connection must be provided by a qualified service technician. The supplier is not liable for any warranty for damages caused by improper installation or improper use of the appliance. Do not modify or seek to modify the specifications of this appliance.

The cooking top must always be used within the limits of normal domestic use, not for professional use, but simply to prepare and keep dishes warm. Any other use is not allowed. The unit should not be left unsupervised during its operation.

This appliance can be used by children from the age of 8 onwards, and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they are properly monitored, or if they have been instructed in the safe use of the appliance and are aware of related dangers.

Children must not be allowed to play with the appliance.

Make use of the locking device to prevent children from accidentally turning on the device, or modifying its functions. The unit should not be left unsupervised during its operation.

Do not control the cooking top using a remote timer.

The unit should not be left unsupervised during its operation. Make certain children at home are prevented from toppling hot pots and pans to the floor. Turn the handles and knobs of pots and pans to the side on the cooking top, so that they are above the cooking top, and to prevent the risk of burns.

For safety reasons, the cooking top must be used only after having been installed in its recessed housing.

Prior to proceeding with the installation, check to make sure there are no visible signs of damage to the cooking top. Never start up a damaged unit, as it may pose a safety risk.

Cleaning and maintenance must not be carried out by children without proper supervision.

If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified service centre or technician only.

CAUTION: The hob protection devices must be only those designed by the appliance manufacturer or those indicated as suitable in the manufacturers instructions or the hob protection devices incorporated in the appliance.

The use of inappropriate protection devices may provoke accidents.

During the installation the equipment must be connected to a power source whose system impedance is matched to a value of $0.005+j0.005[\text{Ohm}]$.

Do not seal the area between the glass and the worktop with silicone because should the cooktop need to be replaced, the glass could break during removal.

The unit's installation and electrical connection to the power grid must be carried out by qualified service technicians only. The device's electrical safety can be guaranteed solely if a regular ground connection is provided for the cooking top. If in doubt, have the electrical system checked by a qualified electrician. Do not connect the cooking top to the mains using extension cords or multiple sockets, since they will not guarantee the required safety (e.g. risk of overheating). Prior to connecting the cooktop, compare the connection specifications (voltage and frequency) indicated on the unit's identification nameplate with those of the mains electricity supply. These specifications must absolutely correspond, otherwise the unit may be subject to damage. Contact an electrician if in doubt.

Disconnect the unit from the mains when carrying out installation work, maintenance or repairs.

Comply with all air discharge regulations.

CAUTION: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Never open unit's outer casing. Any contact with live parts or the modification of electrical or mechanical parts can cause operating abnormalities.

The induction hob should not be used as a work surface. The rough underside of food containers can scratch the surface of the cooktop.

Always keep the cooking areas and underside of food containers perfectly dry.

Fire hazard

Oil and grease that are too hot will catch fire quickly.

Do not leave overheated oil or grease unsupervised.

If oil or grease should catch fire, do not attempt to put out the flames with water. Extinguish the flames with a lid or plate, or with a fireproof blanket. Turn off the cooking zone. Never place flammable items on the hob.

WARNING: Fire hazard: do not leave objects on the cooking surface.

Burn hazard

CAUTION: This appliance and its accessible parts become very hot during use.

Pay attention to avoid touching the heating elements.

Keeep children under 8 years of age away from the appliance, unless they are continually monitored.

Do not place objects such as knives, forks, spoons or lids on the induction top, as they may overheat.

Do not heat closed containers, such as tin receptacles, on the cooking top. The excess pressure generated could blow up the container.

Suitable food containers

Only ferromagnetic containers are suitable for induction cooking; the following receptacles, in particular, are suitable: enamelled steel, cast iron, special dishes for induction cooking in stainless steel.

Use only pots and pans with a smooth bottom. Do not introduce any objects between the bottom of the pot and the glass ceramic surface, such as adapters.

Cooking zone	Minimum diameter
OCTA (single)	110 mm
OCTA (bridged mode)	230 mm

To find whether receptacles are suitable, check whether they are attracted by a magnet.

Another type of special receptacle exists for induction cooking, with a bottom that is not entirely ferromagnetic.

Non-suitable food containers

Never use recipients made of: normal finegrained steel, glass, pottery, copper and aluminium. Do not place empty containers on the cooking zone, as they may cause damage.

Do not place hot recipients on the control panel, in the area of the pilot lights or on the edge of the cooking top, as they may cause damage.

Danger of mishaps

Pots from which liquids have completely evaporated can cause damage to the glass ceramic top, for which the manufacturer does not assume any responsibility.

The appliance is equipped with a cooling fan. If a drawer is set under the recessed hob, a suitable distance must be ensured between the contents of the drawer and the lower part of the unit, in order to avoid compromising ventilation.

The worktop should be flat and horizontal. The furniture should be cut to measure before installing the appliance. Remove any chips to avoid compromising the operation of electrical components.

Do not store small objects or sheets of paper in the drawer under the cooking hob, since such objects may be aspirated and could break the fan, thus hindering the unit's cooling; likewise, do not store metal or inflammable objects, which could become very hot or catch fire.

If the cooking hob is assembled behind a cabinet door, power it on only with the door left open. Close the cabinet door only if the appliance and residual heat indicator lights are off.

If the unit is assembled above an oven or an electric pyrolytic stovetop, it should not be operated while the pyrolytic process is ongoing, as it can trigger the cooktop's overheating protection.

The cooktop should not be installed above dishwashers because the steam released by the latter may lead to faulty operation of the electronic circuit of the cooktop.

Do not make use of any steam devices, as steam can reach the appliance's live parts and cause a short circuit.

Any interventions or repairs on the unit during the warranty period must be carried out solely by the manufacturer's authorised service centre; conversely, the warranty will be is invalidated and terminated immediately. The manufacturer will not recognise any warranties under any circumstances for any problems subsequently encountered.

Replace any defective or damaged parts with original spare parts: only original spare parts can ensure compliance with safety standards.

Notice to persons with pacemakers: keep in mind that an electromagnetic field is generated in the immediate vicinity of the unit while it is in operation.

The possibility that the pacemaker's operation may be affected is very remote. If in doubt, contact the pacemaker manufacturer or your doctor.

Warning: do not pour any type of liquid into the suction slot of the hood.

Warning: it is recommended to seal with silicone or adhesive tape all the joints of the pipes, both of the exhaust pipes and the fittings that join the various parts.

In the case of installation in filtration mode, pay particular attention to the positioning of the fume exhaust area to avoid possible turbulence, so as not to interfere either with the suction system or with the hob.

In the installations in filtration mode, place the pipes inside of the plinth of the furniture, ensuring air evacuation to the outside via a special grid, in order to prevent moisture from building up inside of the same.

The liquid collection tray must be emptied on a regular basis.

Such tray is designed to contain about 0,7 litre of water; in case of spillage or fall of fluids on the device, turn off the appliance immediately and empty the tray. If the liquid fallen on the floor is greater than the maximum capacity of the tray, turn off the device and contact the customer service immediately.

After use, turn off the cooking hob through its control device and do not rely on the cookware detector.

Noise emissions

Induction can generate slight noise emissions, which can vary depending on the material, type of pot and power setting selected.

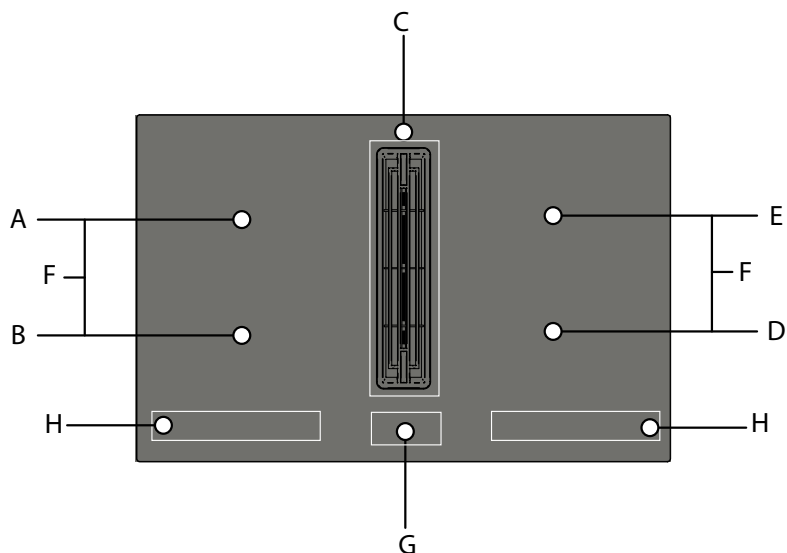
When the cooktop is used frequently, the cooling fan turns itself on to protect the electronics, generating a buzzing sound: this is perfectly normal.

First usage

Use a damp cloth to clean and dry the cooktop before using it for the first time. It is recommended to dry the appliance after having cleaned it with a damp cloth, in order to prevent the build-up of limescale.

When the unit is powered on for the first time, odours or fumes may be generated. The odour will diminish with each subsequent use, until it disappears altogether. Odours and any fumes are not caused by a faulty connection or damage to the appliance, and are not hazardous to health.

YOUR INDUCTION HOB

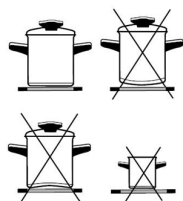
Description

- A. Cooking zone 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
- B. Cooking zone 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
- C. Extractor
- D. Cooking zone 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
- E. Cooking zone 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
- F. Connected cooking zones 21 x 39 cm / 3.7 kW
- G. Control panel
- H. Control panel hod

OPERATION

Cooking zones function principle

Appropriate cookware



The hob is fitted with high power induction hotplates. Heat is generated directly at the bottom of the dish, where it is most needed, without any losses through the glass surface. The glass surface is not heated directly, but only by return heat transmitted by the dish. This heat figures as H after the hotplate is turned off.

The induction hotplate generates heat from the induction coil, installed underneath the glass surface. The coil creates magnetic field at the bottom of the dish (which can be magnetized) which in turn originates whirling flows of current which then heat.

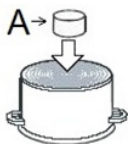
- Induction hotplate will function perfectly only if appropriate pot is used.
- The pot should be in the middle of the hotplate during cooking.
- The appropriate pot is the one which enables induction, for example steel, enamel or steel alloy. Pots made from steel alloy with copper or aluminium bottom, or glass pots are inappropriate.
- If you use the pressure pot, keep it under close surveillance until proper pressure is obtained. Hotplate should first operate on maximum power, then follow the manufacturer's instructions.

When buying cookware, check if it bears the label "allows induction".

Note:

When Bridge function is selected, you can use the created zone in different ways, with one or two pots.

If you use larger pots than the recommended maximum size, the heating time will be longer, because the heating will propagate from center to edges of the pot by conduction, in this case also the temperature will be very inhomogeneous.



Magnet test

Use small magnet **A** to test if the dish bottom is magnetic. Only dishes where magnet sticks to the bottom are suitable.

Dish recognition

One of great advantages of the induction hotplate is dish recognition.

When the hotplate is on, the power indicator displays $\underline{\quad}$. If you place the dish over that hotplate within the following 10 minutes, the hotplate recognizes the dish and turns on to the pre-set power value.

At the moment you remove the dish from the hotplate, power is suspended. If you place smaller dish upon the hotplate and it is recognized, the hotplate will only use the amount of energy required to heat the dish according to its size.

Hotplate may be damaged if:

- empty hobs are heated up.
- you don't use the appropriate pots.
- you use clay dishes which leave scratches on the glass surface.
- you don't wipe the pot bottom.



The use of bad quality cookware or any adapter for non-magnetic cookware invalidates product warranty. In this case, the manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to the appliance and / or objects closed to the same.

Power regulation

Heating power of the hotplates may be set at ten different levels.


Power setting	Purpose
0	Off, using remaining heat
1-2	Maintaining warm food, slow simmer of smaller quantities
3	Slow simmer (continuation of cooking after a powerful start-up)
4-5	Slow cooking (continuation of larger quantities, roasting larger chunks)
6	Roasting, Browning
7-8	Roasting
9	Start of cooking, roasting
A	Automatic heat up
P	Especially powerful setting for extremely large quantities of food

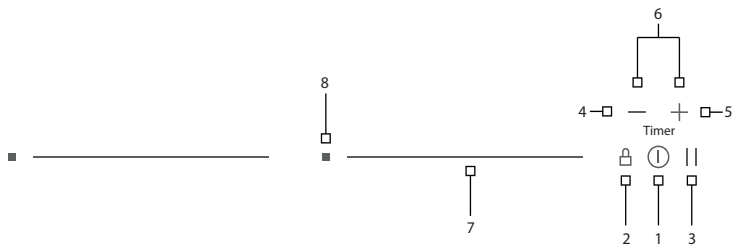
The following chart indicates illustrative use of each power setting.

Energy saving tips

- When buying pots, be careful in selecting size: pot diameter usually refers to the top edge of the pot, which is often larger than the bottom;
- Steam-pressure pots, which use pressure in tightly sealed interior, are especially economic, and save both time and energy. Shorter cooking time leaves more vitamins in food;
- Always leave enough water in steam-pressure pots, otherwise it may result in overheating which may damage both the pot and the appliance;
- Always cover pots with lids of appropriate size;
- Use such pot size to accommodate the quantity of food to be prepared.




Hob Control

- After turning the ceramic glass hob on all displays come on for a moment. The hob is ready for operation.
- The hob is fitted with electronic sensors which are switched on if you touch the relevant circle for at least one second.
- Each sensor activation is followed by a sound signal.
- Avoid placing any objects on sensor surface (possible error signalization ).
- Always keep the sensor surface clean.





1. ON/OFF hob
2. Key-lock
3. Pause and recall
4. (-) Timer
5. (+) Timer
6. Timer
7. Slide control
8. Warming

Slide Control

	0
	Medium power
	Full power

Turn the hob on

- Press  for at least one second.
- The hob is now active, and all cooking zone displays indicate .
- **Now you need to select the next setting within 10 seconds, otherwise the hob switches off.**

Turn cooking zones on


After turning the hob, within the next 10 seconds start one of the cooking zones. Set the power level 1-9 by touching the slider control.





- **At the first touch, the level is set according to the part of the slider that you touch. Upon the slider control, the LEDs light up, according to the level set.**
- **By sliding along the slider, the power level setting is changed. By sliding to the right, the level increasing, while sliding to the left decreases the level.**
- **When you move your finger away from the slider control, the cooking field starts to operate at the level set.**

If a specific point of the slider control is pressed for at least 3 seconds, the automatic cooking is activated (see Automatic fast heating).

Turn cooking zones off

- Selected hotplate must be activated.
- By touching the slider sensor at the start, bring the power setting to . Short beep confirms the OFF position.






Turn the hob off

- The hob is switched off by pressing .
- The sound signal beeps and all indicators go off, except for those hotplates which are still hot and display the warning sign  as an indication of the remaining heat.

Key-lock


By activating the key lock protection, you can stop the operation of the appliance and the use of hotplates.

Activation


- The cooktop must be turned on.
- Press  for approximately 1 second, the corresponding LED turns on above the key, the block is active.
- Safety lock prevents the activation of all sensors, except for  and .
- If the hob is switched off when the lock function is activated, it remains in memory until a new switch on of the hob.
- When set timers end their time, alarms can be switched off pressing  or  without need for unlocking the control.

Deactivation

The cooktop must be turned on




Press  for 1 second; after that, the unlocking is confirmed by a beep.


Child-Lock

This function can only be activated/deactivated after turning on the hob with  and with



all cooking zone at zero level.

Activation

- Press  and  simultaneously for 3 seconds.
- Function is active and all displays show .
- Hob control remains locked and switches automatically off after 10 sec.

The Child-Lock deactivates all keys except . Once activated electronic stays locked even if the control is switched off and on again.



Deactivation

- Within 10 sec. press  and  simultaneously for 3 seconds.

Pause

The execution of the function is possible only if at least one cooking zone is on. In pause mode, the cooking process is suspended and the hob does not deliver power.

Activation

- Press  for at least 1 second, the corresponding LED turns on above the key and all displays show .


While the Pause function is active

- Any Timer (also Alarm Timer) set before the pause will be stopped during the pause and continue when pause mode is quitted.
- Cooking zones are turned off.
- A selected booster or heat up time automatic function is terminated.
- Residual heat calculation and maximum operation time limitations will not be interrupted and keep on working in the background.
- Functional LED's such as Timer, multi-zone, keep on glowing according to their status.


The pause mode can only be active for maximum 10 min.


Throughout the pause time,  can be used to switch the control off. In this case the pause mode is also deactivated.

Deactivation



- Press , the LEDs light up above the cursor of one of cooking zones.
- Within 10 seconds press and scroll from the left to the right on the slider cursor of the illuminated area. The LED above the pause key turns off and the condition before the pause mode is restored.


Recall

If the control was accidentally switched off through the main  all settings can be restored using the recall function.

After switching the control off from the main switch the user has 6s to switch the control on again and then he has another 6s to press  in order to recall the settings. The recall function can only be used if at least one cooking zone was active (cooking level >0) independent from key lock.

Remaining heat indicator

Appliances also features remaining heat indicator . Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as  is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting.

Even when  disappears, the hotplate may still be hot.



Be careful of burns!

Fast cooking

Extra powerful setting may be additionally switched on for fast cooking. This extra power is used for heating large quantities of food.

After switching on, the extra power is activated for 5 minutes then automatically switches

back on to the maximum normal level 9.

During the time extra power is activated, the power of other hotplates is limited. This is indicated on the power display by intermittently flashing the selected cooking level and limited power for a few seconds.

Activation

- Select the desired cooking zones and move the slider control to the extreme rights to activate the extra power **P**.
- The extra power is active.
- The display shows **P**.

Premature deactivation

Press and scroll on the slider control of the desired zone, until you get to **0** if you want to turn off the zone, or until the wanted cooking level.



POWER MANAGEMENT SYSTEM

The Power Management system distributes power between the available cooking zones arranged in pairs (such as figures on the side), providing maximum power at a cooking zone and automatically reducing the power available to the other one. The display of the second cooking zone alternates, for a few seconds, the power of cooking chosen and the limited power.



In certain circumstances, the Extra powerful setting function may turn off automatically to protect the electronic components inside the hob.

Heat up time automatic

This function preheats the burner on maximum power in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns spontaneously to the established setting.

It may be switched on in any of the hotplates for all power settings except for setting "9" where power is set at maximum all the time.

Activation

- Automatic cooking mode is activated on any idle hotplate.
- Choose the required continuous cooking level and hold it for 3 seconds.
- The activated heat up time automatic will be displayed through alternating between **A** and the selected continuous cooking level on the display. As soon as the parboiling time is over, the preselected continuous cooking level is valid again.
- Once the time in the chart below expires, the function is switched off and **A** disappears. You can also switch the automatic cooking mode off anytime by modifying power level.

Power setting	1	2	3	4	5	6	7	8
Max. power cooking time (minutes)	40	72	120	176	256	432	120	192

Bridge

With the bridge function two separate cooking zones with the same diameter and equal

power. The bridge function is available for cooking zones showing symbols **UN**. Two cooking zones can be turned on at the same time and controlled with only one operation

Activation

- Whether the two zones are working at a different level, whether they are at level 0, simultaneously press anywhere on the slider controls of the zones.
- Now the two areas work together, the LEDs to the right of the corresponding displays turn on. The level is shown on the display of the control zone, in the meanwhile the controlled zone's display turns off.
- When this function is active, you can set the timer, the LED lights on near both displays of the zones.
- If in 10 uninterrupted minutes no cookware is detected on one of the two elements, the bridge function is automatically deactivated.




Deactivation

- The end of the Function can be done by repeating the simultaneous selection of both cooking elements (the same as activation).
- If the function is deactivated while in operation, than both cooking elements go to level **0** and can then be set again.



Warming

The warming function is used to keep cooked food warm. Hence this function can also be used as melting or simmer function.

Activation

- Press  of a cooking zone activates the “warming” .
- If  is pressed a second time “warming” function ends

Safety switch off

Maximum continuous operation of a particular hotplate is limited, and the duration is displayed in the above chart. When the hotplate is switched off by the safety mechanism, the indicator displays symbols  , or  in case there is any remaining heat left.

Power setting	Minutes lapse prior safety switch off
Warming	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P	10

Example:

Set the hotplate to power level 5 and leave it operate for some time. If you do not change the above setting, the safety mechanism will switch the hotplate off after 210 minutes.












Protection from overheating

Induction hotplate is also fitted with safety device against overheating which protects electronic parts from damages. This device operates on several levels. When temperature of the hotplate excessively rises, it switches on two-stage fan. If this is not enough, extra powerful heating is deactivated, and finally the safety device either reduces the heating power of certain hotplates or turns them off completely. When the hotplate cools off, the full power of hotplate is again available.

Timer

Use a timer facilitates cooking by setting the time of hotplate operation. For each zone it's possible to set an independent timer








Activation

- The cooktop must be turned on and the zone where you want to set the timer must be working.
- Simultaneously press  and , the timer's display shows  and , of the first active cooking zone from the left, lights on
- Simultaneously press  and  as many times as necessary, to select the zone where you want to set the timer.  lights on only for active cooking zones.
- Within 10 seconds since pressing  and  set the timer value by pressing  or .
- The value of the timer can be displayed:
 - in minutes and seconds up to 9min59sec;
 - in hours and minutes up to 9h59min, in this case the word “min” is shown under the timer's display.


Operation time can be set for each hotplate separately.

Changing pre-set cooking time

Cooking time can be changed anytime during the operation.

- Simultaneously press  and .
- Simultaneously press  and  as many times as necessary, to select the zone where you want to set the timer.  light on only for the active cooking zones.
- Within 10 seconds press  and  to modify the time.

Checking remaining cooking time

- Last set timer is always displayed ( has a lighting stronger than the others);

- Simultaneously press \ominus and \oplus ;
- Simultaneously press \ominus and \oplus as many times as necessary, to select the zone of which you want to see the remaining time. The zone is identified by the lighting on \overline{z} ;
- The timer's display will display the remaining time of the selected cooking zone.

Deactivation

When pre-set time elapses, a beep signals the end, and the hotplate is switched off. Switch off the alarm by pressing the sensor \ominus or \oplus or it switches off automatically after 2 minutes.

If you want to deactivate the timer prior the end of pre-set time:

- Simultaneously press \ominus and \oplus ;
- Simultaneously press \ominus and \oplus as many times as necessary, to select the zone where you want to set the timer. The zone is identified by the lighting on of \overline{z} ;
- Press \ominus to the value 0 ;
- \overline{z} is turned off and the timer is deactivated.

Alarm

Timer can be used as alarm also if it is already employed in timer control of one of the hotplates.

Timer setting

With the hob off:

- Press I to activate the cooking hob;
- Simultaneously press \ominus and \oplus to activate the alarm. The timer's display shows 0000 . If some cooking zone is active, \overline{z} of the first active cooking zone from the left, lights on;
- Simultaneously press \ominus and \oplus as many times as necessary to select the alarm. The respective \overline{z} is located between \ominus or \oplus ;
- The timer value is set by pressing \ominus or \oplus ;
- It's possible setting the time in minutes and seconds or, in hours and minutes also for the alarm.

Switching the alarm off

When the pre-set time expires a beep is heard which you can either turn off by pressing \ominus or \oplus , or leave it to turn off automatically after 2 minutes.

If you want to switch the timer off prior expiry of pre-set time:

- Simultaneously press \ominus and \oplus ;
- Simultaneously press \ominus and \oplus as many times as necessary to select the alarm, \overline{z} light on;
- Press \ominus until the value 0 . The alarm is deactivated.

Chef Cook function

This function gives the possibility to handle the pots like in a restaurant kitchen. The user can slide over the cooktop with the cookware, and on different positions the cookware gets different power levels.

Activation

- Press II and \oplus keys simultaneously.
- Function is active and the power level of each zone is indicated in the 7-segment display of that zone.



Deactivation

- Press again II and \oplus keys simultaneously.

The Chef Cook function comes with preset levels for each cooking zone but the user can modify them with the slider control of each zone. When the function is deactivated every power level returns to its pre-set value.

SAFETY FUNCTIONS AND ERROR DISPLAY

- During the warranty period, only a service center authorized by the manufacturer may carry out any repairs.
- Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.
- Unauthorized tampering with and repairs of the kitchen range (cooking hob) can result in electric shock or short circuit; hence, do not attempt to perform any repairs by yourselves. Leave such tasks to an expert or an authorized service unit.
- In case of minor faults or problems with the appliance operation, check the following instructions to see whether you can eliminate the causes by yourselves.
- Elimination of any errors or warranty claims that resulted from improper connection or use of the appliance is not covered by our warranty. In such cases, the costs of repair are borne by the user.

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	REMEDY
	Permanent use of sensors; Control unit cuts off after 10 sec. Water or cooking utensils on the glass above the control unit..	Cleaning of the operational surface. If the problem persists, Contact authorized center for technical assistance, specifying the error code
L	NO error! Child.lock activated	Deactivate child-lock
	Inappropriated pan	Use appropriate pan. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
E8	Incorrect cooling fan operation	Air exhaust blocked, for example by paper. Or fan defective Contact authorized center for technical assistance, specifying the error code.
E3	Inappropriated pan	Use appropriate pan. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance
E2	Excessive overheating of hob	Do not heat empty pans. Use appropriate pots for induction. Let the hob cool down. If the problem persists, contact the authorized technical assistance center, specifying the error code.
Er21 Er22 Er20 Er36 Er31 Er47 Er40 EA EH U400 E4 E5 E6 E7 E9		Contact authorized center for technical assistance, specifying the error code.







POWER LIMITATION SETTING

The appliance is generally configured to the maximum available power, shown in the technical data table. However, an operating mode with power limitation can be set. In this way, the maximum power supplied by the hob is limited to a fixed value.



The power limitation setting must ONLY be performed by a specialized technician.

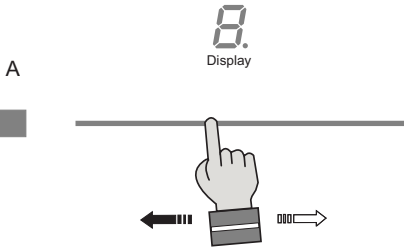
To set the power limitation, do the following:

1. Connect the hob to the power supply.
2. Within two minutes, access the Service Menu by simultaneously pressing the  and  keys until you hear an acoustic signal.
3. Press two illuminated slider cursors until you hear a second beep. The "Timer" display shows [CF6].
4. Press  button. The "Timer" display shows [PHA].
5. Use slider control (left end → -, right end → +) to select desired power level. Selected level is shown on display of a cooking zone. The correspondence between the power levels and limitation values are shown in table below.
6. To confirm selection and exit the Service Menu, press  and  keys simultaneously.
To exit the Service Menu without making changes, press. 

WARNING! The power level selected must be according to the fuses installed.

Power level chart

0 (Default)	7400 W
1	1000 W
2	1500W
3	2800 W
4	3500 W
5	3700 W
6	4500 W
7	6000 W



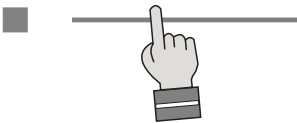
This device allows you to choose the operating mode (suction or filtering) depending on the installation.

When you first turn it on, for about ten seconds the display shows which mode is active.

Filtering: the display shows the letter F

Suction: the display shows the letter A

During this phase, you can change the mode by acting on the slider:



To confirm the desired mode, press the button ■

To recall the choice of the operating mode, remove and re-apply voltage to the device.

Note: if the voltage is lost again, the device displays the last setting selected; to confirm, press the button ■ or wait 15 seconds; to change this mode, use the slider to select the preferred mode; to confirm, press the button ■

Turning the suction on and off:

1. Touch the slider
 2. Set the extractor speed level within 3 seconds by touching the slider control (from 1 to 9). The extractor turns on at the set extraction speed.
Set a higher or lower level using the slider control.
 3. Set the extractor speed level to "0" to turn off the extractor.
 4. Turn off the induction hob by touching the on/off button.
- Note: in filter mode, when the device is turned off, the extraction remains on for 20 minutes at minimum speed, to allow any condensation that may have formed during the cooking phases to evaporate.

Intensive:

You can use the Boost function to extract at the highest level for a period of up to 6 minutes. (In recirculation mode there is no time limit and the Boost function remains active.)

1. Move the slider until "P" appears on the display.

Once the maximum allowed time has elapsed, the extractor speed will be reduced to level 9.

Note: In recirculation mode there is no time limit and the Boost function remains active.

2. Set the extractor speed level to "0" to turn off the extractor.

To recall the choice of operating mode, remove and reconnect the power to the device.


3. Turn off the induction hob by touching the on/off button.

Automatic Mode


In automatic extraction mode, the extraction level automatically adapts to the use of the cooking zones.

1. Press the button. ■
2. To deactivate this mode, press again or use the slider. ■

Grease filter saturation warning

After 30 hours of hood operation, the symbol  lights up to indicate the need to clean the metal grease filters. This alarm inhibits the suction operation until reset, to allow the water collection tray to be emptied. (This operation must be carried out as needed and in any case must be done at each filter reset). To reset this warning, press the button for 3 seconds ■

Odor filter saturation warning

After 120 hours of hood operation, the symbol  lights up indicating the need to clean/replace the active carbon filters; see the paragraph on the maintenance of these filters. To reset this warning, press the button for 3 seconds ■

MAINTENANCE

Cleaning

First use

- Use a damp cloth to clean and dry the glass surface before using it for the first time.
- It is recommended to dry the appliance after having cleaned it with a damp cloth, in order to prevent the build-up of limescale.

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you to clean the hob immediately after use.
- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry teacloth.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove watermarks and lime scale with vinegar.
- Metalmarks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.



Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate. Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

Filters and collect tray

Grease filters

In the display of the extraction unit, 'F' and 'G' will be shown alternately after 30 operating hours of the extraction unit. The grease filters should now be cleaned.

These must be cleaned once a month (or when the filter saturation indication system indicates this necessity). Do not use aggressive cleaning agents and preferably clean the filter manually or in the dishwasher at a low temperature and with a short program. Place the filters with the opening downwards in the dishwasher so that the water can run out. The cleaning agents used in dishwashers make the aluminum dull faster. This is normal.

After the cleaning and replacing of the grease filters, reset the memory of the filter saturation indication.

MAINTENANCE

Recyrculation filters - (cod.AFCFCARFH10 cod.AFFCARFPH6)

Filters can be restored in the oven, better if fan-assisted.

Temperature of the oven should be 150°-180°, higher temperatures could damage the filters. It is better to place the filter bricks on the oven's grid, non pre-heated, and let them cool down completely before removing.

The time needed to restore the filters is at least two hours or even more, depending on the cooking intensity. Restoring should be done only in a well-ventilated place.

Do not wash the filters in the dishwasher.

Recyrculation filters can be restored many times, but for a better efficiency we recommend to replace every 1 years.

Recyrculation filters Twin- (cod.AFCFCAISOB01)

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

- After 30 operating hours, 'F' and 'G' will be shown alternately in the display of the extraction unit; it is necessary to wash the TWIN filters.
- The twin filters must be washed without any detergents.
- The twin filters can be washed in the sink with hot water or can be put in the dishwasher with a quick wash program, without any other dishes (to avoid the presence of fats or oils) and at recommended temperatures not exceeding 60/65 °C.
- The twin filters can be dried naturally by covering them with a clean, residue-free cloth or in an oven with top and bottom heat at a temperature of 80 °C for no longer than 1 hour.

You need to replace the TWIN filters:

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

ATTENTION: Drying must never be carried out with air flows. It is important that the TWIN filters are properly dried before installation. After the maintenance, reset the memory of the filter saturation indication.

Achtung

Es ist sehr wichtig, dass diese Anleitung zusammen mit der *Innova Atis*, zum späteren Nachschlagen, aufbewahrt wird. Sollte das Gerät verkauft oder an eine andere Person weitergegeben werden, ist sicherzustellen, dass auch das Handbuch mit ausgehändigt wird, so dass der neue Benutzer über die Funktionsweise des Geräts und die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen informiert ist. Diese Anweisungen wurden für Ihre Sicherheit und die der anderen Personen erstellt. Wir bitten Sie deshalb, diese vor dem Einbau und der Benutzung des Geräts aufmerksam durchzulesen. Beachten Sie bitte auch die Abbildungen auf den ersten Seiten, die über Buchstaben und Nummern verfügen, auf die in den Beschreibungen Bezug genommen wird. Halten Sie sich strengstens an die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen. Für Störungen, Schäden oder vom Gerät ausgelöste Brände, die durch die Nichteinhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anweisungen verursacht wurden, wird keine Haftung übernommen. Der Einbau und der elektrische Anschluss muss von einem Fachtechniker vorgenommen werden. Die Lieferfirma haftet nicht für Schäden, die durch einen falschen Einbau oder die falsche Benutzung des Geräts verursacht wurden. Die Merkmale dieses Gerät nicht ändern oder versuchen sie zu ändern.

Die Kochfläche muss immer innerhalb der Grenzen einer normalen Benutzung im Haushalt zur Zubereitung oder zum Warmhalten von Speisen und nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden. Eine davon abweichende Verwendung ist nicht gestattet. Während seiner Verwendung darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Das vorliegende Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Kapazitäten bzw. von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden, unter der Voraussetzung, dass diese dabei beaufsichtigt werden bzw. dass ihnen die Verwendung des Geräts erklärt wurde und sie sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Die Blockierungsvorrichtung der Bedienelemente benutzen, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät versehentlich einschalten oder die Funktionen ändern können. Während des Betriebs darf das Geräts niemals unbeaufsichtigt gelassen werden.

Die Kochfläche nicht mit einem externen Timer bedienen.

Während des Betriebs darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, darf es ausschließlich von einem Kundendienstzentrum oder einem Fachmann ausgetauscht werden.

VORSICHT: Die Schutzvorrichtungen des Kochfelds dürfen nur die vom Hersteller des Kochgerätes entwickelten, oder die in den Herstelleranweisungen als für den Gebrauch geeignet angegeben, oder die in das Gerät eingebauten Schutzvorrichtungen des Kochfelds sein. Der falsche Einsatz der Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

Während der Installation muss das Gerät an eine Versorgung angeschlossen sein, dessen Systemimpedanz an einen Wert von $0,005+j0,005[\text{Ohm}]$ angepasst werden muss.

Sicherstellen, dass eventuell in der Wohnung anwesende Kinder nicht die Möglichkeit haben, heiße Töpfe und Pfannen umzuwerfen. Die Griffe der Töpfe und Pfannen zur Seite in Richtung Arbeitsfläche drehen, so dass sie sich über der Arbeitsfläche befinden, damit einer Verbrennungsgefahr vorgebeugt wird.

Aus Sicherheitsgründen darf die Kochfläche erst nach ihrem Einbau benutzt werden.

Keine Silikondichtungen zwischen dem Glas und der Arbeitsfläche anbringen, bei einem Austausch der Kochfläche könnte es während des Entfernens zu einem Bruch des Glases kommen.

Vor dem Einbau prüfen, ob die Kochfläche sichtbare Schäden aufweist. Niemals eine beschädigtes Gerät in Funktion setzen. Das kann sehr gefährlich für die Sicherheit sein.

Der Einbau und der Anschluss des Geräts an das Stromnetz darf ausschließlich von Fachleuten durchgeführt werden. Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn die Kochfläche an eine ordnungsgemäße Erdverbindung angeschlossen wurde. Im Zweifelsfall die Elektroanlage durch einen qualifizierten Elektriker prüfen lassen. Die Kochfläche nicht über Verlängerungen oder Mehrfachsteckdosen mit dem Stromnetz verbinden. Diese garantieren nicht die notwendige Sicherheit (zum Beispiel Überhitzungsgefahr). Vor dem Anschluss der Kochfläche muss man die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) des Typenschildes mit denen des Stromnetzes vergleichen. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, da das Gerät sonst beschädigt würde. Sich im Zweifelsfall an einen Elektriker wenden.

Vor dem Einbau und der Wartung, sowie vor Reparaturen, die Verbindung des Geräts ans Stromnetz unterbrechen.

Alle Vorschriften zum Ablassen der Luft müssen eingehalten werden.

Achtung: Wenn die Flächen Risse aufweisen, das Gerät ausschalten, um eine Stromschlaggefahr zu vermeiden.

Niemals das Gehäuse des Geräts öffnen. Der eventuelle Kontakt mit unter Spannung stehenden Teilen oder die Änderung der elektrischen oder mechanischen Strukturen kann Funktionsstörungen verursachen.

Die Induktionsfläche darf nicht als Arbeitsebene benutzt werden. Die rauen Böden des Kochgeschirrs können die Kochfläche verkratzen.

Die Kochfelder und die Böden des Kochgeschirrs müssen immer ganz trocken sein.

Brandgefahr

Zu heißes Öl und Fett brennen sehr schnell.

Niemals heißes Öl oder Fett unbeaufsichtigt lassen.

Sollte das Öl oder Fett brennen, auf keinen Fall versuchen die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern dafür einen Deckel oder einen Teller, mit nicht brennbarer Beschichtung, benutzen. Niemals brennbare Gegenstände auf die Kochfläche stellen.

ACHTUNG Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche stehen lassen.

Verbrennungsgefahr

ACHTUNG: Dieses Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß.

Vorsichtig vorgehen und die heißen Elemente nicht berühren.

Unbeaufsichtigten Kinder unter 8 Jahren darf es nicht gestattet werden, sich an das Gerät anzunähern.

Keine Gegenstände, wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Induktionsfläche legen, da sie heiß werden können.

Kein geschlossenes Kochgeschirr, wie zum Beispiel Blechkochgeschirr, auf der Kochfläche erwärmen. Durch den entstehenden Überdruck könnte das Kochgeschirr platzen.

Geeignetes Kochgeschirr

Ausschließlich eisenmagnetisches Kochgeschirr kann zum Induktionskochen verwendet werden. Besonders gut eignet sich: Emaillierter Stahl, Gusseisen bzw. Sonderkochgeschirr zum Induktionskochen aus Edelstahl. Nur Töpfe und Pfannen mit einem glatten Boden verwenden. Zwischen dem Topfboden und der Glaskeramikfläche keine Gegenstände, wie zum Beispiel Adapter, stellen.

Kochfeld	Mindestdurchmesser
OCTA (single)	110mm
OCTA (bridged mode)	230 mm

Es gibt auch besonderes Induktionskochgeschirr, dessen Boden nicht vollständig eisenmagnetisch ist.

Nicht geeignetes Kochgeschirr

Auf keinen Fall Kochgeschirr aus normalem Feinstahl, Glas, Tonerde, Kupfer und Aluminium benutzen. Keine leeren Behälter auf die Kochfläche stellen. Das könnte Schäden verursachen.

Keine heißen Behälter auf die Bedienfläche, das Kontrolllampenfeld oder den Kochflächenrahmen stellen. Das könnte Schäden verursachen.

Gefahr von Störungen

Töpfe aus denen die Flüssigkeit vollkommen verdampft ist, können Schäden an der Glaskeramikfläche verursachen. Für diese Art von Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wenn sich unter der eingebauten Kochfläche eine Schublade befindet, muss zwischen dem Schubladeninhalt und der unteren Geräteseite ein geeigneter Abstand vorhanden sein, damit die Belüftung nicht beeinträchtigt wird. In der Schublade unter der Kochfläche sollten keine kleine Teile oder Papierblätter aufbewahrt werden, da diese angesaugt werden und das Gebläse beschädigen könnten, so dass die Kühlung des Geräts nicht mehr gewährleistet ist. Die Schublade darf auch keine brennbaren oder metallischen Teile enthalten, die glühen oder sich entzünden können.

Die Arbeitsfläche muss eben und horizontal sein. Der Zuschnitt des Möbelstücks muss vor der Installation des Gerätes ausgeführt werden. Die Späne entfernen, um die Funktionstüchtigkeit der Elektrokomponenten nicht zu beeinträchtigen.

Wenn die Kochfläche in einen Schrank eingebaut ist, darf sie nur bei geöffnetem Schrank in Funktion gesetzt werden. Den Schrank erst dann schließen, wenn das Gerät und die Kontrolllampen der Restwärme ausgeschaltet sind.

Wenn das Gerät über einem Backofen bzw. über einem elektrischen Backofen mit Pyrolysesystem eingebaut wird, darf es so lange das Pyrolyseverfahren läuft, nicht in Funktion gesetzt werden, da sonst der Überhitzungsschutz der Kochfläche ausgelöst werden könnte.

Keine Dampfgeräte benutzen, da der Dampf die unter Spannung stehenden Teile erreichen und einen Kurzschluss verursachen könnte.

Die Kochfläche darf nicht über der Spülmaschine montiert werden, da der Dampf der Spülmaschine den Elektrokreislauf der Kochfläche beschädigen könnte.

Eventuelle Eingriffe oder Reparaturen am Gerät während der Garantiezeit dürfen ausschließlich vom technischen Vertragskundendienst des Herstellers durchgeführt werden. Die Nichteinhaltung dieser Vorschrift bewirkt die Ungültigkeit und den unverzüglichen Verfall der Garantie. Für eventuelle dadurch verursachte Folgeschäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Eventuell nicht funktionierende oder defekte Teile müssen durch Originalersatzteile ersetzt werden. Nur diese können die Einhaltung des Sicherheitsstandards gewährleisten.

Wichtiger Hinweis für Personen mit einem Schrittmacher: Beachten Sie bitte, dass in unmittelbarer Nähe des Geräts ein elektromagnetisches Feld erzeugt wird. Die Wahrscheinlichkeit, dass der Schrittmacher durch dieses Feld gestört wird, ist sehr gering. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Schrittmachers oder an Ihren Arzt.

Hinweis: keine Flüssigkeit in den Ansaugschlitz der Haube gießen.

Hinweis: es wird empfohlen, alle Verbindungsstellen der Rohrleitungen mit Silikon oder Klebeband abzudichten, sowohl die Rohre für den Abzug, als auch die Verbindungsrohre der unterschiedlichen Bauteile.

Achten Sie beim Einbau im Filtermodus besonders auf die Positionierung des Rauchabzugsbereichs, um mögliche Turbulenzen zu vermeiden, so dass diese weder mit dem Abzug, noch mit dem Kochfeld interferieren.

Positionieren Sie beim Einbau im Filtermodus die Rohre innerhalb des Sockels des Möbelstücks so, dass die Luft über ein entsprechendes Gitter nach außen gelangen kann, um eine übermäßige Feuchtigkeitsansammlung im Inneren zu vermeiden.

Die Flüssigkeits-Sammelwanne muss regelmäßig ausgeleert werden. Diese Wanne kann etwa 0,7 Liter Wasser aufnehmen. Sollte Flüssigkeit austreten oder auf das Gerät fallen, muss das Gerät umgehend abgeschaltet und die Wanne geleert werden. Wenn die Flüssigkeitsmenge, die auf die Kochfläche fällt, größer ist als die Menge, die die Wanne enthalten kann, muss das Gerät abgeschaltet und umgehend der Kundendienst kontaktiert werden.

Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch durch den Regler aus und verlassen Sie sich nicht auf den Kochtopfsensor.

Geräusche

Die Induktion kann leichte Geräusche verursachen. Diese sind je nach Art des Materials, des Topfes und der gewählten Leistung unterschiedlich. Wenn die Kochfläche häufig benutzt wird, schaltet sich zum Schutz der Elektronik das Gebläse ein und man hört ein leichtes Summen. Das ist ganz normal.

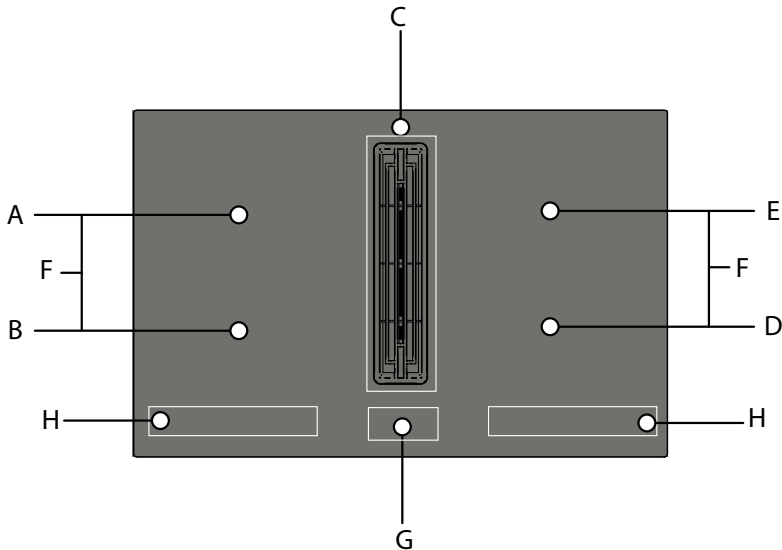
Erste Verwendung

Die Kochfläche vor der ersten Verwendung mit einem feuchten Lappen abwischen und dann abtrocknen.

Es wird empfohlen das Gerät nach der Säuberung mit einem feuchten Lappen zu Trocknen, damit keine Kalkablagerungen zurückbleiben.

Wenn das Gerät das erste Mal eingeschaltet wird, entsteht etwas Geruch oder Dampf. Während der Verwendung wird der Geruch immer geringer und verschwindet dann ganz. Der Geruch oder der Dampf sind kein Zeichen für einen falschen Anschluss oder eventuelle Schäden am Gerät und sind nicht gesundheitsschädlich.

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Beschreibung

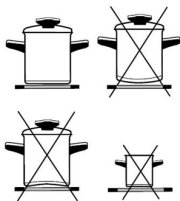
- A. Kochzone 210 x 190 mm / 2,1 kW (Boost-Funktion 3,0 kW)
- B. Kochzone 210 x 190 mm / 2,1 kW (Boost-Funktion 3,0 kW)
- C. Extraktor
- D. Kochzone 210 x 190 mm / 2,1 kW (Boost-Funktion 3,0 kW)
- E. Kochzone 210 x 190 mm / 2,1 kW (Boost-Funktion 3,0 kW)
- F. Kochzonen 21 x 39 cm / 3,7 kW
- G. Bedienfeld
- H. Bedienfeld für das Kochfeld

BETRIEB**Funktionsprinzip**

Das Kochfeld ist mit hochfunktionalen Induktionskochfeldern ausgestattet. Die Wärme wird ohne unnötige Verluste direkt im Boden des Topfes erzeugt, wo sie am meisten benötigt wird. Dadurch ist der Energieverbrauch im Vergleich zu Standard-Kochfeldern wesentlich geringer.

Die Glaskeramikoberfläche erhitzt sich nicht direkt, sondern nur mit der Wärme, die aus dem erhitzten Topf zurückkommt. Diese Wärme wird (nach dem Ausschalten) angezeigt mit **H**.

Die Erwärmung in der Kochzone erfolgt durch die Induktionsspule, die unter der Glaskeramikoberfläche angebracht ist. Die Spule stabilisiert das Magnetfeld; auf dem Boden der Töpfe (die magnetisiert werden können) bilden sich Stromwirbel, die sie erwärmen.

Geeignete Töpfe

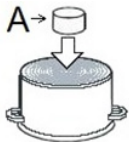
- Die Töpfe müssen sich während des Kochens in der Mitte der Kochzone befinden.
- Töpfe, die Induktion versichern, sind aus Stahl, emailliertem Stahl oder Stahlguss. Stahltöpfe mit Kupfer- oder Aluminiumboden oder Glaswaren sind nicht geeignet.
- Wenn Sie den Schnellkochtopf verwenden, müssen Sie ihn überprüfen, bis er den richtigen Druck erreicht hat. Zuerst läuft die Kochzone mit voller Leistung, dann, nach den Anweisungen des Herdherstellers, senken Sie die Kochleistung mit dem entsprechenden Sensor.
- **Achten Sie beim Kauf von Töpfen auf den Hinweis „macht Induktion möglich“.**

Anmerkungen:

Wenn die Funktion Bridge aktiviert ist, kann die von Ihnen erstellte Zone auf zwei Arten verwendet werden:

- Mit zwei Töpfen.
- Mit einem Topf.

Wenn Sie größere Töpfe als die maximal empfohlene Größe verwenden, verlängert sich die Erwärmungszeit, da sich die Erwärmung durch Wärmeleitung von der Mitte zum Rand des Topfes ausbreitet, in diesem Fall ist auch die Temperatur sehr ungleichmäßig.

**Experiment mit Magnet**

Mit einem Magneten **A** können Sie prüfen, ob der Boden des Topfes magnetisierbar ist. Verwenden Sie die Töpfe, bei denen der Magnet auf dem Boden bleibt.

Topferkennung

Einer der Vorteile von Induktionskochfeldern ist die Topferkennung.

Wenn sich keine Töpfe und Pfannen auf den Kochzonen befinden, zeigen die Displays bei eingeschaltetem Kochfeld **U**. Wenn Sie den Topf innerhalb von 10 Sekunden auf das Kochfeld stellen, erkennt die Zone dies und leuchtet bis zur eingestellten Stufe auf. Wenn Sie den Topf aus dem Kochfeld entfernen, wird die Stromzufuhr unterbrochen. Wenn Sie Töpfe mit dem kleinsten Durchmesser auf das Kochfeld stellen, spürt die Zone dies und verbraucht nur die zum Heizen benötigte Energie.

Das Kochfeld wird beschädigt:

- wenn leere Töpfe erhitzt werden.
- wenn Sie ungeeignete Töpfe verwenden (z.B. mit nicht flachem Boden).
- wenn Sie Tontöpfe verwenden, die Kratzer auf der Glaskeramikoberfläche hinterlassen.
- wenn der Topf nicht vollkommen trocken ist.

Bei Verwendung von Kochgeschirr minderer Qualität oder eines nicht-magnetischen Kochgeschirradapters erlischt die Produktgarantie. In diesem Fall kann der Hersteller nicht für Schäden, die am Gerät und/oder an Gegenständen in seiner Umgebung verursacht wurden, haftbar gemacht werden.



Garstufen

Die Leistung der Kochfelder kann in zehn verschiedenen Stufen gewählt werden.


Stufe	Zweck
0	Abschaltung, Nutzung von Abwärme
1.2	Lagerung heißer Lebensmittel, Garen kleiner Mengen von Lebensmitteln
3	Langsames Garen (Weiterkochen nach starker Erhitzung)
4.5	Langsames Garen großer Mengen
6	Garen zum Braten, Bräunen der Speisen
7.8	Garen bis zum Braten
9	Beginn des Garvorgangs, Braten
A	Automatische Schnellaufheizung
P	Besonders kraftvolles Kochen für extrem große Lebensmittelmengen

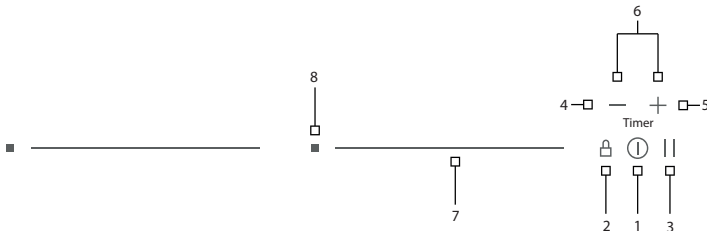
Beispiele für individuelle Einstellungen sind in der Tabelle beschrieben.

Praktische Tipps zum Energiesparen

- Seien Sie beim Kauf von Töpfen und Pfannen vorsichtig, denn der angegebene Durchmesser entspricht dem oberen Durchmesser oder dem Deckel, der immer größer als der Boden des Topfes ist.
- Schnellkochtöpfe sind besonders geeignet, um Geld zu sparen, da sie dank des hohen Innendrucks in kürzerer Zeit fertig kochen können.
- Achten Sie darauf, dass sich immer genügend Flüssigkeit im Schnellkochtopf befindet, da es sonst zu einer Überhitzung kommen und sowohl der Kocher als auch das Kochfeld beschädigt werden könnten.
- Decken Sie die Töpfe immer mit geeigneten Deckeln ab.
- Verwenden Sie für die Menge an Essen, die Sie kochen, geeignete Töpfe und Pfannen
- Wenn das Glaskeramik-Kochfeld eingeschaltet ist, leuchten alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist einsatzbereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensoren ausgestattet, die aufleuchten, wenn Sie die angezeigten Flächen mindestens 1 Sekunde lang berühren.
- Jedes Einschalten der Sensoren wird durch ein akustisches Signal bestätigt.




Ansteuerung

- Legen Sie keine Objekte auf die Sensorfläche (Fehler-Kommunikation_ ).
- Stellen Sie sicher, dass die Sensoroberfläche immer sauber ist.





1. Ein-/Ausschalten des Kochfelds
2. Sperre
3. Pause
4. (-) Zeitschaltuhr
5. (+) Zeitschaltuhr
6. Zeitschaltuhr
7. Schieberegler
8. Erhitzen

Betriebsweise des Schiebereglers

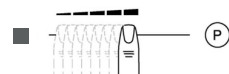
	0
	Zwischenwert
	Maximaler Wert

Einschaltung des Kochfeldes

- Berühren Sie  für mindestens 1 Sekunde.
- Die Steuerung ist aktiv und alle Anzeigen zeigen .
- Die nächste Einstellung muss in 10 Sekunden vorgenommen werden, sonst wird der Befehl abgeschaltet.

Einschalten der Kochzonen


Wenn Sie die Steuerung eingeschaltet haben, wählen Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone aus, indem Sie den entsprechenden Cursor drücken und scrollen, um die Kochstufe von 1-9 einzustellen.




- Wenn der Cursor zum ersten Mal gedrückt wird, wird der Wert entsprechend dem Kontaktpunkt eingestellt. Die Kontrolllampen über dem Cursor leuchten proportional zum eingestellten Wert auf.
- Wenn Sie mit dem Finger über den Schieberegler gleiten, können Sie den Wert der Kochstufe ändern: nach rechts erhöht sich der Wert, nach links verringert er sich.
- Wenn der Finger vom Cursor entfernt wird, beginnt sich die Kochzone entsprechend der eingestellten Leistung aufzuheizen.

Durch Drücken eines präzisen Cursor-Punktes für mindestens 3 Sekunden wird das automatische Kochsystem aktiviert (siehe Kapitel „Automatische Schnellaufheizung“).

Ausschalten der Kochzonen

- Die gewählte Kochzone muss aktiviert sein.
- Drücken Sie den Anfang des Cursors, das Display zeigt . Ein kurzer Piepton bestätigt die Abschaltung.






Ausschalten des Kochfeldes

- Das Kochfeld kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem Sie  drücken.
- Das akustische Signal wird aktiviert, und alle Anzeigen/Leuchten werden ausgeschaltet, mit Ausnahme der noch heißen Kochstellen, auf denen die Restwärme **H** angezeigt wird.


Sperre

Durch Aktivieren dieser Funktion können Sie verhindern, dass Kinder die Kochstellen benutzen.

Aktivierung


- Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.
- Ca. 1 Sekunde lang  drücken, es leuchtet die entsprechende LED auf, die Sperre ist aktiv.
- Die Sperre schützt alle Sensoren vor unbeabsichtigter Betätigung, außer  und .
- Wenn das Kochfeld bei aktivierter Sperrfunktion ausgeschaltet wird, bleibt er im Speicher, bis das Kochfeld wieder eingeschaltet wird.
- Wenn die programmierten Zeitschaltuhren abgelaufen sind, können die Alarmer durch Drücken  oder  ohne Entriegelung der Steuerung ausgeschaltet werden.

Deaktivierung




- Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.
- Presse  für etwa 1 Sekunde wird die Deaktivierung durch einen kurzen Piepton bestätigt.


Kinderschutz

Diese Funktion kann nur aktiviert/deaktiviert werden, nachdem das Kochfeld mit der Taste

 eingeschaltet wurde und alle Kochzonen auf Null sind.

Aktivierung

- Gleichzeitig  und  drei Sekunden lang drücken.
- Die Funktion ist aktiv und alle Anzeigen zeigen .
- Die Steuerung schaltet nach 10 Sekunden automatisch ab.

Die Kindersicherung deaktiviert alle Schaltflächen außer . Einmal aktiviert, bleibt die Steuerung gesperrt, auch wenn sie aus- und wieder eingeschaltet wird.



Deaktivierung

- Innerhalb von 10 Sekunden gleichzeitig  und  drei Sekunden lang drücken.
- Die Funktion ist deaktiviert.

Pause

Die Funktion ist nur möglich, wenn mindestens eine Kochzone in Betrieb ist. Im Pausenmodus wird der Kochvorgang unterbrochen und das Kochfeld liefert keine Leistung.


Aktivierung

- Mindestens 1 Sekunde lang  drücken; die entsprechende LED auf und alle Anzeigen zeigen das Symbol .


Während des Betriebs

- Bereits programmierte Zeitschaltuhren sind gesperrt und laufen weiter, wenn die Funktion endet.
- Die Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Die automatische Heizung und die Boosterfunktion sind ausgeschaltet.
- Die Restwärberechnung und die Betriebszeitbegrenzung laufen weiter.
- Die anderen LED-Funktionen leuchten je nach Status weiter.

Die Funktion kann maximal 10 Minuten dauern.


Das Kochfeld kann jederzeit ein- oder ausgeschaltet werden, indem man  betätigt; in diesem Fall wird dann ein eventuell aktiver Pausenmodus beendet.

Deaktivierung


- Durch Druck von  leuchten die LEDs über dem Cursor einer der Kochzonen auf.
- Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden auf den beleuchteten Zonencursor und scrollen Sie von links nach rechts.
- Die LED über der Pause-Taste erlischt und der Zustand vor dem Pause-Modus wird wiederhergestellt.

Rückruf

Mit dieser Funktion können die Einstellungen schnell gespeichert werden, wenn die



Steuerung versehentlich durch einen versehentlichen Druck von  ausgeschaltet wird.


Nach dem Ausschalten hat der Bediener 6 Sekunden Zeit, um die Steuerung wieder

einzuschalten und weitere 6 Sekunden, um  zu drücken. Alle vorherigen Einstellungen werden wiederhergestellt.

Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn mindestens eine Kochzone (Kochstufe > 0) aktiv ist, unabhängig davon, ob die Funktion „Sperre“ aktiv ist oder nicht.

Restwärme-Anzeige

Das Kochfeld ist mit der Restwärmeanzeige  ausgestattet. Die Kochzone erwärmt sich nicht direkt, sondern durch die vom Topf übertragene Rücklaufwärme. Nach dem Ausschalten der Zone zeigt das Display das beleuchtete Symbol  und solange es aktiv ist, können Sie das Kochfeld zum Erhitzen oder Auftauen von Lebensmitteln verwenden.

Wenn das Symbol  verschwindet, ist die Kochzone immer heiß.



Gefahr von Verbrennungen!

Schnelles Garen

Sie können diese Funktion für schnelles Garen verwenden; mit Hilfe zusätzlicher Leistung können Sie auch große Mengen an Speisen schnell erhitzen. Nach der Aktivierung ist die Zusatzleistung 5 Minuten lang aktiv, danach schaltet sie automatisch auf Kochstufe 9 um.

Wenn das Schnellgaren aktiv ist, ist die Leistung einer der Kochzonen begrenzt, das

Display zeigt abwechselnd für einige Sekunden die Kochstufe und die begrenzte Leistung aufgrund des Schnellgarens auf der anderen Kochzone an.

Aktivierung

- Wählen Sie eine Kochzone aus und schieben Sie Ihren Finger von links nach rechts über den Schieberegler, bis die maximale Leistung **P** der gewünschten Kochzone aktiviert ist;
- Die Zusatzleistung ist aktiv;
- Auf dem Display erscheint das Symbol **P**.

Deaktivierung

- Drücken Sie den Schieberegler der gewünschten Kochzone und scrollen Sie nach unten, bis die gewünschte Kochstufe erreicht ist **0**.



ENERGIEVERWALTUNGSSYSTEM

Das Power-Management-System verteilt die verfügbare Leistung zwischen den paarweise angeordneten Kochzonen (wie die Abbildung(en) auf der Seite), wobei die maximale Leistung an eine Kochzone geliefert wird und die verfügbare Leistung der anderen Kochzone automatisch reduziert wird. Die Anzeige der zweiten Kochzone wechselt für einige Sekunden zwischen der gewählten Kochleistung und der begrenzten Leistung.



Unter bestimmten Umständen kann die besonders leistungsstarke Kochfunktion zum Schutz der elektronischen Komponenten im Inneren des Kochfeldes automatisch abgeschaltet werden.

Diese Funktion heizt die Zone auf die maximale Temperatur vor, um sie schnell auf die erforderliche Temperatur zu bringen. Nach einer bestimmten Zeit (in der Tabelle unten angegeben) kehrt die Kochstufe auf die zuvor eingestellte Stufe zurück.

Sie kann auf jeder Kochzone für alle Kochstufen aktiviert werden, mit Ausnahme von Stufe 9, bei der die Leistung auf einem konstanten Maximum liegt.

Aktivierung

- Drücken Sie mindestens 3 Sekunden lang auf einen beliebigen Punkt des Cursors der ausgewählten Kochzone;
- In der jeweiligen Anzeige wird **A** abwechselnd die gewählte Kochstufe angezeigt, d.h. die Kochstufe, auf der die Zone am Ende der Schnellaufheizung arbeiten soll;
- Wenn die in der Tabelle angegebene Zeit abgelaufen ist, wird die Funktion ausgeschaltet und **A** erlischt. Die Kochautomatik kann jederzeit durch Änderung der Kochleistung abgeschaltet werden.

Stufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Heizdauer Automatisch: (Sekunden)	40	72	120	176	256	432	120	192

Mit dieser Funktion ist es möglich, zwei Zonen mit **gleichem Durchmesser und gleicher Leistung** zu verwalten. Die Funktion „Bridge“ ist für Kochzonen verfügbar, die die Symbole **UN** zeigen.

Die beiden Zonen werden gleichzeitig aktiviert und gesteuert, indem man nur an einer von ihnen arbeitet.

Aktivierung

- Unabhängig davon, ob die beiden Kochzonen auf einer anderen Ebene oder auf Ebene 0 arbeiten, drücken Sie gleichzeitig auf einen der entsprechenden Schieberegler.
- Jetzt arbeiten die beiden Zonen zusammen, die LEDs auf der rechten Seite der jeweiligen Anzeigen leuchten auf. Die Anzeige der Regelzone zeigt den Füllstand an, während die Anzeige der Regelzone ausgeschaltet wird;
- Wenn die Funktion aktiv ist, können Sie die Zeitschaltuhr einstellen, die LED leuchtet dann in der Nähe beider Anzeigen.
- Wenn innerhalb von 10 Minuten kein Topf auf der letzten Kochzone erkannt wird, wird die Bridge-Funktion automatisch deaktiviert.

Deaktivierung

- Drücken Sie gleichzeitig auf einen der entsprechenden Cursor der betreffenden Zonen (gleiches Verfahren wie bei der Aktivierung).
- Die Funktion wird deaktiviert, die Anzeigen der beiden Kochzonen zeigen **0** und können wieder eingestellt werden.

Automatische Schnellaufheizung

Bridge


Erhitzen

Die Heizfunktion dient dazu, zuvor gekochte Speisen warm zu halten und kann auch als Auftau- oder Gareinrichtung verwendet werden.



Aktivierung

- Durch Druck von **■** in der gewünschten Kochzone, wird der Modus „Heizen **■**

aktiviert;

- Wenn  erneut gedrückt wird, wird die Funktion deaktiviert.

Sicherheitsabschaltung

Der ununterbrochene Betrieb bei maximaler Leistung jeder Kochzone ist zeitlich begrenzt (siehe Tabelle). Wenn Sie die Kochzone aufgrund des Sicherheitsmechanismus ausschalten, leuchtet auf dem Display das Symbol  oder , falls Restwärme vorhanden ist.

Stufe	Minuten vor der Sicherheitsabschaltung
Erhitzen	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P	10

Beispiel Stellen Sie die Kochzone auf Kochstufe 5 ein und lassen Sie sie eine Zeit lang laufen. Wenn Sie die Kochstufe nicht ändern, schaltet der Sicherheitsmechanismus das Kochen nach 210 Minuten Betriebsdauer ab.












Überhitzungs-Sicherheitsssystem

Das Induktionskochfeld ist mit einem Sicherheitssystem gegen Überhitzung ausgestattet, das den elektronischen Teil vor Beschädigung schützt. Dieses Sicherheitssystem funktioniert auf mehreren Ebenen. Wenn die Temperatur der Kochzone sehr hohe Werte erreicht, wird zuerst der zweistufige Ventilator aktiviert. Sollte dies nicht ausreichen, deaktivieren Sie die „Funktion für schnelles Garen; dadurch wird entweder das Kochniveau bestimmter Zonen gesenkt oder das Sicherheitssystem springt ein und schaltet es ganz aus. Wenn die Oberfläche abkühlt, steht Ihnen immer noch die gesamte Leistung der Kochzonen zur Verfügung.

Zeitschaltuhr








Diese Funktion erleichtert das Kochen, indem sie es ermöglicht, eine Zeitschaltuhr für die Kochzonen einzustellen. Für jede Zone kann eine unabhängige Zeitschaltuhr eingestellt werden.

Aktivierung


- Das Kochfeld muss eingeschaltet sein und die Zone, auf die Sie die Zeitschaltuhr einstellen möchten, muss in Betrieb sein.
- Wenn Sie gleichzeitig  und  drücken, leuchtet , und in der Zeitschaltuhr-Anzeige leuchtet die erste aktive Kochzone  von links auf.
- Drücken Sie gleichzeitig  und  so oft wie nötig, um die Zone auszuwählen, auf die Sie die Zeitschaltuhr einstellen möchten.  leuchten nur für aktive Kochzonen.
- Innerhalb von 10 Sekunden nach dem Drücken von  und  können Sie die Zeitschaltuhrwert durch Drücken von  oder  einstellen.
- Der Zeitschaltuhrwert kann angezeigt werden:
 - in Minuten und Sekunden, bis zu 9min59sek;
 - in Stunden und Minuten, bis zu 1h59min. In diesem Fall leuchtet „min“ unterhalb der Zeitschaltuhr-Anzeige auf.

Die Garzeit kann für jede Garzone unabhängig eingestellt werden.

Ändern der Garzeit

- Die Garzeit kann jederzeit während des Betriebs geändert werden.
- Drücken Sie gleichzeitig  und .
- Drücken Sie gleichzeitig  und  so oft wie nötig, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Zeitschaltuhr ändern möchten. Der Bereich wird durch das Aufleuchten von  ermittelt;
- Innerhalb von 10 Sekunden  und  drücken, um die Zeit zu ändern.

Verbleibende Zeit

- Es wird immer die kürzeste Zeit angezeigt.  der betreffenden Garzone hat eine stärkere

Beleuchtung als die anderen);

- Drücken Sie gleichzeitig \ominus und \oplus ;
- Drücken Sie gleichzeitig \ominus und \oplus so oft wie nötig, um die Zone auszuwählen, deren verbleibende Zeit Sie sehen möchten. Der Bereich wird durch das Aufleuchten von $\overline{\text{Z}}$ ermittelt;
- Die Zeitschaltuhr-Anzeige zeigt die verbleibende Zeit der gewählten Garzone an.

Deaktivierung

Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit wird das akustische Signal aktiviert und die Garzone schaltet sich ab. Das akustische Signal kann durch Drücken von \ominus oder \oplus abgeschaltet werden oder es schaltet sich nach 2 Minuten selbst aus.

Deaktivierung vor Ablauf der eingestellten Zeit

- Drücken Sie gleichzeitig \ominus und \oplus ;
- Drücken Sie gleichzeitig \ominus und \oplus so oft wie nötig, um die Zone auszuwählen, in der Sie die Zeitschaltuhr ausschalten möchten. Der Bereich wird durch das Aufleuchten von $\overline{\text{Z}}$ ermittelt;
- Drücken Sie \ominus bis zum Wert $\overline{\text{0}}$;
- $\overline{\text{Z}}$ der Garzone schaltet sich aus und die Zeitschaltuhr wird deaktiviert.

Warnung

Die Zeitschaltuhr kann als Warnsystem verwendet werden, auch wenn Sie sie bereits zum Zeitkochen verwenden.

Aktivierung

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist:

- Drücken Sie \oplus , um sie einzuschalten;
- Drücken Sie gleichzeitig \oplus und \ominus , um die Zeitschaltuhr zu aktivieren. Die Zeitschaltuhr-Anzeige zeigt $\overline{\text{0.00}}$. Wenn eine Garzone aktiv ist, leuchtet $\overline{\text{Z}}$ der ersten aktiven Garzone von links.
- Gleichzeitig \ominus und \oplus so viele Male drücken, bis das Warnsystem gewählt wird. $\overline{\text{Z}}$ liegt zwischen \ominus und \oplus ;
- Der Zeitschaltuhr-Wert wird durch Drücken von \ominus oder \oplus eingestellt;
- Sie können die Zeit für das Warnsystem auch in Minuten und Sekunden oder in Stunden und Minuten einstellen.

Deaktivierung

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Intervallton, der durch Drücken von \ominus oder \oplus ausgeschaltet werden kann, oder er schaltet sich nach 2 Minuten selbst aus.

Wenn Sie das Warnsystem vor der eingestellten Zeit ausschalten möchten:

- Drücken Sie gleichzeitig \ominus und \oplus ;
- Drücken Sie gleichzeitig \ominus und \oplus so oft wie nötig, um das Warnsystem auszuwählen, $\overline{\text{Z}}$ leuchtet;
- Drücken Sie \ominus bis zum Wert $\overline{\text{0}}$. Das Warnsystem ist deaktiviert.

Chef Cook function

Mit dieser Funktion können Sie das Kochfeld wie in einer Restaurantküche verwenden. Durch Verschieben des Topfes auf dem Kochfeld werden die Kochzonen auf unterschiedliche Leistungswerte eingestellt.

Aktivierung

- Gleichzeitig die Tasten II und \oplus drücken.
- Funktion ist aktiv und die Leistungsstufe jeder Zone wird in der 7-Segment-Anzeige dieser Zone angezeigt.



Deaktivierung

- Gleichzeitig nochmals die Tasten II und \oplus drücken.

Die Chefkochfunktion verfügt über voreingestellte Stufen für jede Kochzone, aber der Benutzer kann sie mit dem Schieberegler jeder Zone ändern. Wenn die Funktion deaktiviert ist, kehrt jede Leistungsstufe auf ihren voreingestellten Wert zurück.

SICHERHEITSFUNKTIONEN UND FEHLERMELDUNG

- Während der Garantiezeit dürfen Reparaturen nur von einem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reparatur von der Stromversorgung, d.h. ziehen Sie das Netzkabel ab oder schrauben Sie die Sicherung heraus.
- Unbefugte Arbeiten und Reparaturen können zu einem elektrischen Schlag oder Kurzschluss führen, führen Sie sie also nicht aus. Überlassen Sie diese Arbeit den autorisierten Technikern.
- Bei kleineren Störungen können Sie versuchen, das Problem zu lösen, indem Sie die Hinweise in der Bedienungsanleitung befolgen.
- Ein Serviceeingriff während der Garantiezeit ist nicht kostenlos, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß betrieben wurde.
- Die Behebung von Fehlern oder Reklamationen, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Installation verursacht wurden, wird nicht im Rahmen der Garantie repariert. Reparaturkosten gehen zu Lasten des Benutzers.

FEHLERCODE	FEHLERBESCHREIBUNG	ABHILFE
	Kontinuierliche Aktivierung der Sensoren für mehr als 10 Sekunden, verursacht durch die Anwesenheit von Gegenständen oder Flüssigkeiten auf dem Glas im Kontrollbereich.	Entfernung von Gegenständen und/oder Flüssigkeiten + Reinigung des Glases. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an das autorisierte Servicezentrum.
L	Kein Fehler! Kindersicherheit aktiv.	Entriegeln Sie das Kochfeld.
	Topf nicht vorhanden oder Topf nicht geeignet.	Verwenden Sie für die Induktion geeignete Töpfe. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an das autorisierte Servicezentrum.
E8	Fehlbetrieb des Kühlventilators.	Abluft blockiert, z.B. durch Papier. Oder Ventilator kaputt. Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an das autorisierte Servicezentrum.
E3	Topf nicht geeignet.	Verwenden Sie für die Induktion geeignete Töpfe. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an das autorisierte Servicezentrum.
E2	Überhitzung des Kochfeldes.	Erhitzen Sie keine leeren Töpfe und Pfannen. Verwenden Sie geeignetes Induktionskochgeschirr. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an das autorisierte Servicezentrum.
Er21 Er22 Er20 Er36 Er31 Er47 Er40 EA EH U400 E4 E5 E6 E7 E9	Kontaktieren Sie das autorisierte Servicezentrum - unter Angabe des Fehlercodes.	

EINSTELLUNG DER LEISTUNGSBEGRENZUNG






Das Gerät wird im Allgemeinen auf die maximal verfügbare Leistung konfiguriert, die in der Tabelle der technischen Daten angegeben ist.


Es ist jedoch möglich, eine Betriebsart mit Leistungsbegrenzung einzustellen. Auf diese Weise wird die maximale Leistung, die vom Kochfeld geliefert werden kann, auf einen festen Wert begrenzt.



Die Einstellung der Leistungsbegrenzung darf NUR von einem Fachtechniker durchgeführt werden.

Um die Leistungsbegrenzung einzustellen, führen Sie die folgenden Schritte aus.

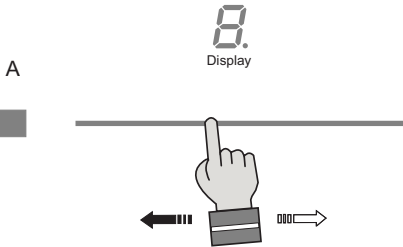
7. Schließen Sie das Kochfeld an die Stromversorgung an.
8. Rufen Sie innerhalb von zwei Minuten das Servicemenu auf, indem Sie gleichzeitig die Tasten  und  drücken, bis Sie einen Piepton hören.
9. Drücken Sie die beiden beleuchteten Schieberegler, bis Sie einen zweiten Piepton hören. Die Anzeige „Zeitschaltuhr“ zeigt [CF6].
10. Drücken Sie die Taste . Die Anzeige „Zeitschaltuhr“ zeigt [PHA].
11. Verwenden Sie den Schieberegler (linkes Ende → -, rechtes Ende → +), um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen. Die gewählte Ebene wird auf dem Display einer Kochzone angezeigt. Die Entsprechung zwischen Leistungsniveaus und Grenzwerten ist in der nachstehenden Tabelle dargestellt.
12. Um Ihre Auswahl zu bestätigen und das Servicemenu zu verlassen, drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und .

Um das Servicemenu ohne Änderungen zu verlassen, drücken Sie .

ACHTUNG! Stellen Sie sicher, dass die gewählte Leistung mit der Dimensionierung der im Haussystem installierten Sicherungen übereinstimmt.

Tabelle der Leistungsstufen

0 (Default)	7400 W
1	1000 W
2	1500W
3	2800 W
4	3500 W
5	3700 W
6	4500 W
7	6000 W

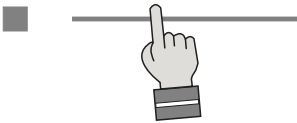


Bei diesem Gerät können Sie je nach Installation den Betriebsmodus (Abluft oder Umluft) wählen. Beim ersten Einschalten zeigt das Display etwa zehn Sekunden lang an, welcher Modus aktiv ist.

Abluft oder: Das Display zeigt den Buchstaben F an

Umluft: Das Display zeigt den Buchstaben A an

In dieser Phase können Sie den Modus ändern, indem Sie den Schieberegler betätigen:



Um den gewünschten Modus zu bestätigen, drücken Sie die Taste ■

Um die Wahl des Betriebsmodus abzurufen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es wieder an.

Hinweis: Wenn die Spannung erneut ausfällt, zeigt das Gerät die zuletzt ausgewählte Einstellung auf dem Display an. Zur Bestätigung drücken Sie die Taste ■ oder warten Sie 15 Sekunden. Um diesen Modus zu ändern, verwenden Sie den Schieberegler, um den bevorzugten Modus auszuwählen. Zur Bestätigung drücken Sie die Taste ■

Absaugung ein/aus:

1. Tippen Sie auf den Schieberegler
2. Stellen Sie die Absauggeschwindigkeitsstufe innerhalb von 3 Sekunden durch Berühren des Schiebereglers (1 bis 9) ein. Der Absauger schaltet sich mit der eingestellten Absauggeschwindigkeit ein.

Stellen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe ein.

3. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe des Extraktors auf „0“, um den Extraktor auszuschalten.

4. Schalten Sie das Induktionskochfeld aus, indem Sie die Ein-/Aus-Taste berühren.

Hinweis: Im Filtermodus bleibt die Absaugung bei ausgeschaltetem Gerät 20 Minuten lang bei minimaler Geschwindigkeit eingeschaltet, um die Verdunstung des während der Garphasen entstehenden Kondenswassers zu ermöglichen.

Intensiv:

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 6 Minuten lang auf höchster Stufe extrahieren. (Im Umluftbetrieb gibt es keine Zeitbegrenzung und die Boost-Funktion bleibt aktiv.)

1. Bewegen Sie den Schieberegler, bis „P“ auf dem Display erscheint.

Nach Ablauf der maximal zulässigen Zeit wird die Geschwindigkeit des Extraktors auf Stufe 9 reduziert.

Hinweis: Im Umluftbetrieb gibt es keine Zeitbegrenzung und die Boost-Funktion bleibt aktiv.

2. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe des Extraktors auf „0“, um den Extraktor auszuschalten.

Um die Wahl des Betriebsmodus abzurufen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und

schließen Sie es wieder an.


3. Schalten Sie das Induktionskochfeld aus, indem Sie die Ein-/Aus-Taste berühren.

Automatikmodus

Im automatischen Extraktionsmodus passt sich die Extraktionsstufe automatisch der Nutzung an der Kochzonen.


1. Drücken Sie die Taste. ■
2. Um diesen Modus zu deaktivieren, drücken Sie erneut ■ oder verwenden Sie den Schieberegler.

Warnung vor Sättigung des Fettfilters

Nach 30 Stunden Betrieb der Haube leuchtet das Symbol  auf und zeigt an, dass die Metall-Fettfilter gereinigt werden müssen. Dieser Alarm verhindert den Absaugvorgang, bis er zurückgesetzt wird, damit die Wasserauffangschale geleert werden kann. (Der Vorgang muss bei Bedarf durchgeführt werden und ist in jedem Fall bei jedem Filter-Reset obligatorisch.)

Um diese Warnung zurückzusetzen, drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang ■

Warnung vor Geruchsfiltersättigung

Nach 120 Betriebsstunden der Haube leuchtet das Symbol  auf und zeigt an, dass die Aktivkohlefilter gereinigt/ausgetauscht werden müssen. Lesen Sie dazu den Abschnitt zur Wartung dieser Filter.

Um diese Warnung zurückzusetzen, drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang ■

WARTUNG

Reinigung

Erste Verwendung

- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Glasoberfläche zu reinigen und zu trocknen, bevor Sie sie zum ersten Mal benutzen.
- Es wird empfohlen, das Gerät nach der Reinigung mit einem feuchten Tuch abzutrocknen, um die Bildung von Kalkablagerungen zu vermeiden.

Tägliche Reinigung

- Auch wenn sich keine verschütteten Lebensmittel in das Glas einbrennen können, empfehlen wir Ihnen dennoch, das Kochfeld sofort nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Für die tägliche Reinigung eignet sich am besten ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.
- Mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch abtrocknen.

Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel wie Spülmittel entfernt werden.
- Entfernen Sie Wasserflecken und Kalkablagerungen mit Essig.
- Metallspuren (verursacht durch gleitende Pfannen) können schwer zu entfernen sein. Spezielle Reinigungsmittel sind verfügbar.
- Verwenden Sie einen Glasschaber, um verschüttete Lebensmittel zu entfernen. Geschmolzener Kunststoff und Zucker lassen sich ebenfalls am besten mit einem Glasschaber entfernen.



Verwenden Sie niemals Schleifmittel. Sie hinterlassen Kratzer, in denen sich Schmutz und Kalk ablagern können. Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuermittel.

Filter und Auffangbehälter

Fettfilter

Am Display des Dunstabzugs wird nach 30 Betriebsstunden der Abzugeinheit abwechselnd „F“ und „G“ angezeigt. Die Fettfilter müssen nun gereinigt werden.

Diese müssen einmal im Monat gereinigt werden (oder wenn das Filtersättigungsanzeigesystem diese Notwendigkeit anzeigt). Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel und reinigen Sie den Filter vorzugsweise manuell oder im Geschirrspüler bei niedriger Temperatur und mit einem kurzen Programm. Legen Sie die Filter mit der Öffnung nach unten in den Geschirrspüler, damit das Wasser ablaufen kann. Die in Geschirrspülern verwendeten Reinigungsmittel lassen das Aluminium schneller stumpf werden. Das ist normal.

Setzen Sie nach dem Reinigen und Auswechseln der Fettfilter den Speicher der Filtersättigungsanzeige zurück.

Umlauffilter - (cod.AFCFCARFH10 cod.AFFCARFPH6)

Filter können im Ofen wiederhergestellt werden, besser mit Gebläse.

Die Temperatur des Ofens sollte 150°-180° betragen, höhere Temperaturen könnten die Filter beschädigen.

Legen Sie die Filtersteine besser nicht vorgeheizt auf den Backofenrost und lassen Sie sie abkühlen vollständig vor dem Entfernen.

Die Zeit, die zum Wiederherstellen der Filter benötigt wird, beträgt mindestens zwei Stunden oder sogar mehr, je nach dem Kochintensität.

Die Wiederherstellung sollte nur an einem gut belüfteten Ort erfolgen.

Waschen Sie die Filter nicht in der Spülmaschine.

Rezirkulationsfilter können viele Male wiederhergestellt werden, aber für eine bessere Effizienz empfehlen wir dies alle 1 Jahre ersetzen.

Umlauffilter - Twin (cod. AFCFCAISOB01)

Twin-Filter

Bei den in diesem Kochfeld verwendeten Twin-Filtern, handelt es sich um Kombifilter zur Fettund Geruchsfilterung. Diese Twin-Filter sind regenerierbar und müssen regelmäßig gewartet werden.

• Nach 30 Betriebsstunden wird im Display des Dunstabzugs abwechselnd „F“ und „G“ angezeigt: die Twin-Filter müssen gereinigt werden.

• Die Twin-Filter müssen ohne Reinigungsmittel gewaschen werden.

• Die Twin-Filter können in der Spüle mit heißem Wasser gewaschen werden oder mit einem Schnellspülprogramm in die Spülmaschine gestellt werden, ohne weiteres Geschirr (um das Vorhandensein von Fetten oder Ölen zu vermeiden) und bei einer empfohlenen Temperatur von maximal 60/65 °C.

• Die Twin-Filter können auf natürliche Weise durch Abdecken mit einem sauberen, rückstandsfreien Tuch oder in einem Ofen mit Ober- und Unterhitze bei einer Temperatur von 80 °C bis zu 1 Stunde lang getrocknet werden.

Die Twin-Filter müssen ausgetauscht werden:

• wenn Sie merken, dass die Geruchsfilterung nicht mehr ausreicht (die durchschnittliche Zeit beträgt 240 Betriebsstunden).

• spätestens nach 1 Jahr Nutzung.

• wenn die Filter offensichtlich beschädigt sind.

ACHTUNG. Das Trocknen sollte niemals mit Luftströmungen erfolgen. Es ist wichtig, dass die Twin-Filter vollständig trocken sind, bevor sie wieder eingesetzt werden. Nach der Wartung muss der Speicher der Filtersättigungsanzeige zurückgesetzt werden.

Attention

Il est très important de conserver ce livret avec *Innova Atis*, pour toute consultation future. Si l'appareil est vendu ou transféré à une autre personne, s'assurer que le livret est fourni avec ce dernier, de manière à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de la hotte et des avertissements correspondants. Ces derniers ont été rédigés pour votre sécurité et pour celle des autres ; aussi, nous vous prions de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Consulter également les dessins des premières pages avec les références alphabétiques et numériques indiquées dans le texte explicatif. Suivre strictement les instructions figurant dans ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de problèmes, de dommages ou d'incendies éventuels subis par l'appareil et dérivant de la non observation des instructions présentes dans ce manuel. L'installation et le raccordement électrique doivent être réalisés par un technicien spécialisé. Le fournisseur annule toute garantie en cas de dommages dérivant d'une installation ou d'un usage erroné de l'appareil. Ne jamais modifier ou essayer de modifier ses caractéristiques.

La table de cuisson doit toujours être utilisée dans les limites d'un usage domestique normal, et non pour un usage professionnel, pour préparer et garder des mets au chaud. Aucun autre usage n'est admis. Durant le fonctionnement, l'appareil ne doit pas rester sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités sensorielles ou mentales réduites, manquant d'expérience et de connaissance, sous surveillance ou instruites quant au fonctionnement de l'appareil en toute sécurité et s'ils se rendent compte des dangers qui y sont liés.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par les enfants sans surveillance.

Se servir du dispositif de blocage des commandes pour empêcher les enfants d'allumer l'appareil ou d'en modifier les fonctions par mégarde. Durant le fonctionnement, ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.

Ne pas commander la table par l'intermédiaire d'une minuterie externe.

Durant le fonctionnement, l'appareil ne doit pas rester sans surveillance. S'assurer que les enfants éventuellement présents dans la maison ne peuvent pas renverser les casseroles et les poêles chaudes sur le sol. Tourner les poignées et les manches des casseroles et les poêles sur le côté, sur la surface de travail, de manière à ce qu'elles se trouvent au-dessus du plan de travail pour prévenir le risque de brûlures.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer dans un centre d'assistance ou par du personnel qualifié.

Pour des questions de sécurité, la table de cuisson ne doit être utilisée qu'après avoir été encastrée.

Ne pas appliquer de joints en silicone entre le verre et le plan de travail, l'éventuel remplacement du plan de cuisson pourrait provoquer la rupture du verre durant le retrait.

Avant de procéder à l'encastrement, contrôler si la table de cuisson présente d'éventuels dommages visibles. Ne jamais mettre en fonction un appareil endommagé, car on risque de compromettre la sécurité.

L'encastrement et le branchement électrique de l'appareil sur le secteur ne peuvent être réalisés que par du personnel spécialisé. La sécurité électrique n'est garantie que si la table de cuisson est régulièrement mise à la terre. En cas de doutes, faire contrôler l'installation électrique par un électricien qualifié. Ne pas brancher la table de cuisson sur le secteur avec des rallonges ou des prises multiples, parce qu'elles ne garantissent pas la sécurité nécessaire (ex. risque de surchauffe). Avant de brancher la table de cuisson, comparer les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque avec celles du secteur. Ces données doivent absolument correspondre, dans le cas contraire, la machine pourrait subir des dommages. En cas de doutes, s'adresser à un électricien.

Pour réaliser les travaux d'installation, d'entretien et de réparation, débrancher l'appareil du secteur.

Il est nécessaire de respecter toutes les réglementations relatives à l'évacuation de l'air.

ATTENTION : si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil. Le contact éventuel avec des parties sous tension ou la modification des structures électriques ou mécaniques peut provoquer des anomalies de fonctionnement.

La table à induction ne doit pas être utilisée comme plan de travail. Les fonds rugueux des récipients peuvent rayer la table de cuisson.

Maintenir les zones de cuisson et le fond des récipients toujours parfaitement secs.

L'installation électrique doit avoir en amont de l'appareil un interrupteur qui garantit un débranchement omnipolaire avec ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

ATTENTION : Les dispositifs de protection du plan de cuisson doivent être seulement ceux conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou ceux indiqués dans le mode d'emploi fourni par le fabricant de l'appareil comme adaptés à l'utilisation ou les dispositifs de protection du plan de cuisson intégrés dans l'appareil.

L'utilisation de dispositifs de protection non adéquats peut provoquer des accidents.

Durant la phase d'installation, l'appareil doit être raccordé à une alimentation dont l'impédance du système doit être adaptée à une valeur de $0,005+j0,005[\text{Ohm}]$.

Danger d'incendie

L'huile et la graisse trop chaudes s'enflamment rapidement.

Ne pas laisser de l'huile ou de la graisse surchauffées sans surveillance.

Si celles-ci prennent feu, ne pas tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau, mais utiliser un couvercle ou une assiette avec une couverture ignifuge. Éteindre la zone de cuisson. Ne jamais placer aucun objet inflammable sur la table de cuisson.

ATTENTION : risque d'incendie : ne laisser aucun objet sur les surfaces de cuisson.

Pour des questions de sécurité, la table de cuisson ne doit être utilisée qu'après avoir été encastrée.

Ne pas appliquer de joints en silicone entre le verre et le plan de travail, l'éventuel remplacement du plan de cuisson pourrait provoquer la rupture du verre durant le retrait.

Avant de procéder à l'encastrement, contrôler si la table de cuisson présente d'éventuels dommages visibles. Ne jamais mettre en fonction un appareil endommagé, car on risque de compromettre la sécurité.

L'encastrement et le branchement électrique de l'appareil sur le secteur ne peuvent être réalisés que par du personnel spécialisé. La sécurité électrique n'est garantie que si la table de cuisson est régulièrement mise à la terre. En cas de doutes, faire contrôler l'installation électrique par un électricien qualifié. Ne pas brancher la table de cuisson sur le secteur avec des rallonges ou des prises multiples, parce qu'elles ne garantissent pas la sécurité nécessaire (ex. risque de surchauffe). Avant de brancher la table de cuisson, comparer les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque avec celles du secteur. Ces données doivent absolument correspondre, dans le cas contraire, la machine pourrait subir des dommages. En cas de doutes, s'adresser à un électricien.

Pour réaliser les travaux d'installation, d'entretien et de réparation, débrancher l'appareil du secteur.

Il est nécessaire de respecter toutes les réglementations relatives à l'évacuation de l'air.

ATTENTION : si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil. Le contact éventuel avec des parties sous tension ou la modification des structures électriques ou mécaniques peut provoquer des anomalies de fonctionnement.

La table à induction ne doit pas être utilisée comme plan de travail. Les fonds rugueux des récipients peuvent rayer la table de cuisson.

Maintenir les zones de cuisson et le fond des récipients toujours parfaitement secs.

L'installation électrique doit avoir en amont de l'appareil un interrupteur qui garantit un débranchement omnipolaire avec ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

ATTENTION : Les dispositifs de protection du plan de cuisson doivent être seulement ceux conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou ceux indiqués dans le mode d'emploi fourni par le fabricant de l'appareil comme adaptés à l'utilisation ou les dispositifs de protection du plan de cuisson intégrés dans l'appareil.

L'utilisation de dispositifs de protection non adéquats peut provoquer des accidents.

Durant la phase d'installation, l'appareil doit être raccordé à une alimentation dont l'impédance du système doit être adaptée à une valeur de $0,005+j0,005[\text{Ohm}]$.

Danger d'incendie

L'huile et la graisse trop chaudes s'enflamment rapidement.

Ne pas laisser de l'huile ou de la graisse surchauffées sans surveillance.

Si celles-ci prennent feu, ne pas tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau, mais utiliser un couvercle ou une assiette avec une couverture ignifuge. Éteindre la zone de cuisson. Ne jamais placer aucun objet inflammable sur la table de cuisson.

ATTENTION : risque d'incendie : ne laisser aucun objet sur les surfaces de cuisson.

Danger de brûlures

ATTENTION : cet appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation.

Il faut faire attention et éviter de toucher les éléments chauffants.

Éloigner les enfants de moins de 8 ans s'ils ne sont pas constamment surveillés.

Ne pas poser sur la table à induction des objets comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers ou des couvercles car ils risquent de surchauffer.

Ne pas réchauffer des récipients fermés, par exemple en fer-blanc, sur les zones de cuisson. La surpression générée pourrait faire éclater le récipient.

Récipients adéquats

Seuls les récipients ferromagnétiques sont indiqués pour la cuisson à induction ; en particulier, on peut utiliser : de l'acier émaillé, de la fonte, de la vaisselle spéciale pour l'induction en acier inox. Utiliser exclusivement des casseroles et des poêles à fond lisse. N'introduire aucun type d'objet entre le fond de la casserole et le plan en verre céramique, par exemple des adaptateurs.

Zone de Cuisson	Diamètre minimum
OCTA (single)	110 mm
OCTA (bridged mode)	230 mm

* Le diamètre maximum conseillé correspond au diamètre de la zone de cuisson ; on peut utiliser des casseroles d'un diamètre supérieur mais la chaleur se diffusera de façon moins uniforme.

Pour savoir si les récipients utilisés sont appropriés, vérifier qu'ils sont attirés par un aimant.

Il existe un autre type de récipients spéciaux pour l'induction dont le fond n'est pas complètement ferromagnétique.

Récipients non adéquats

Ne jamais utiliser de récipients en : acier fin normal, verre, terre cuite, cuivre et aluminium. Ne positionner aucun récipient vide sur la zone de cuisson pour ne pas provoquer de dommages.

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau des commandes, dans la zone des voyants ou sur le cadre de la table de cuisson pour ne pas provoquer de dommages.

Danger de pannes

Les casseroles d'où s'évaporent complètement les liquides peuvent endommager le plan en verre céramique, par rapport auxquels le fabricant décline toute responsabilité.

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. En présence d'un tiroir sous la table de cuisson encastrée, assurer une distance suffisante entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de l'appareil, pour ne pas compromettre l'aération.

Le plan de travail doit être plat et horizontal. Les redécoupages du meuble doivent être effectués avant d'installer l'appareil. Éliminer les copeaux pour ne pas compromettre le fonctionnement des composants électriques.

Ne pas conserver, dans l'éventuel tiroir situé sous la table de cuisson, de petits objets ou des feuilles de papier qui risquent, en cas d'aspiration, de casser le ventilateur et de compromettre le refroidissement de l'appareil ; éviter également les objets inflammables ou métalliques, qui risquent de devenir incandescents ou de prendre feu.

Si la table de cuisson est montée derrière la porte d'un meuble, la faire fonctionner en laissant la porte ouverte. Ne fermer la porte du meuble que si l'appareil et les voyants de chaleur résiduelle sont éteints.

Si l'appareil est encastré au-dessus d'un four ou d'une cuisinière électrique munis d'un système à pyrolyse, il est conseillé de ne pas le mettre en fonction lorsque la procédure de pyrolyse est en cours, car la protection de surchauffe de la table de cuisson risque de se déclencher.

Le plan de cuisson ne doit pas être installé au-dessus du lave-vaisselle, car la vapeur émise par le lave-vaisselle pourrait causer un dysfonctionnement du circuit électronique du plan de cuisson.

Ne pas utiliser un appareil à vapeur quelconque, car celle-ci risque d'atteindre les parties sous tension et de provoquer un court-circuit.

Les éventuelles interventions ou réparations de l'appareil au cours de la période de garantie doivent être exclusivement réalisées par le service d'assistance technique autorisé par le fabricant ; dans le cas contraire, la garantie est immédiatement invalidée et annulée. Tout problème suivant, le fabricant ne reconnaîtra absolument aucune garantie.

Remplacer les éventuelles pièces en panne ou défectueuses par des pièces originales, les seules susceptibles de garantir le respect des standards de sécurité.

Avertissement pour les porteurs de pacemakers : ne pas oublier qu'un champ électromagnétique se génère dans les environs immédiats de l'appareil en fonction.

Le risque d'une influence sur le fonctionnement du pacemaker est peu probable. En cas de doutes, s'adresser au fabricant du pacemaker ou au médecin soignant.

Mises en garde : ne verser aucun type de liquide dans l'ouverture d'aspiration de la hotte.

Mise en garde : il est recommandé de sceller avec du silicone ou du ruban adhésif tous les raccords des conduits, aussi bien des tuyaux d'évacuation que des raccords d'assemblage des différentes parties.

En cas d'installation du mode Filtration, veiller particulièrement au positionnement de la zone d'évacuation des fumées afin d'éviter toute turbulence, de manière à ne pas interférer ni avec l'aspiration ni avec le plan de cuisson.

Au cours de l'installation en mode Filtration, positionner les conduits à l'intérieur de la plinthe du meuble en prévoyant l'évacuation de l'air à l'extérieur par une grille, afin d'éviter une accumulation d'humidité à l'intérieur.

Allumer le dispositif d'aspiration exclusivement lorsque le volet de revêtement est ouvert. Pour ouvrir et fermer le volet, utiliser exclusivement l'orifice prévu à cet effet.

Le bac de collecte des liquides doit être vidé fréquemment. Ce bac contient 0,7 l d'eau ; en cas de débordement ou chute de liquides sur le dispositif, éteindre immédiatement ce dernier et vider le bac. Si le liquide tombé sur le plan est supérieur à la capacité du bac, éteindre le dispositif et contacter immédiatement le Service Assistance.

Après l'utilisation, éteindre le plan de cuisson en utilisant son dispositif de commande et ne pas se fier au détecteur de casseroles

Bruits

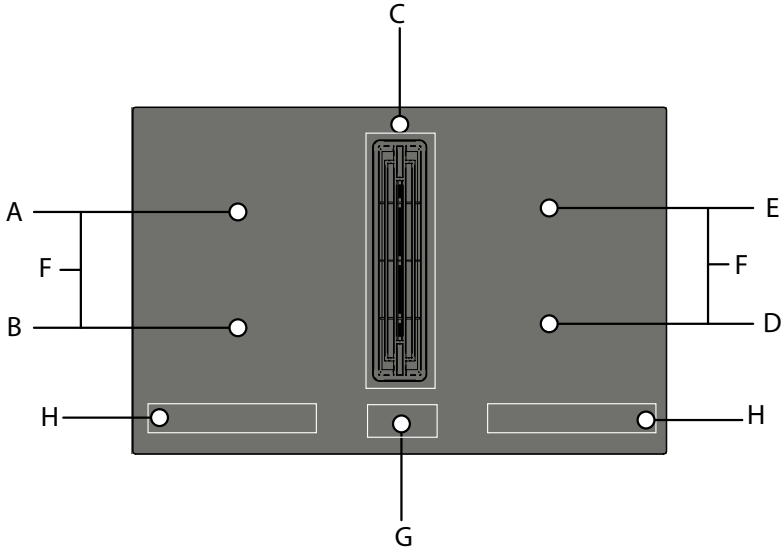
L'induction peut générer un léger bruit qui varie en fonction du matériau, du type de casserole et de la puissance sélectionnée. Quand la table est fréquemment utilisée, le ventilateur de refroidissement démarre pour protéger l'électronique, en générant un bourdonnement parfaitement normal.

Première utilisation

Nettoyer avec un chiffon humide et sécher la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois. Il est recommandé de sécher l'appareil après l'avoir nettoyé avec un chiffon humide pour éviter les résidus de calcaire.

Quand on allume l'appareil pour la première fois, des odeurs ou des fumées peuvent s'en dégager. L'odeur s'atténue au cours des utilisations successives pour disparaître définitivement. Ces odeurs et ces fumées ne sont pas le signe d'un raccordement erroné ni d'éventuels dommages de l'appareil et elles ne sont pas nocives pour la santé.

VOTRE PLAQUE À INDUCTION

Description

- A. Zone de cuisson 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
- B. Zone de cuisson 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
- C. Extracteur
- D. Zone de cuisson 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
- E. Zone de cuisson 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
- F. Zones de cuisson 21 x 39 cm / 3,7 kW
- G. Panneau de contrôle
- H. Panneau de commande de la table de cuisson

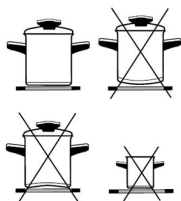
FUNCTIONNEMENT

Principe de fonctionnement

La plaque de cuisson est équipée de zones de cuisson à induction très fonctionnelles. La chaleur est générée directement dans le fond de la casserole, là où elle est le plus nécessaire, sans pertes inutiles. Ainsi, la consommation d'énergie est beaucoup plus réduite que celle des zones de cuisson standard.

La surface en vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais seulement avec la chaleur qui revient de la casserole chauffée. Cette chaleur est indiquée (après l'arrêt) par **H**. Le chauffage dans la zone de cuisson est assuré par la bobine d'induction, qui est insérée sous la surface en vitrocéramique. La bobine stabilise le champ magnétique ; sur le fond des casseroles (qui peuvent être magnétiques) se forment des tourbillons de courant qui les chauffent.

Casseroles adaptées



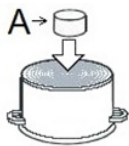
- Les casseroles, pendant la cuisson, doivent se trouver au milieu de la zone de cuisson.
- Les casseroles, qui assurent l'induction, sont des ustensiles en acier, en acier émaillé ou en acier moulé. Les casseroles en acier avec un fond en cuivre ou aluminium, ou encore les ustensiles en verre ne conviennent pas.
- Pour utiliser la cocotte-minute, il faut la surveiller jusqu'à ce qu'elle atteigne la bonne pression. Au début, la zone de cuisson fonctionne à pleine puissance, puis, selon les instructions du fabricant de la casserole, on diminue la puissance de cuisson avec le capteur approprié.
- **Faire attention, au moment de l'achat des casseroles, à la mention « compatible avec l'induction ».**

Remarque :

Lorsque la fonction Pont est activée, la zone créée peut être utilisée de deux façons :

- Avec deux casseroles.
- Avec une casserole.

Si vous utilisez des casseroles plus grandes que la taille maximale recommandée, le temps de chauffage sera plus long, car la chaleur se propagera du centre vers les bords de la casserole par conduction, dans ce cas la température sera également très inégale.




Expérience avec un aimant

Avec un aimant **A**, il est possible de vérifier si le fond de la poêle peut être magnétique. Utiliser des casseroles où l'aimant reste au fond.

Reconnaissance des casseroles

Un des avantages des plaques à induction est la reconnaissance des casseroles.

Si il n'y a pas de casseroles sur les zones de cuisson, lorsque la plaque de cuisson est

allumée, les écrans affichent . Si on place la casserole sur la zone de cuisson, dans les 10 secondes, la zone la détecte et s'allume au niveau réglé.

Lorsque l'on retire la casserole de la zone de cuisson, l'alimentation électrique est coupée. Si l'on place des casseroles de diamètre plus petit sur la zone de cuisson, celle-ci le sentira et n'utilisera que l'énergie nécessaire au chauffage.

La plaque de cuisson peut être endommagée :

- si l'on chauffe des casseroles vides.
- si l'on utilise des casseroles inadaptées (par exemple avec un fond non plat).
- si l'on utilise des casseroles en argile, qui laissent des rayures sur la surface en vitrocéramique.
- la casserole n'est pas parfaitement sèche.



L'utilisation de casseroles de mauvaise qualité ou de tout adaptateur pour casseroles non magnétiques annulera la garantie du produit. Dans ce cas, le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés à l'appareil et/ou aux objets se trouvant à proximité.

Niveaux de cuisson

La puissance des zones de cuisson peut être sélectionnée sur dix niveaux différents.


Niveau	Intention
0	Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
1-2	Stockage de nourriture chaude, cuisson de petites quantités de nourriture
3	Cuisson lente (continuer la cuisson après un chauffage intense)
4-5	Cuisson lente de grandes quantités
6	Cuisson pour rôtir, faire revenir les aliments
7-8	Cuisson pour rôtir
9	Début de cuisson, rôtir
A	Chauffage rapide automatique
P	Une cuisson particulièrement puissante pour de très grandes quantités d'aliments

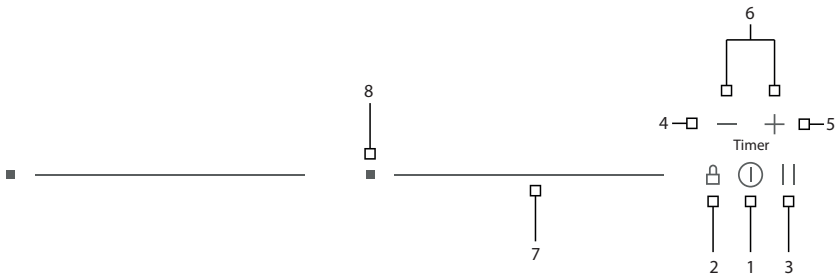
Des exemples de paramètres sont décrits dans le tableau.

Conseils pour l'économie d'énergie

- Faire attention lors de l'achat des casseroles, car le diamètre indiqué correspond au diamètre supérieur ou au couvercle, qui est toujours plus grand que le fond de la casserole.
- Les cocottes-minute sont particulièrement adaptées pour faire des économies car la pression interne élevée permet de terminer la cuisson en moins de temps.
- Veiller à ce qu'il y ait toujours suffisamment de liquide dans la cocotte-minute, sinon une surchauffe pourrait se produire et endommager à la fois la cocotte-minute et la plaque de cuisson.
- Couvrir toujours les casseroles avec des couvercles appropriés.
- Utiliser des casseroles adaptées à la quantité de nourriture à cuisiner.




Commande

- Au moment de l'allumage de la plaque de cuisson en vitrocéramique, tous les voyants s'allument. La plaque de cuisson est prête à l'emploi.
- La plaque de cuisson est équipée de capteurs électroniques qui s'allument si l'on touche les surfaces indiquées pendant au moins 1 seconde.
- Chaque fois que les capteurs s'allument, un signal acoustique le confirme.
- Ne pas placer d'objets sur la surface des capteurs (Communication d'erreurs_ ).
- Veiller à ce que la surface des capteurs soit toujours propre.





1. Allumage/Arrêt de la plaque de cuisson
2. Verrouillage
3. Pause
4. (-) Minuteur
5. (+) Minuteur
6. Minuteur
7. Curseur
8. Chauffage

Fonctionnement du curseur

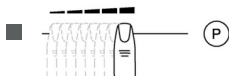
	0
	Valeur intermédiaire
	Valeur maximale

Allumage de la plaque de cuisson

- Toucher  pendant au moins 1 seconde.
- La commande est active et tous les écrans affichent .
- **Le prochain réglage doit être effectué dans 10 secondes, sinon la commande sera désactivée.**

Allumage des zones de cuisson


Si vous avez allumé la commande, dans les 10 secondes qui suivent, sélectionner la zone de cuisson souhaitée en appuyant sur le curseur correspondant et en le faisant défiler pour régler le niveau de cuisson de 1 à 9.




- Lorsque l'on appuie sur le curseur pour la première fois, la valeur est réglée au point de contact. Les voyants de contrôle au-dessus du curseur s'allument proportionnellement à la valeur réglée.
- En faisant glisser le doigt sur le curseur, on peut modifier la valeur du niveau de cuisson : vers la droite, la valeur augmente, vers la gauche, elle diminue.
- Lorsque le doigt est retiré du curseur, la zone de cuisson commence à chauffer en fonction de la puissance réglée.

Une pression sur un point précis du curseur pendant au moins 3 secondes active le système de cuisson automatique (voir le chapitre « Chauffage rapide automatique »).

Arrêt des zones de cuisson

- La zone de cuisson sélectionnée doit être activée.
- Appuyer sur le début du curseur, l'écran affiche . Un court signal acoustique confirme l'arrêt.






Arrêt de la plaque de cuisson

- La plaque de cuisson peut être éteinte à tout moment en appuyant sur .
- Le signal acoustique est activé et tous les écrans/LED sont éteints sauf ceux des zones de cuisson encore chaudes qui affichent **H**, indication de chaleur résiduelle.


Verrouillage

En activant cette fonction, il est possible d'empêcher les enfants d'utiliser les zones de cuisson.

Activation


- La plaque de cuisson doit être allumée.
- Appuyer sur  pendant environ 1 seconde, la LED correspondante s'allume, le verrouillage est actif.
- Le verrouillage protège tous les capteurs contre tout actionnement involontaire, sauf  et .
- Si la plaque est éteinte lorsque la fonction de verrouillage est activée, celle-ci restera en mémoire jusqu'à ce que la plaque soit à nouveau allumée.
- Lorsque les minuteurs programmés ont écoulé leur temps, les alarmes peuvent être désactivées en appuyant sur  ou  sans déverrouiller la commande.

Désactivation




- La plaque de cuisson doit être allumée.
- Appuyer sur  pendant environ 1 seconde, la désactivation est confirmée par un court signal acoustique.


Sécurité enfants

Cette fonction ne peut être activée/désactivée qu'après avoir allumé la plaque de cuisson



avec la touche  et avec toutes les zones de cuisson au niveau zéro.

Activation

- Appuyer simultanément sur  et  pendant 3 secondes.
- La fonction est active et tous les écrans affichent .
- La commande s'éteint automatiquement après 10 secondes.

La sécurité enfants désactive toutes les touches sauf . Une fois activée, la commande reste verrouillée même si elle est éteinte et rallumée.



Désactivation

- Dans les 10 secondes, appuyer simultanément sur  et  pendant 3 secondes.
- La fonction est désactivée.

Pause

Cette fonction n'est possible que si au moins une zone de cuisson est en service. En mode pause, le processus de cuisson est suspendu et la plaque de cuisson ne délivre pas d'énergie.

Activation

- Appuyer sur  pendant au moins 1 seconde, la LED correspondante s'allume et tous les écrans affichent le symbole .

Pendant la fonction

- Les minuteurs déjà programmés sont verrouillés et se poursuivent lorsque la fonction se termine.
- Les zones de cuisson sont éteintes.
- Le chauffage automatique et la fonction Booster sont désactivés.
- Le calcul de la chaleur résiduelle et la limitation de la durée de fonctionnement se poursuivent.
- Les autres fonctions des LED continuent à s'allumer en fonction de l'état.


La fonction peut durer au maximum 10 minutes.

La plaque de cuisson peut être allumée ou éteinte à tout moment en appuyant sur




. Dans ce cas, si le mode de pause est actif, il se termine.

Désactivation

- Appuyer sur , les LED au-dessus du curseur d'une des zones de cuisson s'allument.
- Dans les 10 secondes qui suivent, appuyer sur le curseur de la zone éclairée et le faire défiler de gauche à droite.
- La LED au-dessus du bouton de pause s'éteint et l'état est rétabli avant le mode pause.



Rappel


Cette fonction permet de sauvegarder rapidement les réglages lorsque, par erreur, la commande est désactivée en appuyant sur  par inadvertance.

Après l'arrêt, on a 6 secondes pour remettre la commande en marche et 6 autres secondes pour appuyer sur . Tous les paramètres précédents sont récupérés.

Cette fonction ne peut être utilisée que si au moins une zone de cuisson (niveau de cuisson > 0) est active, que la fonction de verrouillage soit active ou non.

Indication de la chaleur résiduelle

La plaque de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle . La zone de cuisson ne chauffe pas directement, mais grâce à la chaleur de retour transmise par la casserole. Une fois la zone éteinte, l'écran affiche le symbole  lumineux et, tant qu'il est actif, on peut l'utiliser pour chauffer ou décongeler des aliments.

Lorsque le symbole  disparaît, la zone de cuisson est toujours chaude.



Danger de brûlures !

Cuisine rapide

Il est possible d'utiliser cette fonction pour la cuisson rapide ; grâce à une puissance supplémentaire, on peut faire chauffer rapidement même de grandes quantités de nourriture. Après l'activation, la puissance supplémentaire est active pendant 5 minutes,

après quoi elle passe automatiquement au niveau de cuisson 9. Lorsque la cuisson rapide est active, la puissance d'une des zones de cuisson est limitée, l'écran affiche, en alternance pendant quelques secondes, le niveau de cuisson et la puissance limitée due à la cuisson rapide sur l'autre zone de cuisson.

Activation

- Sélectionner une zone de cuisson et faire glisser le doigt sur le curseur de gauche à droite jusqu'à ce que la puissance maximale **P** de la zone de cuisson souhaitée soit activée ;
- Le pouvoir supplémentaire est actif ;
- L'écran affiche le symbole **P**.

Désactivation

- Appuyer et faire glisser le curseur de la zone de cuisson souhaitée, jusqu'à obtenir **0** si l'on souhaite éteindre la zone ou atteindre le niveau de cuisson souhaité.

SYSTÈME POWER MANAGEMENT

Le système Power Management distribue la puissance disponible entre les zones de cuisson disposées par paires (comme la ou les figures ci-contre), fournissant la puissance maximale à une zone de cuisson et réduisant automatiquement la puissance disponible à l'autre zone de cuisson. L'écran de la deuxième zone de cuisson alterne pendant quelques secondes entre la puissance de cuisson sélectionnée et la puissance limitée.



Dans certaines circonstances, la fonction de cuisson particulièrement puissante peut être désactivée automatiquement pour protéger les composants électroniques à l'intérieur de la plaque de cuisson.

Cette fonction permet de préchauffer la zone à la température maximale afin de l'amener rapidement à la température requise. Après un temps défini (indiqué dans le tableau ci-dessous), le niveau de cuisson reviendra au niveau précédemment fixé.


La fonction peut être activée sur chaque zone de cuisson, pour tous les niveaux de cuisson, sauf pour le niveau 9 où la puissance est à un maximum constant.

Activation

- Appuyer sur n'importe quel point du curseur de la zone de cuisson sélectionnée pendant au moins 3 secondes ;
- Sur l'écran correspondant, **A** est affiché en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné, qui correspond au niveau de cuisson auquel la zone doit fonctionner à la fin du chauffage rapide ;
- À la fin du délai indiqué dans le tableau, la fonction est désactivée et **A** s'éteint. Le système de cuisson automatique peut être désactivé à tout moment en modifiant le niveau de puissance de cuisson.

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée chauff. automatique (secondes)	40	72	120	176	256	432	120	192

Cette fonction permet de gérer deux zones de **même diamètre et puissance**. La fonction

Pont est disponible pour les zones de cuisson qui affichent les symboles . Les deux zones sont activées en même temps et contrôlées en n'opérant que sur l'une d'entre elles.

Activation

- Que les deux zones de cuisson fonctionnent à un niveau différent ou au niveau 0, appuyer simultanément sur un point quelconque des curseurs respectifs.
- Maintenant que les deux zones fonctionnent ensemble, les LED à droite des écrans respectifs s'allument. L'écran de la zone de contrôle indique le niveau, tandis que l'affichage de la zone contrôlée s'éteint ;
- lorsque la fonction est active, vous pouvez régler le minuteur, la LED près des deux écrans s'allumera.
- Si aucune casserole n'est détectée sur la zone de cuisson finale dans les 10 minutes, la fonction Pont est automatiquement désactivée.

Désactivation

- Appuyer simultanément sur un point quelconque des curseurs respectifs des zones concernées (même procédure que l'activation).
- La fonction est désactivée, les écrans des deux zones de cuisson affichent **0** et peuvent être à nouveau réglés.






Chauffage rapide automatique

Pont

Chauffage

La fonction de chauffage sert à maintenir au chaud les aliments préalablement cuits et peut également être utilisée comme fonction de décongélation ou de cuisson à feu doux.

Activation

- Appuyer sur  de la zone de cuisson souhaitée, le mode « chauffage »  est activé ;
- Si la touche  est enfoncée à nouveau, la fonction est désactivée.

Arrêt de sécurité

Le fonctionnement ininterrompu à la puissance maximale de chaque zone de cuisson est limité dans le temps (voir tableau). Lorsque la zone de cuisson s'éteint pour le mécanisme de sécurité, le symbole **D** ou **H** apparaît sur l'écran, s'il y a de la chaleur résiduelle.

Niveau	Minutes avant l'arrêt de sécurité
Chauffage	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P	10

Exemple : Régler la zone de cuisson sur le niveau de cuisson 5 et la laisser fonctionner pendant un certain temps. Si l'on ne change pas le niveau de cuisson, le mécanisme de sécurité arrêtera la cuisson après 210 minutes de fonctionnement.











Système de sécurité contre la surchauffe

La plaque de cuisson à induction est équipée d'un système de sécurité contre la surchauffe, qui protège la partie électronique des dommages. Ce système de sécurité fonctionne à plusieurs niveaux. Lorsque la température de la zone de cuisson atteint des niveaux très élevés, c'est d'abord le ventilateur à deux niveaux qui est activé. Si cela ne suffit pas, la « Fonction cuisson rapide » se désactive, ainsi le niveau de cuisson de certaines zones baisse, ou bien le système de sécurité prendra le relais et l'arrêtera complètement. Lorsque la surface refroidit, on a toujours à disposition toute la puissance des zones de cuisson.

Minuteur

Cette fonction facilite la cuisson en permettant de régler un minuteur pour les zones de cuisson. Un minuteur indépendant peut être réglé pour chaque zone.








Activation

- La plaque de cuisson doit être allumée et la zone sur laquelle on souhaite régler le minuteur doit être en fonction.
- Appuyer simultanément sur  et , l'écran du minuteur affiche **000** et  s'allume, de la première zone de cuisson active, en commençant par la gauche.
- Appuyer simultanément sur  et  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone sur laquelle on souhaite régler le minuteur.  s'allume uniquement pour les zones de cuisson actives.
- Dans les 10 secondes suivant la pression de  et  il est possible de régler la valeur du minuteur en appuyant sur  ou .
- La valeur du minuteur peut être affichée :
 - en minutes et secondes, jusqu'à 9min59s ;
 - en heures et minutes, jusqu'à 1h59min. Dans ce cas, « min » s'allume en dessous de l'écran du minuteur.

Le temps de cuisson peut être réglé indépendamment pour chaque zone de cuisson.

Modification du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être modifié à tout moment pendant le fonctionnement.

- Appuyer simultanément sur  et .
- Appuyer simultanément sur  et  autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone pour laquelle on souhaite modifier le minuteur. La zone est identifiée par l'allumage de .
- Dans les 10 secondes, appuyer sur  et  pour modifier le temps.

Temps restant

- C'est toujours le temps le plus court qui est affiché. (\overline{t} de la zone de cuisson concernée a un éclairage plus fort que les autres) ;
- Appuyer simultanément sur \ominus et \oplus ;
- Appuyer simultanément sur \ominus et \oplus autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone dont on souhaite voir le temps restant. La zone est identifiée par l'allumage de \overline{t} ;
- L'écran du minuteur indiquera le temps restant de la zone de cuisson sélectionnée.

Désactivation

Une fois le temps de fonctionnement défini écoulé, le signal acoustique s'active et la zone de cuisson s'éteint. Le signal acoustique peut être désactivé en appuyant sur \ominus ou \oplus ou bien il s'éteint de lui-même au bout de 2 minutes.

Désactivation avant l'écoulement du temps défini

- Appuyer simultanément sur \ominus et \oplus ;
- Appuyer simultanément sur \ominus et \oplus autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone où on souhaite désactiver le minuteur. La zone est identifiée par l'allumage de \overline{t} ;
- Appuyer sur \ominus jusqu'à la valeur \square .
- \overline{t} de la zone de cuisson s'éteint et le minuteur s'arrête.

Avertisseur

Le minuteur peut être utilisé comme avertisseur même si on l'utilise déjà pour la cuisson à temps.

Activation

Si la plaque de cuisson est éteinte :

- Appuyer sur $\textcircled{1}$ pour l'allumer ;
- Appuyer simultanément sur \ominus et \oplus pour activer le minuteur. L'écran du minuteur affiche $\square, \square, \square$. Si une zone de cuisson est active, \overline{t} de la première zone de cuisson active s'allume, en commençant par la gauche.
- Appuyer simultanément sur \ominus et \oplus le nombre de fois nécessaire pour sélectionner l'avertisseur, \overline{t} se trouve entre \ominus et \oplus ;
- La valeur du minuteur est réglée en appuyant sur \ominus ou \oplus ;
- Pour l'avertisseur également, on peut régler le temps en minutes et secondes, ou en heures et minutes.

Désactivation

Une fois le temps réglé écoulé, le signal acoustique retentit par intermittence ; il peut être désactivé en appuyant sur \ominus ou \oplus , ou s'éteint de lui-même au bout de 2 minutes.

Si l'on souhaite désactiver l'avertisseur avant le temps fixé :

- Appuyer simultanément sur \ominus et \oplus ;
- Appuyer simultanément sur \ominus et \oplus autant de fois que nécessaire pour sélectionner l'avertisseur, \overline{t} s'allume ;
- Appuyer sur \ominus jusqu'à la valeur \square . L'avertisseur est désactivé.

Fonction Chef Cook

Avec cette fonction il est possible d'utiliser la table de cuisson comme celle d'une cuisine professionnelle. En déplaçant la casserole sur la surface, la puissance des foyers sera saisie à des niveaux différents.

Activation

- Saisir au même temps II et \oplus .
- La fonction est maintenant active et les niveaux de puissance sont affichés sur l'écran des différents foyers.



Désactivation

- Saisir à nouveau au même temps II et \oplus .

La fonction Chef Cook a des niveaux prédéfinis pour chaque foyer, qui peuvent être modifiés avec les curseurs. Lorsque la fonction est désactivée, chaque niveau de puissance revient à sa valeur prédéfinie.

FONCTIONS DE SÉCURITÉ ET SIGNAUX D'ERREURS

- Pendant la période de garantie, les réparations ne peuvent être effectuées que par un service d'assistance agréé.
- Avant toute réparation, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, c'est-à-dire débrancher le cordon d'alimentation ou dévisser le fusible.
- Les travaux et les réparations non autorisés peuvent entraîner des décharges électriques ou des courts-circuits, il ne faut donc pas les effectuer. Laisser ce travail aux techniciens autorisés.
- En cas de perturbations mineures, on peut essayer de résoudre le problème en suivant les conseils du mode d'emploi.
- L'intervention du service d'assistance pendant la période de garantie n'est pas gratuite si l'appareil n'a pas été utilisé correctement.
- Les pannes ou réclamations qui ont été causées par une mauvaise utilisation ou installation, ne seront pas gérées sous garantie. Les frais de réparation seront à la charge de l'utilisateur.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION DE L'ERREUR	SOLUTION
	Activation continue des capteurs pendant plus de 10 secondes, causée par la présence d'objets ou de liquides sur le verre dans la zone de commande.	Retrait des objets et/ou liquides + nettoyage du verre. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé en précisant le code d'erreur.
L	Aucune erreur ! Sécurité enfants active.	Déverrouiller la plaque.
	Casserole non présente ou non appropriée.	Utiliser des casseroles adaptées à l'induction. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé en précisant le code d'erreur.
E8	Mauvais fonctionnement du ventilateur de refroidissement.	L'air d'évacuation est bloqué, par exemple par du papier. Ou ventilateur défectueux. Contacter le centre d'assistance technique agréé, en précisant le code d'erreur.
E3	Casserole non adaptée.	Utiliser des casseroles adaptées à l'induction. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé en précisant le code d'erreur.
E2	Surchauffe de la plaque de cuisson.	Ne pas faire chauffer de casseroles vides. Utiliser des casseroles adaptées à l'induction. Laisser la plaque de cuisson refroidir. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé en précisant le code d'erreur.
Er21 Er22 Er20 Er36 Er31 Er47 Er40 EA EH U400 E4 E5 E6 E7 E9	Contacter le centre d'assistance technique agréé – en précisant le code d'erreur.	

RÉGLAGE DE LA LIMITATION DE PUISSANCE







L'appareil est généralement configuré à la puissance maximale disponible, indiquée dans le tableau des données techniques.

Cependant, il est possible de définir un mode de fonctionnement avec limitation de puissance. De cette façon, la puissance maximale pouvant être fournie par le plan de cuisson est limitée à une valeur fixe.



Le réglage de la limitation de puissance doit être effectué UNIQUEMENT par un technicien spécialisé.

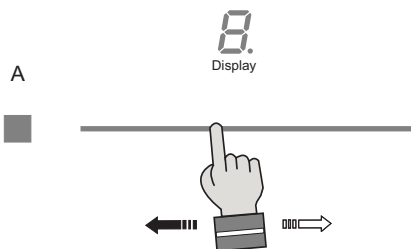
Pour fixer la limitation de puissance, effectuer les opérations suivantes.

19. Brancher le plan à l'alimentation électrique.
20. Dans les deux minutes qui suivent, accéder au Service Menu, en appuyant simultanément sur les touches  et  jusqu'au signal acoustique.
21. Appuyer sur les deux curseurs allumés jusqu'à un second signal acoustique. L'écran « Minuteur » affiche [CF6].
22. Appuyer sur la touche . L'écran « Minuteur » affiche [PHA].
23. Utiliser le curseur (extrémité gauche → - , extrémité droite → +) pour sélectionner le niveau de puissance souhaité. Le niveau sélectionné est affiché sur l'écran d'une zone de cuisson. La correspondance entre les niveaux de puissance et les valeurs de limitation est indiquée dans le tableau ci-dessous.
24. Pour confirmer la sélection et quitter le Service menu, appuyer simultanément sur les touches  et  .
Pour quitter le Service Menu sans effectuer de changement, appuyer sur  .

ATTENTION ! S'assurer que la puissance sélectionnée est conforme au dimensionnement des fusibles installés dans le circuit domestique.

Tableau des niveaux de puissance

0 (Default)	7400 W
1	1000 W
2	1500W
3	2800 W
4	3500 W
5	3700 W
6	4500 W
7	6000 W



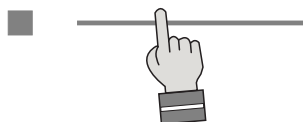
Cet appareil permet de choisir le mode de fonctionnement (aspiration ou filtration) en fonction de l'installation.

Lorsque vous l'allumez pour la première fois, l'écran indique quel mode est actif pendant une dizaine de secondes.

Filtration: l'afficheur indique la lettre F

Aspiration: l'afficheur indique la lettre A

Durant cette phase vous pouvez changer de mode en agissant sur le curseur



pour confirmer le mode souhaité appuyer sur le bouton ■

Pour rappeler le choix du mode de fonctionnement, débranchez et rebranchez l'alimentation de l'appareil.

Remarque : si la tension tombe à nouveau, l'appareil affiche sur l'écran le dernier réglage sélectionné, pour confirmer appuyer sur le bouton ■ ou attendre 15 secondes, pour changer ce mode utiliser le curseur en sélectionnant le mode préféré, pour confirmer appuyer sur le bouton ■

Aspiration marche/arrêt :

1. Appuyez sur le curseur
2. Réglez le niveau de vitesse de l'extracteur dans les 3 secondes en touchant le curseur (1 à 9). L'extracteur s'allume à la vitesse d'extraction réglée. Définissez un niveau supérieur ou inférieur à l'aide du curseur.
3. Réglez le niveau de vitesse de l'extracteur sur « 0 » pour éteindre l'extracteur.
4. Éteignez la plaque à induction en appuyant sur le bouton marche/arrêt.

Remarque : en mode filtration, lorsque l'appareil est éteint, l'aspiration reste active pendant 20 minutes à vitesse minimale, pour permettre l'évaporation de l'éventuelle condensation formée lors des phases de cuisson.

Intensif:

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour extraire au niveau le plus élevé pendant une durée ne dépassant pas 6 minutes. (En mode recirculation, il n'y a pas de limite de temps et la fonction Boost reste active.)

1. Déplacez le curseur jusqu'à ce que « P » apparaisse sur l'écran.

Une fois le temps maximum autorisé écoulé, la vitesse de l'extracteur sera réduite au niveau 9.

Remarque : En mode recirculation, il n'y a pas de limite de durée et la fonction Boost reste active.

2. Réglez le niveau de vitesse de l'extracteur sur « 0 » pour éteindre l'extracteur.


Pour rappeler le choix du mode de fonctionnement, débranchez et rebranchez l'alimentation de l'appareil.

Mode automatique


En mode extraction automatique, le niveau d'extraction s'adapte automatiquement à l'utilisation des zones de cuisson.

1. Appuyez sur la touche . ■
2. Pour désactiver ce mode, appuyez à nouveau ■ ou utilisez le curseur.

Avertissement de saturation du filtre à graisse

Après 30 heures d'activité de la hotte, le symbole  s'allume pour indiquer la nécessité de nettoyer les filtres métalliques anti-graisse. Cette alarme inhibe le fonctionnement de l'extraction jusqu'à la réinitialisation, pour permettre de vider le bac de récupération de l'eau. (opération à effectuer selon les besoins et en tout cas obligatoire à chaque réinitialisation du filtre). Pour réinitialiser cet avertissement, appuyez sur le bouton pendant 3 secondes ■

Avertissement de saturation du filtre à odeurs

Après 120 heures d'activité de la hotte, le symbole  s'allume indiquant la nécessité de nettoyer/ remplacer les filtres à charbon actif ; consulter le paragraphe relatif à l'entretien de ces filtres ; Pour réinitialiser cet avertissement, appuyez sur le bouton pendant 3 secondes ■

ENTRETIEN

Nettoyage

Première utilisation

- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer et sécher la surface du verre avant de l'utiliser pour la première fois.
- Il est recommandé de sécher l'appareil après l'avoir nettoyé avec un chiffon humide, afin d'éviter la formation de calcaire.

Nettoyage quotidien

- Bien que les aliments renversés ne puissent pas brûler le verre, nous vous recommandons néanmoins de nettoyer la plaque de cuisson immédiatement après utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, le mieux est d'utiliser un chiffon humide avec un produit de nettoyage doux.
- Sécher avec du papier de cuisine ou un torchon sec.

Taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent également être enlevées avec un produit de nettoyage doux tel que du liquide vaisselle.
- Enlevez les filigranes et le calcaire avec du vinaigre.
- Les marques métalliques (causées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à enlever. Des agents spéciaux sont disponibles.
- Utilisez un grattoir à verre pour enlever les restes de nourriture. Le plastique et le sucre fondus s'enlèvent aussi plus facilement avec un grattoir à verre.



N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le calcaire peuvent s'accumuler. N'utilisez jamais d'objets pointus tels que de la laine d'acier ou des grattoirs.

Filtres et bac de récupération

Filtres à graisse

Sur l'écran de l'unité d'extraction, 'F' et 'G' s'affichent alternativement après 30 heures de fonctionnement de l'unité d'extraction. Les filtres à graisse doivent maintenant être nettoyés.

Ceux-ci doivent être nettoyés une fois par mois (ou lorsque le système d'indication de la saturation du filtre indique cette nécessité). N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs et nettoyez de préférence le filtre manuellement ou dans le lave-vaisselle à basse température et avec un programme court. Placez les filtres avec l'ouverture vers le bas dans le lave-vaisselle afin que l'eau puisse s'écouler. Les produits de nettoyage utilisés dans les lave-vaisselle font que l'aluminium se ternit plus rapidement. C'est normal.

Après le nettoyage et le remplacement des filtres à graisse, réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation des filtres.

Filtres de recyclage - (cod.AFCFCARFH10 cod.AFFCARFPH6)

Les filtres peuvent être restaurés au four, mieux s'ils sont ventilés.

La température du four doit être de 150°-180°, des températures plus élevées pourraient endommager les filtres.

Il est préférable de placer les briques filtrantes sur la grille du four, non préchauffée, et de les laisser refroidir complètement avant de le retirer.

Le temps nécessaire pour restaurer les filtres est d'au moins deux heures ou même plus, selon le intensité de cuisson. La restauration doit être effectuée uniquement dans un endroit bien ventilé. Ne lavez pas les filtres au lave-vaisselle.

Les filtres de recyclage peuvent être restaurés plusieurs fois, mais pour une meilleure efficacité, nous recommandons de remplacer tous les 1 ans.

Filtres de recyclage Twin - (cod.AFCFCAISOB01)

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

- Après 30 heures de fonctionnement, « F » et « G » s'afficheront alternativement sur l'écran de l'extraction. unité; il est nécessaire de laver les filtres TWIN.
- Les filtres jumeaux doivent être lavés sans aucun détergent.
- Les filtres jumeaux peuvent être lavés dans l'évier avec de l'eau chaude ou peuvent être mis au lave-vaisselle avec un programme de lavage rapide, sans autre vaisselle (pour éviter la présence de graisses ou d'huiles) et à des températures recommandées ne dépassant pas 60/65 °C.
- Les filtres jumeaux peuvent être séchés naturellement en les recouvrant d'un chiffon propre et sans résidus ou dans un four avec chaleur de voûte et de sole à une température de 80 °C pendant 1 heure maximum.

Vous devez remplacer les filtres TWIN :

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

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

Atención

Es muy importante conservar este manual de instrucciones junto al *Innova Atis*, para poderlo consultar en cualquier momento. En caso de venta o cesión del aparato a otra persona, asegurarse de que el manual sea proporcionado al nuevo usuario para que este conozca el modo de funcionamiento de la campana y las advertencias relacionadas con este. Las advertencias han sido redactadas para preservar la seguridad del usuario por lo que deben ser leídas antes de instalar o utilizar el aparato. Consultar los diseños que aparecen en las páginas iniciales, designados con letras y números, a los que se hace referencia en el texto. Seguir estrictamente las instrucciones que se indican en este manual. Se declina toda responsabilidad por los inconvenientes, daños o incendios provocados al aparato debido al incumplimiento de las instrucciones que aparecen en este manual. La instalación y la conexión eléctrica deben ser realizadas por un técnico especializado. La empresa que suministra el producto no se hará cargo de los daños ocasionados por una instalación incorrecta del producto o un uso inadecuado de este. No modificar jamás las características de este aparato. Placa de cocina de uso doméstico para preparar o calentar platos de comida. No utilizarla para uso profesional. Prohibido utilizar el aparato con finalidad diversa a la indicada. Se debe controlar el aparato durante su funcionamiento. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas inexpertas; siempre bajo estricta supervisión o si han sido adecuadamente preparados para utilizar el aparato de manera segura y son conocedores del peligro que su uso conlleva.

Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños sin la vigilancia de un adulto.

Utilizar el dispositivo de bloqueo de los mandos para impedir que los niños enciendan el aparato inadvertidamente o modifiquen sus funciones. Mientras el aparato está funcionando debe estar siempre bajo control.

No controlar la placa utilizando un temporizador externo

Mientras el aparato está funcionando debe estar siempre bajo control.

Comprobar que los niños no puedan alcanzar cazuelas o sartenes calientes. Colocar los mangos de estas en modo que no sobresalgan de la superficie de trabajo, para evitar que se produzcan quemaduras.

Por seguridad, la placa debe ser utilizada solamente tras haber sido colocada adecuadamente.

No aplique guarniciones de silicona entre el cristal y la encimera de trabajo; la eventual sustitución de la placa de cocina podría provocar la rotura del cristal durante su remoción.

Antes de fijar la placa de cocina se debe comprobar que no presente ningún daño. No poner en marcha un aparato dañado, puede ser peligroso.

Si el cable de alimentación estuviese dañado, este deberá ser sustituido exclusivamente por personal cualificado o por un centro de asistencia autorizado.

La adecuada colocación del aparato y su conexión a la red eléctrica debe ser realizada únicamente por personal especializado. La seguridad eléctrica está garantizada sólo si la placa de cocina se conecta a una toma de tierra adecuada. En caso de duda es necesario que un electricista profesional controle la instalación eléctrica. Si el cable de alimentación estuviese dañado, este deberá ser sustituido exclusivamente por personal cualificado o por un centro de asistencia autorizado.

No utilizar alargadores o enchufes con tomas múltiples para conectar la placa de cocina a la red eléctrica, ya que no se puede garantizar la seguridad (ej. riesgo de sobrecalentamiento).

Antes de conectar la placa de cocina se debe comprobar si los datos de la conexión (tensión y frecuencia) que aparecen en la placa coinciden con los datos de la red eléctrica.

Ya que en caso contrario la máquina podría sufrir daños. En caso de duda consultar a un electricista.

Para llevar a cabo actividades de instalación y mantenimiento, o reparaciones, se debe desconectar el aparato de la red eléctrica.

Se deben respetar todas las normas relacionadas con la ventilación

ATENCIÓN: Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar posibles descargas eléctricas.

No abrir jamás el revestimiento del aparato. El contacto con piezas con tensión o la modificación de las estructuras eléctricas o mecánicas puede causar daños en el funcionamiento.

La placa de inducción no debe ser utilizada como superficie de trabajo. Los recipientes con superficies rugosas pueden rayar la placa.

Mantener siempre perfectamente secas las zonas de cocción y las bases de los recipientes.

La instalación eléctrica debe tener al principio del equipo un interruptor que garantice una desconexión onnipolar con una apertura de los contactos de al menos 3 mm.

ATENCIÓN: los dispositivos de protección de la placa de cocción deben ser solamente los proyectados por el fabricante del equipo de cocción o los indicados en las instrucciones del fabricante del aparato como adecuados para sus uso, así como los dispositivos de protección de la placa de cocción incorporados en el aparato. El uso de dispositivos de protección no adecuados puede provocar accidentes.

En fase de instalación el equipo debe estar conectado a una alimentación cuya impedancia al sistema debe ser adecuada a un valor de $0,005+j0,005[\text{Ohm}]$.

Peligro de incendio

El aceite y la grasa muy calientes arden con facilidad.

No dejar fuera de control aceite o grasa muy calientes ya que podrían producirse llamas.

Si esto sucediese no se debe intentar apagar las llamas con agua. Utilizar para apagar las llamas una tapa o un plato con un revestimiento ignífugo. Apagar la placa de cocina. No colocar jamás objetos inflamables sobre la placa de cocina.

ATENCIÓN: Peligro de incendio: no dejar jamás objetos sobre la superficie de cocción.

Peligro de sufrir quemaduras

ATENCIÓN: Este aparato y sus piezas alcanzan temperaturas elevadas durante su uso.

Se debe prestar atención para evitar tocar los elementos calientes.

Mantener alejados del aparato a los niños menores de 8 años.

No colocar sobre la placa de inducción objetos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas ya que se pueden sobrecalentar.

No calentar contenedores cerrados, por ejemplo latas, sobre las zonas de cocción. La presión generada podría hacer explotar el contenedor.

Recipientes apropiados

Para cocinar por inducción se pueden utilizar únicamente recipientes ferromagnéticos; y concretamente: acero vitrificado, hierro fundido, cazuelas especiales para inducción realizadas con acero inoxidable.

Utilizar exclusivamente cazuelas y sartenes con la base lisa. No introducir ningún objeto entre la base de la cazuela y la placa de vitrocerámica (ej. adaptadores).

Zona de Cocción	Diámetro mínimo
OCTA (single)	110 mm
OCTA (bridged mode)	230 mm

Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que sean atraídos por un imán.

Existe otro tipo de recipiente especial para la cocción por inducción con base no ferromagnética.

Recipientes No apropiados

No utilizar jamás recipientes de: acero fino, vidrio, cerámica, cobre o aluminio. No colocar ningún recipiente vacío sobre la zona de cocción. Podría ocasionar daños.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mandos, sobre los indicadores o en el marco de la placa. Podría ocasionar daños.

Peligro de averías

La evaporación total del líquido contenido en las cazuelas puede ocasionar daños a la placa de vitrocerámica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por este motivo.

El aparato posee un ventilador para la refrigeración. Si bajo la placa de cocina hay un cajón, se debe dejar el espacio adecuado entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato, para no dificultar la ventilación.

Si debajo de la placa de cocina hay un cajón, no se debe meter en este objetos pequeños u hojas de papel que en caso de ser aspirados, podrían romper el ventilador y dificultar la refrigeración del aparato, tampoco se deben colocar objetos inflamables o metálicos ya que podrían calentarse o quemarse.

La encimera de trabajo debe ser plana y horizontal. Los rebajes del mueble deben efectuarse antes de instalar el aparato. Elimine las virutas para no poner en peligro el funcionamiento de los componentes eléctricos.

Si la placa de cocina se monta detrás de la puerta de un mueble, ponerla en funcionamiento sólo si la puerta está abierta.

Cerrar la puerta del mueble sólo cuando el aparato y las señales del calor residual estén apagados.

Si el aparato se coloca sobre un horno o una cocina eléctrica dotada con sistema pirolítico no se debe poner en marcha mientras el procedimiento pirolítico esté activo, ya que puede hacer saltar la protección de sobrecalentamiento de la placa de cocina.

La placa de cocina no debe instalarse sobre el lavavajillas, en cuanto el vapor emitido por el mismo podría ocasionar un mal funcionamiento del circuito electrónico de la placa de cocina.

No utilizar ningún aparato de vapor, ya que el vapor podría introducirse en las piezas sometidas a tensión y provocar un cortocircuito.

Las intervenciones o reparaciones del aparato durante el período de garantía, deben ser realizadas exclusivamente por el servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; en caso contrario la garantía queda anulada y expira inmediatamente. Si surgen problemas derivados del incumplimiento de esta premisa, el fabricante no considerará válida la garantía.

Sustituir las piezas averiadas o defectuosas con recambios originales: sólo estos garantizan el respeto de las normas de seguridad.

Advertencia para personas con marcapasos: se debe tener en cuenta que en el área cercana al aparato cuando este está en marcha se genera un campo electromagnético.

Después del uso apague la placa de cocinar y no confíe en el detector de ollas.

La posibilidad de que el funcionamiento del marcapasos se altere es muy remota. En caso de duda le recomendamos que se ponga en contacto con el fabricante del marcapasos o con su médico.

Advertencia: no vierta ningún tipo de líquido en la hendidura de aspiración de la campana.

Advertencia: se recomienda sellar con silicona o cinta adhesiva todas las uniones de las tuberías, tanto de los tubos de evacuación como de los empalmes de intersección de las distintas partes.

En caso de instalación en modalidad filtrante, preste especial atención en el posicionamiento de la zona de evacuación de los humos para evitar posibles turbulencias, de manera que no interfieran con la aspiración ni con el plano de cocción.

Al instalar la modalidad filtrante, coloque las tuberías en el interior del zócalo del mueble teniendo en cuenta la evacuación del aire hacia el exterior del antedicho mediante una rejilla a fin de evitar una acumulación de humedad en su interior.

Encienda el dispositivo de aspiración exclusivamente cuando el panel de cobertura esté abierto. Para abrir y cerrar el panel utilice exclusivamente el orificio predispuesto.

La cubeta de recogida líquidos debe vaciarse frecuentemente.

Esta cubeta se ha diseñado para contener aproximadamente 1/2 litro de agua; en caso de que se produjera una pérdida o la caída de líquidos en el dispositivo, apague inmediatamente el aparato y vacíe la cubeta. Si la cantidad de líquido derramado sobre el plano es superior a la cantidad que puede contener la cubeta, apague el dispositivo y póngase en contacto inmediatamente con el servicio de asistencia.

Ruidos

La inducción puede generar un ligero ruido; este puede variar en función del material, el tipo de cazuela y la potencia seleccionada.

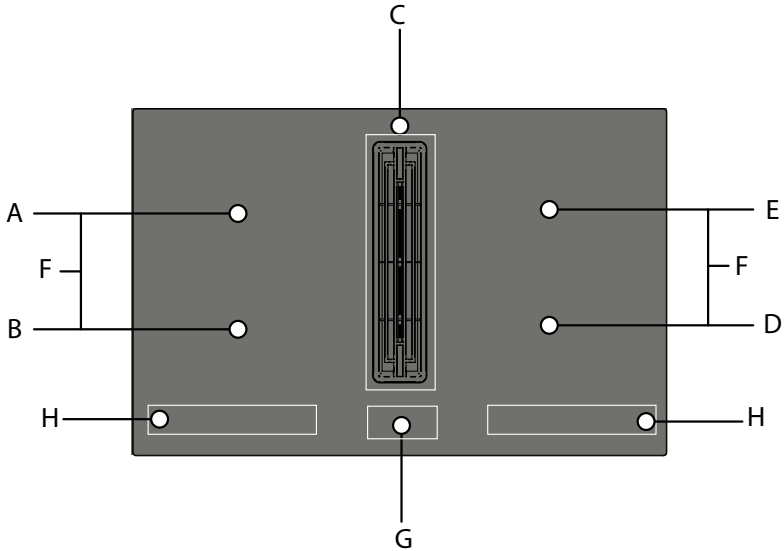
Cuando la placa se utiliza con frecuencia, el ventilador de refrigeración se enciende para garantizar la duración del sistema electrónico, generando así un zumbido: este es totalmente normal.

Primer uso

Limpiar la placa de cocina con un paño húmedo y secala completamente antes de utilizarla por primera vez. Se recomienda secar bien el aparato tras haberlo limpiado con un paño húmedo para evitar que queden residuos de cal.

Cuando se enciende por primera vez el aparato pueden aparecer olores o humos. Con el uso, el olor se reduce hasta desaparecer. La aparición de olores y de humo no es síntoma de problemas en la conexión o de daños en el aparato y estos no son nocivos para la salud.

SU PLACA DE INDUCCIÓN

Descripción

- A. Zona de cocción 210 x 190 mm / 2,1 kW (Potencia máxima 3,0 kW)
- B. Zona de cocción 210 x 190 mm / 2,1 kW (Potencia máxima 3,0 kW)
- C. Extractor
- D. Zona de cocción 210 x 190 mm / 2,1 kW (Potencia máxima 3,0 kW)
- E. Zona de cocción 210 x 190 mm / 2,1 kW (Potencia máxima 3,0 kW)
- F. Zonas de cocción conectadas 21 x 39 cm / 3,7 kW
- G. Panel de control
- H. Panel de control de la encimera

FUNCIONAMIENTO

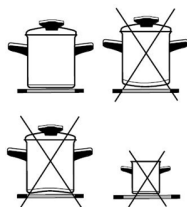
Principio de funcionamiento

El aparato está equipado con zonas de cocción por inducción. El calor se genera directamente en el fondo del recipiente, sin pérdidas innecesarias. Por lo tanto, el consumo de energía es mucho menor en comparación con las zonas de cocción estándar.

La superficie de vitrocerámica no se calienta directamente, sino sólo por el calor que se genera en el recipiente que se calienta. Al apagarse el aparato, este calor se indica con **H**.

El calentamiento en la zona de cocción es proporcionado por la bobina de inducción, que se encuentra debajo la superficie de vitrocerámica. La bobina estabiliza el campo magnético; en el fondo de los recipientes (que pueden ser magnetizados) se forman vórtices de corriente que los calientan.

Recipientes adecuados



- Durante la cocción, los recipientes deben colocarse en el centro de la zona de cocción.
- Los recipientes aptos para inducción son de acero, acero esmaltado o acero fundido. Los recipientes de acero con fondo de cobre, aluminio o vidrio no son aptos.
- Al utilizar una olla a presión, hay que vigilarla hasta que alcance la presión correcta. Siga las instrucciones del fabricante de la olla a presión para controlar la potencia de cocción y reducirla cuando haga falta con el sensor correspondiente.
- **Al comprar cualquier recipiente, preste atención a la indicación "Apto para inducción".**

Notas:

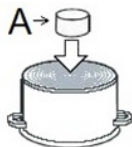
Cuando la función Bridge está activada, la zona que así se crea se puede utilizar de dos formas:

- Con dos recipientes.
- Con un recipiente.

Si se utilizan recipientes más grandes que el tamaño máximo recomendado, el tiempo de calentamiento será mayor, ya que el calor se propagará del centro a los bordes del recipiente por conducción y en este caso la temperatura también será muy desigual.

Experimento con un imán

Con un imán **A** es posible comprobar si el fondo del recipiente puede ser imantado. Utilice los recipientes donde el imán se queda pegado al fondo.



Detección del recipiente

Una de las ventajas de la placa de cocción de inducción es la detección del recipiente.

Si no hay ningún recipiente en la zona de cocción, al encender la placa, el indicador correspondiente muestra **U**. Si en el plazo de 10 segundos se coloca un recipiente en la zona de cocción, la misma lo detecta y se enciende al nivel seleccionado.

Al retirar el recipiente de la zona de cocción, se desconecta el suministro de energía. Si se coloca un recipiente de diámetro más pequeño que la zona de cocción, la misma lo detecta y sólo utiliza la energía necesaria para calentarlo.

La placa de cocción se puede dañar si:

- se calientan recipientes vacíos;
- se utilizan recipientes inadecuadas (por ejemplo, con fondo no plano);
- se utilizan recipientes de barro que podrían arañar la superficie de vitrocerámica;
- el recipiente no está perfectamente seco.

La utilización de recipientes de mala calidad o de adaptadores para recipientes no magnéticos anulará la garantía del producto. En este caso, el fabricante declina toda responsabilidad por daños causados al aparato y/o a los objetos que se encuentren en sus proximidades.



Niveles de cocción

La potencia de las zonas de cocción se puede seleccionar entre diez niveles diferentes.


Nivel	Función
0	Apagado, uso del calor residual
1-2	Conservación del calor de los alimentos, cocción de pequeñas cantidades de alimentos
3	Cocción lenta (continuación de la cocción después de un calentamiento fuerte)
4-5	Cocción lenta de grandes cantidades de alimentos
6	Asar, dorar los alimentos
7-8	Asar los alimentos
9	Inicio de cocción, asado
A	Calentamiento rápido automático
P	Cocción especialmente potente para cocinar cantidades muy grandes de alimentos

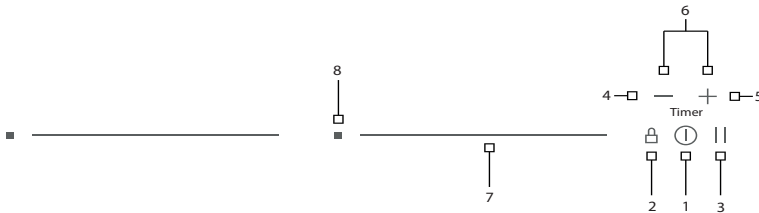
En la tabla se describen ejemplos de ajustes.

Consejos para el ahorro de energía

- Al comprar recipientes, tenga cuidado porque el diámetro indicado corresponde al diámetro superior o de la tapa, que siempre es más grande que el fondo del recipiente.
- La olla a presión es especialmente adecuada para ahorrar, porque gracias a la alta presión que alcanza, la cocción se realiza en menos tiempo.
- Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido en la olla a presión porque, de lo contrario, podría producirse un sobrecalentamiento y dañar tanto la olla como la placa de cocción.
- Tape siempre los recipientes con tapas adecuadas.
- Utilice recipientes adecuados para la cantidad de comida que se cocine.



Indicadores

- Al encender la placa de cocción de vitrocerámica, se encienden todos los indicadores. La placa está lista para su uso.
- La placa de cocción está equipada con sensores electrónicos que se encienden al tocar las superficies indicadas durante al menos 1 segundo.
- Cada encendido de los sensores, se confirma con un pitido.
- No coloque objetos en la superficie de los sensores (Error ).
- Asegúrese de que la superficie del sensor esté siempre limpia.






1. Encendido/Apagado de la placa de cocción
2. Bloqueo
3. Pausa
4. (-) Temporizador
5. (+) Temporizador
6. Temporizador
7. Cursor
8. Calentamiento

Encendido de la placa de cocción

- Pulse  durante al menos 1 segundo.
- El panel de control se activa y todos los indicadores muestran .
- La selección sucesiva debe realizarse en el plazo de 10 segundos, de lo contrario el panel de control se apagará.

Funcionamiento del cursor

	0
	Valor intermedio
	Valor máximo

Encendido de las zonas de cocción


Si ha conectado el panel de control, seleccione la zona de cocción deseada en el plazo de 10 segundos deslizando el cursor correspondiente para ajustar el nivel de 1 a 9.




- Al pulsar el cursor por primera vez, se selecciona el valor según el punto de contacto. Los pilotos sobre el cursor se encienden en proporción al valor seleccionado.
- El valor del nivel de potencia se puede cambiar deslizando el cursor con el dedo: a la derecha para aumentarlo y a la izquierda para reducirlo.
- Al retirar el dedo del cursor, la zona de cocción comienza a calentarse según la potencia seleccionada.

Pulsando un punto concreto del cursor durante al menos 3 segundos se activa el sistema automático de cocción (véase el capítulo "Calentamiento rápido automático").

Apagado de las zonas de cocción

- La zona de cocción deseada debe estar activada.
- Pulse el extremo del cursor y el indicador muestra . Un breve pitido confirma el apagado.






Apagado de la placa de cocción

- La placa de cocción se puede apagar en cualquier momento pulsando .
- Se activa el pitido y se apagan todos los indicadores, excepto los de las zonas de cocción que aún están calientes y que muestran **H**, para indicar la presencia de calor residual.


Bloqueo

Activando esta función puede impedir que los niños utilicen las zonas de cocción.


Activación

- La placa de cocción debe estar encendida.
- Pulse  durante aproximadamente 1 segundo hasta el encendido del LED correspondiente: el bloqueo está activado.
- El bloqueo protege todos los sensores contra el accionamiento involuntario, excepto  y .
- Si la placa de cocción se apaga cuando la función de bloqueo está activada, permanecerá memorizada hasta que la placa se vuelva a encender.
- Al finalizar el tiempo programado con los temporizadores, las alarmas se pueden apagar pulsando  o  sin desbloquear el control.




Desactivación


- La placa de cocción debe estar encendida.
- Pulse  durante aproximadamente 1 segundo y la desactivación se confirmará con un breve pitido.

Seguridad para niños



Esta función sólo puede activarse/desactivarse después de encender la placa de cocción con  y con todas las zonas de cocción a nivel de potencia cero.

Activación

- Pulse simultáneamente  y  durante 3 segundos.
- La función se activa y todos los indicadores muestran .
- El panel de control se apaga automáticamente al cabo de 10 segundos.

La seguridad para niños desactiva todos los botones excepto . Una vez activada, el panel de control permanece bloqueado aunque se apague y se vuelva a encender.



Desactivación

- En el plazo de 10 segundos, pulse simultáneamente  y  durante 3 segundos.
- La función está desactivada.

Pausa

Esta función sólo es posible si al menos una zona de cocción está en funcionamiento. En el modo Pausa, el proceso de cocción se suspende y la placa no suministra potencia.

Activación

- Pulse  durante al menos 1 segundo hasta el encendido del LED correspondiente: todos los indicadores muestran el símbolo .

Durante la función

- Los temporizadores ya programados se bloquean y continuarán cuando se desactive la función.
- Las zonas de cocción se apagan.
- Se apagan el calentamiento automático y la función Booster.
- El cálculo del calor residual y la limitación del tiempo de funcionamiento siguen activos.
- Las demás funciones de los LEDs siguen encendidas según su estado.


La función puede durar como máximo 10 minutos.

La placa de cocción se puede encender o apagar en cualquier momento pulsando





. En este caso, si estuviera activado el modo Pausa, el mismo se desactivaría.

Desactivación

- Pulse  : se encienden los LEDs sobre el cursor de una de las zonas de cocción.
- En el plazo de 10 segundos, pulse y deslice de izquierda a derecha el cursor de la zona iluminada.
- Se apaga el LED situado sobre el sensor de pausa y se restablece la condición previa a la activación del modo Pausa.


Recuperación de los ajustes


Con esta función se pueden guardar rápidamente los ajustes cuando, por error, se apaga el panel de control al pulsar  sin darse cuenta.


Después del apagado, el usuario dispone de 6 segundos para volver a encender el panel de control y de otros 6 segundos para pulsar . Se recuperan así todos los ajustes previos.

Esta función sólo puede utilizarse si está activada al menos una zona de cocción (nivel de potencia > 0), independientemente de la posible activación de la función de bloqueo.

Indicación de calor residual

La placa está equipada con el indicador de calor residual . La zona de cocción no se calienta directamente, sino a través del calor de retorno transmitido por el recipiente.

Después de apagar la zona, se enciende el indicador con el símbolo  y, mientras esté encendido, se puede utilizar para calentar o descongelar alimentos.

Cuando se apaga el símbolo , la zona de cocción sigue estando caliente.



¡Peligro de quemaduras!

Cocción rápida

Puede utilizar esta función para cocinar rápidamente; con la ayuda de la potencia adicional, puede calentar con rapidez incluso grandes cantidades de alimentos. Después de la activación, la potencia adicional permanece durante 5 minutos y después pasa

automáticamente al nivel de potencia 9. Cuando la cocción rápida está activada, la potencia de una de las zonas de cocción está limitada y en el panel de control se alternan durante unos segundos, el nivel de potencia y la potencia limitada debido a la cocción rápida en la otra zona.

Activación

- Seleccione una zona de cocción y deslice con su dedo el cursor de izquierda a derecha hasta que se active la potencia máxima **P** de la zona deseada;
- La potencia adicional está activada;
- El sensor muestra el símbolo **P**.

Desactivación

- Pulse y deslice con su dedo el cursor de la zona de cocción hasta alcanzar el nivel deseado **0**.



Calentamiento rápido automático

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA POTENCIA POWER MANAGEMENT

El sistema Power Management reparte la potencia disponible entre las zonas de cocción dispuestas en parejas (como la/s figura/s al lado), suministrando la máxima potencia a una zona de cocción y reduciendo automáticamente la potencia disponible en la otra zona de cocción. En la segunda zona de cocción se alternan durante unos segundos el indicador de la potencia de cocción seleccionada y de la potencia limitada.



En determinadas circunstancias, si la función de cocción es especialmente fuerte puede desconectarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa de cocción.

Esta función precalienta la zona a la temperatura máxima para llevarla rápidamente a la temperatura deseada. Después de un tiempo definido (indicado en la tabla de abajo) el nivel de potencia volverá al nivel previamente seleccionado.

Se puede activar en cada zona de cocción, para todos los niveles, excepto en el nivel 9 donde la potencia es máxima y constante.

Activación

- Pulse durante al menos 3 segundos cualquier punto del cursor de la zona de cocción seleccionada.
- En el indicador correspondiente se alternan **R** y el nivel de potencia seleccionado, que será el nivel de funcionamiento de la zona al finalizar el calentamiento rápido.
- Al transcurrir el tiempo indicado en la tabla, la función se desconecta y **R** se apaga. El sistema de cocción automática se puede apagar en cualquier momento cambiando el nivel de potencia.

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8
Duración calentamiento automático: (segundos)	40	72	120	176	256	432	120	192

Bridge

Con esta función es posible gestionar dos zonas de **igual diámetro** y **potencia**. La función Bridge está disponible para las zonas de cocción que muestran los símbolos **U**



Las dos zonas se activan al mismo tiempo y se controlan actuando sólo en una de ellas.

Activación

- Pulse a la vez cualquier punto de los cursores de las dos zonas de cocción que pueden estar a nivel 0 o a un nivel distinto.
- Ahora las dos zonas funcionan juntas y se encienden los LEDs a la derecha de sus respectivos indicadores. El nivel de potencia se muestra en el indicador de la zona de control, mientras que el de la zona controlada se apaga.
- Cuando la función está activada, es posible activar el temporizador y el LED se encenderá al lado de ambos indicadores.
- Si no se detecta ningún recipiente en la zona de cocción conjunta en el plazo de 10 minutos, la función Bridge se desactiva automáticamente.




Desactivación

- Pulse simultáneamente cualquier punto de los cursores de las zonas vinculadas (mismo procedimiento que para la activación).
- La función está desactivada, los indicadores de las dos zonas de cocción muestran **0** y se pueden volver a programar.


Calentamiento

La función de calentamiento se utiliza para mantener calientes alimentos ya cocinados y también puede utilizarse como función de descongelación o cocción a fuego lento.

Activación

- Pulse  de la zona de cocción deseada para activar el modo "Calentamiento" .
- La función se desactiva al pulsar de nuevo .

Desconexión de seguridad

El funcionamiento ininterrumpido a máxima potencia de cada zona de cocción está limitado en el tiempo (consulte la tabla). Cuando la zona de cocción se desconecta por seguridad, se enciende el símbolo , si hay calor residual.

Nivel	Minutos antes del apagado de seguridad
Calentamiento	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P	10

Ejemplo: ponga la zona de cocción en el nivel de potencia 5 y déjela funcionar durante algún tiempo. Si no se cambia el nivel de potencia, el mecanismo de seguridad apagará la zona de cocción al cabo de 210 minutos de funcionamiento.








Sistema de seguridad contra sobrecalentamiento

La placa de inducción está equipada con un sistema de seguridad contra sobrecalentamiento, para evitar daños a la parte electrónica. Este sistema de seguridad funciona a varios niveles. Cuando la temperatura de la zona de cocción alcanza niveles muy altos, se activa primero el ventilador de dos etapas. Si esto no fuera suficiente, se desactiva la función "Cocción rápida"; baja así el nivel de potencia de algunas zonas o bien se activa el sistema de seguridad para apagarlo completamente. Una vez que se enfríe la superficie, está disponible toda la potencia de las zonas de cocción.

Temporizador





Esta función facilita la cocción, ya que permite programar un temporizador para las zonas de cocción. Se puede programar un temporizador independiente por cada zona.

Activación

- La placa de cocción debe estar encendida y la zona en la que se desea programar el temporizador debe estar en funcionamiento.
- Pulse a la vez , en el indicador del temporizador aparece  y se enciende  en la primera zona de cocción activada, empezando por la izquierda.
- Pulse simultáneamente  tantas veces como sea necesario para seleccionar la zona en la que desea programar el temporizador.  se enciende sólo para las zonas de cocción activadas.
- En el plazo de 10 segundos después de pulsar  puede seleccionar el valor del temporizador pulsando .
- El valor del temporizador se puede visualizar:
 - en minutos y segundos, hasta 9 min. y 59 s;
 - en horas y minutos, hasta 1 h y 59 min. En este caso, aparece "min" en el indicador del temporizador.

El tiempo de cocción se puede programar de forma independiente para cada zona.

Modificación del tiempo programado

- El tiempo de cocción programado se puede modificar en cualquier momento durante el funcionamiento.
- Pulse a la vez .
- Pulse simultáneamente  tantas veces como sea necesario para seleccionar la zona cuyo temporizador desea modificar. En la zona seleccionada se enciende .
- Pulse  en el plazo de 10 segundos para modificar el tiempo.

Cuenta atrás

- Si hay más de una zona temporizada, el indicador muestra el tiempo que le queda a la zona más próxima al apagado. (La iluminación de $\overline{\text{t}}$ de la zona de cocción en cuestión es más intensa que las demás).
- Pulse a la vez \ominus y \oplus .
- Pulse simultáneamente \ominus y \oplus tantas veces como sea necesario para seleccionar la zona cuya cuenta atrás desea ver. En la zona seleccionada se enciende $\overline{\text{t}}$.
- El indicador del temporizador muestra la cuenta atrás de la zona de cocción seleccionada.

Desactivación

Una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento establecido, se activa un pitido y se apaga la zona de cocción. El pitido se puede silenciar pulsando \ominus o \oplus o se apaga automáticamente al cabo de 2 minutos.

Desconexión antes de que finalice el tiempo programado

- Pulse a la vez \ominus y \oplus .
- Pulse simultáneamente \ominus y \oplus tantas veces como sea necesario para seleccionar la zona en la que desea desconectar el temporizador. En la zona seleccionada se enciende $\overline{\text{t}}$.
- Pulse \ominus hasta alcanzar el valor $\overline{\text{0}}$.
- Se apaga el indicador $\overline{\text{t}}$ de la zona de cocción y se desconecta el temporizador.

Alarma

El temporizador se puede utilizar como alarma a la vez que se utiliza para la cocción temporizada.

Activación

Si el panel de control está apagado:

- Pulse 1 para encenderlo.
- Pulse a la vez \oplus y \ominus para activar el temporizador. El indicador del temporizador muestra $\overline{\text{000}}$. Si está activada alguna zona de cocción, se enciende $\overline{\text{t}}$ de la primera, empezando por la izquierda.
- Pulse simultáneamente \ominus y \oplus tantas veces como sea necesario para seleccionar la alarma: $\overline{\text{t}}$ está entre \ominus y \oplus .
- El valor de la alarma se programa pulsando \ominus o \oplus .
- También para la alarma, el tiempo se puede programar en minutos y segundos o en horas y minutos.

Desactivación

Una vez transcurrido el tiempo programado, se activa un pitido, que se puede silenciar pulsando \ominus o \oplus , o se apaga automáticamente al cabo de 2 minutos.

Para desconectar la alarma antes del tiempo programado:

- Pulse a la vez \ominus y \oplus .
- Pulse simultáneamente \ominus y \oplus tantas veces como sea necesario para seleccionar la alarma: se enciende $\overline{\text{t}}$.
- Pulse \ominus hasta alcanzar el valor $\overline{\text{0}}$. La alarma está desconectada.

Función Chef Cook

Con esta función puede utilizar la encimera como en la cocina de un restaurante. Moviendo la olla sobre la encimera, las zonas de cocción se ajustarán a diferentes valores de potencia.

Activación

- Presiona II y \oplus simultáneamente
- La función ahora está activa y los niveles de potencia se indican en los displays de las respectivas zonas de cocción.



Desactivación

- Presiona de nuevo II y \oplus simultáneamente

La función Chef Cook tiene niveles predeterminados para cada zona de cocción, que se pueden cambiar con los controles deslizantes. Cuando está desactivado, vuelve a los valores predeterminados.

FUNCIONES DE SEGURIDAD Y SEÑALIZACIÓN DE ERRORES

- Durante el período de garantía, las reparaciones sólo pueden ser realizadas por un Servicio de Asistencia Técnica autorizado.
- Antes de la reparación, desconecte el aparato de la fuente de alimentación, es decir, desconecte el cable de alimentación o suelte el fusible.
- Los trabajos y reparaciones no autorizados pueden provocar descargas eléctricas o cortocircuitos, así que no intente realizarlos. Deje este trabajo a los técnicos autorizados.
- En caso de pequeñas interferencias, puede intentar resolver el problema siguiendo los consejos del manual de instrucciones.
- La intervención del Servicio de Asistencia Técnica durante el período de garantía no es gratuita si el aparato no funciona por un uso incorrecto.
- La reparación de fallos causados por instalación o uso incorrectos, no está cubierta por la garantía y no se atenderán reclamaciones por ello. Los gastos de reparación correrán a cargo del usuario.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN DEL ERROR	SOLUCIÓN
	Activación continua de los sensores durante más de 10 segundos, causada por la presencia de objetos o líquidos sobre el cristal en el panel de control.	Elimine los objetos y/o líquidos y limpie la superficie. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica autorizado, especificando el código de error.
L	¡No es un error! Seguridad infantil activada.	Desactive el bloqueo.
	No hay recipiente o es inadecuado.	Utilice recipientes aptos para inducción. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica autorizado, especificando el código de error.
E8	Funcionamiento incorrecto del ventilador de refrigeración.	La salida del aire está tapada, por ejemplo, por un papel. El ventilador está averiado. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica autorizado, especificando el código de error.
E3	El recipiente es inadecuado.	Utilice recipientes aptos para inducción. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica autorizado, especificando el código de error.
E2	Sobrecalentamiento de la placa de cocción.	No caliente recipientes vacíos. Utilice recipientes aptos para inducción. Deje enfriar la placa. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica autorizado, especificando el código de error.
Er21 Er22 Er20 Er36 Er31 Er47 Er40 EA EH U400 E4 E5 E6 E7 E9	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica autorizado - especificando el código de error.	







AJUSTE DE LIMITACIÓN DE POTENCIA

Generalmente el aparato está configurado a la máxima potencia disponible, que se muestra en la tabla de datos técnicos. Sin embargo, es posible establecer un modo de funcionamiento con limitación de potencia. De esta manera, la máxima potencia que puede ser suministrada por la placa de cocción se limita a un valor fijo.



El ajuste de la limitación de la potencia debe ser realizado EXCLUSIVAMENTE por un técnico especializado.

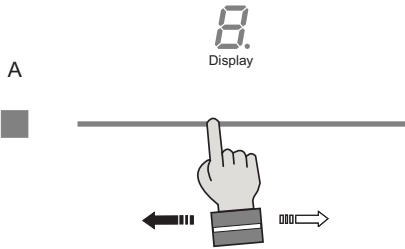
Para configurar la limitación de potencia, realice las siguientes operaciones.

13. Conecte la placa de cocción a la fuente de alimentación.
14. En el plazo de dos minutos, acceda al menú pulsando simultáneamente  y  hasta oír un pitido.
15. Pulse los dos cursores iluminados hasta oír un segundo pitido. En el indicador del "Temporizador" aparece [CF6].
16. Pulse  En el indicador del "Temporizador" aparece [PHA].
17. Deslice con el dedo el cursor (extremo izquierdo → - , extremo derecho + →) para seleccionar el nivel de potencia deseado. El nivel seleccionado se muestra en el indicador de la zona de cocción conectada. La correspondencia entre los niveles de potencia y los valores límite se muestra en la tabla siguiente.
18. Para confirmar la selección y salir del menú, pulse simultáneamente  y  .
Para salir del menú sin hacer ningún cambio, pulse  .

¡ATENCIÓN! Asegúrese de que la potencia seleccionada se ajusta al tipo de fusibles instalados en el cuadro eléctrico doméstico.

Tabla de niveles de potencia

0 (Default)	7400 W
1	1000 W
2	1500W
3	2800 W
4	3500 W
5	3700 W
6	4500 W
7	6000 W



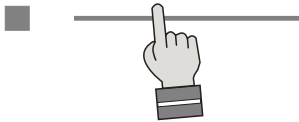
Este dispositivo permite elegir el modo de funcionamiento (aspiración o filtración) en función de la instalación.

Cuando lo enciendes por primera vez, la pantalla muestra qué modo está activo durante unos diez segundos.

Filtrado: la pantalla indica la letra F

Aspirante: la pantalla indica la letra A

Durante esta fase puedes cambiar de modo actuando sobre el control deslizante:



para confirmar el modo deseado presione el botón ■

Para recuperar la elección del modo de funcionamiento, desconecte y vuelva a conectar la alimentación al dispositivo.

Nota: si el voltaje vuelve a fallar el dispositivo muestra en la pantalla la última configuración seleccionada, para confirmar presione el botón ■ o espere 15 segundos, para cambiar este modo use el control deslizante seleccionando el modo preferido, para confirmar presione el botón ■

Encendido/apagado de succión:

1. Toque el control deslizante
2. Configure el nivel de velocidad del extractor en 3 segundos tocando el control deslizante (1 a 9). El extractor se enciende a la velocidad de extracción configurada. Establezca un nivel más alto o más bajo usando el control deslizante.
3. Configure el nivel de velocidad del extractor en "0" para apagar el extractor.
4. Apague la placa de inducción tocando el botón de encendido/apagado.

Nota: en modo filtración, con el aparato apagado, la aspiración permanece activa durante 20 minutos a velocidad mínima, para permitir la evaporación de la condensación formada durante las fases de cocción.

Potencia máxima

Puede utilizar la función Potencia máxima para extraer al nivel más alto durante hasta 6 minutos. En el modo de recirculación no hay límite de tiempo y la función de potencia máxima queda activa.

1. Mueva el control deslizante hasta que aparezca "P" en la pantalla. Una vez transcurrido el tiempo máximo permitido, la velocidad del extractor se reducirá al nivel 9.

Nota: En modo recirculación no hay límite de tiempo y la función Boost permanece activa.

2. Configure el nivel de velocidad del extractor en "0" para apagar el extractor.

Para recuperar la elección del modo de funcionamiento, desconecte y vuelva a conectar la alimentación al dispositivo.


3. Apague la placa de inducción tocando el botón de encendido/apagado.

Modo automático

En el modo de extracción automática, el nivel de extracción se adapta automáticamente al uso de las zonas de cocción.


1. Presione la tecla. ■
2. Para desactivar este modo, presione nuevamente ■ o use el control deslizante.

Aviso de saturación del filtro de grasa

Después de 30 horas de actividad de la campana, el símbolo  se enciende indicando la necesidad de limpiar los filtros metálicos antigrasa. Esta alarma inhibe la operación de extracción hasta el reinicio, para permitir el vaciado de la bandeja de recogida de agua. (operación a realizar según sea necesario y en cualquier caso obligatoria en cada reinicio del filtro).

Para restablecer esta advertencia, presione el botón durante 3 segundos. ■

Aviso de saturación del filtro de olores

Después de 120 horas de actividad de la campana, el símbolo  se enciende indicando la necesidad de limpiar/sustituir los filtros de carbón activo consultar el párrafo relativo al mantenimiento de estos filtros;

Para restablecer esta advertencia, presione el botón ■ durante 3 segundos.

MANTENIMIENTO

Limpieza

Primer uso

- Utilice un paño húmedo para limpiar y secar la superficie del cristal antes de utilizarla por primera vez.
- Después de limpiar el electrodoméstico con un paño húmedo, se recomienda secarlo para evitar la acumulación de cal.

Limpieza diaria

- Aunque los alimentos derramados no se pueden quemar en el cristal, le recomendamos que limpie la placa de cocción inmediatamente después de su uso.
- Lo mejor para la limpieza diaria es utilizar un paño húmedo con un producto de limpieza suave.
- Secar con papel de cocina o con un paño de cocina seco.

Manchas persistentes

- Las manchas persistentes también se pueden eliminar con un producto de limpieza suave, como un detergente.
- Eliminar las marcas de agua y la cal con vinagre.
- Las marcas de metal (causadas por el deslizamiento de las cacerolas) pueden ser difíciles de eliminar. Hay agentes especiales disponibles.
- Utilice un rascador de vidrio para eliminar los derrames de alimentos. El plástico y el azúcar derretidos también se eliminan mejor con un rascador de vidrio.



No utilice nunca productos abrasivos. Dejan arañazos en los que se puede acumular suciedad y cal. No utilice nunca nada afilado, como lana de acero o estropajos.

Filtros y bandeja de recogida

Filtros de grasa

Después de 30 horas de funcionamiento, en la pantalla de la unidad de extracción aparecerán alternativamente "F" y "G". Esto indica que debe limpiar los filtros de grasa.

Los debe limpiar una vez al mes (o cuando el sistema de indicación de saturación del filtro lo indique). No utilice productos de limpieza agresivos y limpie preferentemente el filtro de forma manual o en el lavavajillas a baja temperatura y con un programa corto. Coloque los filtros con la abertura hacia abajo en el lavavajillas para que el agua pueda salir. Los productos de limpieza que se utilizan en los lavavajillas hacen que el aluminio se desgaste más rápido. Esto es normal.

Después de la limpieza y la sustitución de los filtros de grasa, restablezca la memoria del indicador de saturación del filtro.

Filtros de recirculación - (cod.AFCFCARFH10 cod.AFFCARFPH6)

Los filtros se pueden restaurar en el horno, mejor si es asistido por ventilador.

La temperatura del horno debe ser de 150°-180°, temperaturas más altas podrían dañar los filtros. Es mejor colocar los ladrillos filtrantes sobre la rejilla del horno, no precalentados, y dejar que se enfríen. completamente antes de retirar.

El tiempo necesario para restaurar los filtros es de al menos dos horas o incluso más, dependiendo de la intensidad de cocción.

La restauración debe hacerse solo en un lugar bien ventilado.

No lave los filtros en el lavavajillas.

Los filtros de recirculación se pueden restaurar muchas veces, pero para una mejor eficiencia recomendamos reemplazar cada 1 años.

Filtros de recirculación Twin - (cod. AFCFCAISOB01)

Los filtros utilizados en esta placa son filtros combinados para filtrar grasas y olores. Estos filtros Twin Son regenerables y necesitan mantenimiento periódico.

• Después de 30 horas de funcionamiento, 'F' y 'G' se mostrarán alternativamente en la pantalla de la extracción.

unidad; es necesario lavar los filtros TWIN.

• Los filtros gemelos deben lavarse sin detergentes.

• Los filtros gemelos se pueden lavar en el fregadero con agua caliente o se pueden meter en el lavavajillas con un programa de lavado rápido, sin otros platos (para evitar la presencia de grasas o aceites) y a temperaturas recomendadas no superiores a 60/65 °C.

• Los filtros gemelos se pueden secar de forma natural cubriéndolos con un paño limpio que no deje residuos o en un horno con calor superior e inferior a una temperatura de 80 °C durante no más de 1 hora.

Es necesario reemplazar los filtros TWIN:

• cuando observe que la filtración de olores ya no es suficiente (el tiempo medio es después de 240 horas de funcionamiento).

• después de 1 año de uso como máximo.

• cuando los filtros estén claramente dañados.

ATENCIÓN: El secado nunca debe realizarse con corrientes de aire. Es importante que los filtros TWIN se sequen adecuadamente antes de su instalación. Después del mantenimiento, resetear la memoria de indicación de saturación del filtro.

Attenzione

È molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato insieme alla *Innova Atis*, per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento della cappa e delle relative avvertenze. Queste avvertenze sono state redatte per la vostra sicurezza e per quella degli altri, Vi preghiamo, dunque, di volerlo leggere attentamente prima d'installare e di utilizzare l'apparecchio. Consultare anche i disegni nelle prime pagine con i riferimenti alfabetici e numerici riportati nel testo esplicativo. 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'installazione e il collegamento elettrico deve essere fatta da un tecnico specializzato. La ditta fornitrice non risponderà di alcuna garanzia per danni derivati da un errata installazione o errato utilizzo dell'apparecchio, Non modificare né cercare di modificare mai le caratteristiche di questo apparecchio.

Il piano di cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale, per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso. Durante il funzionamento, l'apparecchio non deve rimanere senza sorveglianza.

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Servirsi del dispositivo di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere inavvertitamente l'apparecchio o modificarne le funzioni. Durante il funzionamento, l'apparecchio non deve mai rimanere senza sorveglianza.

Non comandare il piano tramite un temporizzatore esterno.

Durante il funzionamento, l'apparecchio non deve rimanere senza sorveglianza. Accertarsi che i bambini eventualmente presenti in casa non abbiano la possibilità di rovesciare a terra pentole e padelle calde. Girare le maniglie e i manici di pentole e padelle di lato, sulla superficie di lavoro, in modo che si trovino sopra il piano di lavoro per prevenire il rischio di ustioni.

Per questioni di sicurezza, il piano di cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.

Prima di procedere all'incasso controllare se il piano di cottura presenta eventuali danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato, può essere rischioso per la sicurezza.

Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Se il cavo di alimentazione dovesse risultare danneggiato dovrà essere sostituito solo da un centro assistenza o da personale qualificato.

L'incasso e il collegamento elettrico dell'apparecchio alla rete può essere eseguito solo da personale specializzato. La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano di cottura è allacciato a un regolare collegamento a terra. In caso di dubbi, far controllare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato. Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple ,perché non garantiscono la necessaria sicurezza(ad es. rischio di surriscaldamento).

Prima di allacciare il piano di cottura bisogna confrontare i dati di allacciamento (tensione e frequenza), riportati sulla targhetta, con quelli della rete elettrica.

Questi dati devono assolutamente corrispondere ,altrimenti la macchina potrebbe subire dei danni. In caso di dubbi rivolgersi ad un elettricista.

Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione, nonché di riparazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

E' necessario rispettare tutte le normative per lo scarico dell'aria

ATTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche può causare anomalie di funzionamento.

Il piano ad induzione non deve essere usato come piano di lavoro. Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.

Mantenere sempre perfettamente asciutte le zone di cottura e la base dei recipienti.

L'impianto elettrico deve avere a monte dell'apparecchio un interruttore che garantisca una disconnessione onnipolare con apertura dei contatti di almeno 3mm.

ATTENZIONE: I dispositivi di protezione del piano di cottura devono essere solamente quelli progettati dal produttore dell'apparecchio di cottura o quelli indicati nelle istruzioni dal produttore dell'apparecchio come adatti all'uso oppure i dispositivi di protezione del piano di cottura incorporati nell'apparecchio. L'impiego di dispositivi di protezione non adeguati può provocare incidenti.

In fase di installazione l'apparecchiatura deve essere collegata a un'alimentazione la cui impedenza di sistema deve essere adattata ad un valore di $0,005+j0,005$ [Ohm].

Pericolo di incendio

L'olio e il grasso troppo caldi si infiammano rapidamente.

Non lasciare olio o grasso surriscaldati senza sorveglianza.

Nel caso in cui l'olio o il grasso si dovessero infiammare, non tentare di spegnere le fiamme con acqua. Spegnerle le fiamme con un coperchio o un piatto con una coperta ignifuga. Spegnerle la zona di cottura. Non collocare in alcun caso oggetti infiammabili sul piano di cottura.

ATTENZIONE: Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

Pericolo di ustioni

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

Non posare sul piano a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi perchè si possono surriscaldare.

Non riscaldare contenitori chiusi, ad esempio in latta, sulle zone di cottura. La sovrappressione generata potrebbe far scoppiare il contenitore.

Recipienti adeguati

Solo i recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura a induzione; in particolare sono idonei: acciaio smaltato, ghisa, stoviglie speciali per induzione in acciaio inossidabile. Usare solo pentole e padelle a fondo liscio. Non inserire alcun tipo di oggetto tra il fondo della pentola e il piano in vetroceramica, ad esempio adattatori.

Zona di Cottura	Diametro minimo
OCTA (single)	110mm
OCTA (bridged mode)	230 mm

Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete.

Esiste un altro tipo di recipienti speciali per induzione la cui base non è del tutto ferromagnetica.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai recipienti di: acciaio fine normale, vetro, terracotta, rame e alluminio. Non posizionare alcun recipiente vuoto sulla zona di cottura. Potrebbe provocare danni.

Non collocare alcun recipiente caldo sul pannello comandi, nell'area delle spie o sulla cornice del piano di cottura. Potrebbe provocare danni.

Pericolo guasti

Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica, per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità.

L' apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento. Se sotto il piano di cottura incassato si trova un cassetto, deve essere garantita una congrua distanza tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio, per non comprometterne la ventilazione.

Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento dell'apparecchio, né oggetti infiammabili o metallici, che potrebbero diventare incandescenti o infiammarsi.

Il piano di lavoro deve essere piatto e orizzontale. I ritagli del mobile devono essere effettuati prima di installare l'apparecchio. Eliminare i trucioli per non compromettere il funzionamento dei componenti elettrici.

Se il piano di cottura è montato dietro l'anta di un mobile, metterlo in funzione solo lasciando l'anta aperta.

Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio e le spie di calore residuo sono spenti.

Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno oppure una cucina elettrica dotati di sistema pirolitico non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso, poiché può scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.

Il piano cottura non deve essere installato sopra la lava-stoviglie, in quanto, il vapore emesso dalla lavastoviglie potrebbe causare un cattivo funzionamento del circuito elettronico del piano cottura.

Non utilizzare qualsiasi apparecchio a vapore, in quanto il vapore potrebbe raggiungere le parti sotto tensione e provocare un corto circuito.

Eventuali interventi o riparazioni dell'apparecchio nel periodo di garanzia devono essere eseguite solo dall'assistenza tecnica autorizzata dalla casa produttrice; in caso contrario la garanzia viene invalidata e decade immediatamente. Per eventuali problematiche successive non verrà in alcun caso riconosciuta alcuna garanzia da parte del produttore.

Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali: solo essi garantiscono il rispetto degli standard di sicurezza.

Avvertenza per persone con pacemaker: tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in funzione si genera un campo elettromagnetico.

La possibilità che il funzionamento del pacemaker ne risenta è molto remota. In caso di dubbi rivolgersi al produttore del pacemaker o al proprio medico.

Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

Avvertenza : non versare alcun tipo di liquido nella fessura di aspirazione della cappa.

Avvertenza : si raccomanda di sigillare con silicone o nastro adesivo tutte le giunzioni delle tubature, sia dei tubi di evacuazione sia dei raccordi di congiunzione delle varie parti.

In caso di installazione in modalità filtrante porre particolare attenzione al posizionamento della zona di evacuazione dei fumi per evitare possibili turbolenze, in modo tale da non interferire né con l'aspirazione né con il piano cottura.

Nell'installazione in modalità filtrante posizionare le tubazioni all'interno zoccolo del mobile prevedendo l'evacuazione dell'aria all'esterno dello stesso tramite un'apposita griglia, onde evitare un accumulo di umidità al suo interno.

Accendere il dispositivo di aspirazione esclusivamente quando la veletta di copertura è aperta. Per aprire e chiudere la veletta utilizzare esclusivamente l'apposito foro d'invito.

La vaschetta di raccolta liquidi va svuotata frequentemente.

Tale vaschetta è progettata per contenere circa 0,7 litro di acqua; nel caso in cui si dovesse verificare la fuoriuscita o la caduta di liquidi sul dispositivo, provvedere immediatamente allo spegnimento procedendo allo svuotamento della vaschetta. Se il liquido caduto sul piano è superiore alla quantità che può contenere la vaschetta spegnere il dispositivo e contattare immediatamente il servizio assistenza.

Rumori

L'induzione può generare una lieve rumorosità; questa è variabile in funzione al materiale, al tipo di pentola e della potenza selezionata.

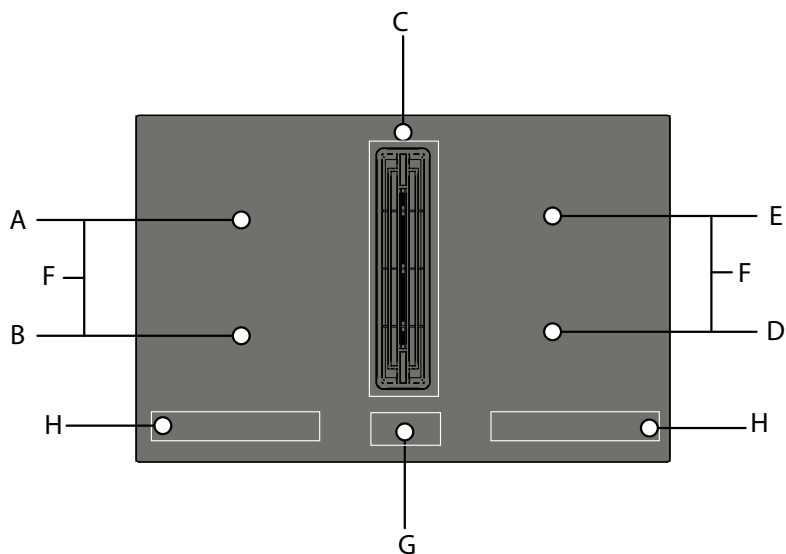
Quando il piano viene utilizzato frequentemente la ventola di raffreddamento si accende per salvaguardare la vita dell'elettronica, generando un ronzio: esso è perfettamente normale.

Primo utilizzo

Pulire con un panno umido e asciugare il piano cottura prima di utilizzarlo per la prima volta. Si consiglia di asciugare l'apparecchio dopo averlo pulito con un panno umido per evitare residui di calcare.

Quando si accende l'apparecchio per la prima volta è possibile che si generino odori o si formino fumi. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto. Odori ed eventuali fumi non sono sintomatici di un allacciamento errato o di eventuali danni all'apparecchio e non sono dannosi per la salute.

IL TUO PIANO COTTURA A INDUZIONE

Descrizione

- A. Zona cottura 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
- B. Zona cottura 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
- C. Estrattore
- D. Zona cottura 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
- E. Zona cottura 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
- F. Zone di cottura collegate 21 x 39 cm / 3,7 kW
- G. Pannello di controllo
- H. Pannello di controllo piano cottura

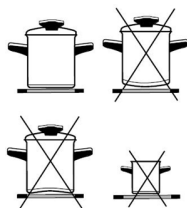
FUNZIONAMENTO

Principio di funzionamento

Il piano è dotato di zone cottura a induzione a potenze elevate. Il calore si genera direttamente nel fondo della pentola, dove serve di più, senza inutili perdite. Così il consumo energetico è molto minore rispetto alle zone cottura standard.

La superficie in vetroceramica non si scalda direttamente, ma solamente con il calore che ritorna dalla pentola riscaldata. Questo calore è indicato (dopo lo spegnimento) con **H**. Il riscaldamento nella zona cottura è assicurato dalla bobina a induzione, inserita sotto la superficie in vetroceramica. La bobina stabilizza il campo magnetico; sul fondo delle pentole (che possono essere magnetizzate) si formano vortici di corrente, che le scaldano.

Pentole adatte



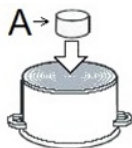
- Le pentole, durante la cottura, devono stare in mezzo alla zona cottura.
- Le pentole, che assicurano induzione, sono stoviglie di acciaio, smaltate d'acciaio o gettate d'acciaio. Le pentole d'acciaio con il fondo di rame o alluminio o le stoviglie di vetro non sono adatte.
- Se usate la pentola a pressione la dovete controllare finchè non raggiunge la pressione giusta. All'inizio la zona cottura funziona alla massima potenza, dopo, secondo le indicazioni del produttore della pentola, con il sensore adatto abbassate la potenza di cottura.
- **Fare attenzione nel momento dell'acquisto delle pentole alla nota »rende possibile induzione«.**

Note:

Quando viene inserita la funzione Bridge, la zona che si crea può essere utilizzata in due modi:

- Con due pentole.
- Con una pentola.

Se si usano pentole più grandi rispetto alla dimensione massima consigliata, il tempo per il riscaldamento sarà più lungo, in quanto il riscaldamento si propagherà dal centro ai bordi della pentola per conduzione, in questo caso anche la temperatura sarà molto disomogenea.



Esperimento con calamita

Con una calamita **A** potete verificare se il fondo della pentola può essere magnetizzato. Usate le pentole dove la calamita rimane sul fondo.

Riconoscimento pentole

Uno dei vantaggi dei piani cottura a induzione è il riconoscimento pentole.

Se sulle zone cottura non ci sono pentole, quando il piano viene acceso i display

mostreranno **U**. Se nel tempo di 10 secondi posizionate la pentola sulla zona cottura, la zona la percepisce e si accende sul livello impostato.

Nel momento in cui togliete la pentola dalla zona cottura, la fornitura d'energia s'interrompe. Se sulla zona cottura posizionate pentole con il diametro più piccolo, la zona lo percepisce e userà solo l'energia necessaria per il riscaldamento.

Il piano cottura si danneggia:

- se vengono riscaldate pentole vuote.
- se usate pentole non adatte (p.e. con il fondo non piatto).
- se usate le pentole di argilla che lasciano graffi sulla superficie in vetroceramica.
- se la pentola non è perfettamente asciutta.



L'utilizzo sia di pentole di cattiva qualità che di qualsiasi adattatore per pentole non magnetiche fa decadere la garanzia sul prodotto. In questo caso, il fabbricante non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati all'apparecchio e/o a oggetti nelle vicinanze dello stesso.

Livelli cottura

La potenza delle zone cottura può essere selezionata su dieci livelli differenti.


Livello	Intenzione
0	Spegnimento, uso del calore residuo
1-2	Conservazione cibo caldo, cottura piccole quantità di cibo
3	Cottura lenta (proseguimento cottura dopo riscaldamento forte)
4-5	Cottura lenta grandi quantità
6	Cottura per arrostire, rosolare il cibo
7-8	Cottura per arrostire il cibo
9	Inizio cottura, arrosto
A	Riscaldamento veloce automatico
P	Cottura particolarmente potente per quantità estremamente grandi di cibo

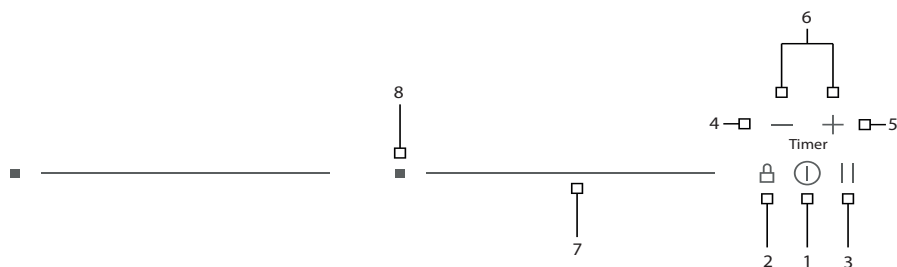
Nella tabella sono descritti gli esempi delle singole impostazioni.

Consigli per il risparmio energetico

- Fate attenzione al momento dell'acquisto delle pentole, perché il diametro indicato corrisponde al diametro superiore o al coperchio, che è sempre maggiore del fondo della pentola.
- Le pentole a pressione sono particolarmente indicate per il risparmio poiché, grazie alla pressione interna elevata, riescono a finire la cottura in tempo minore.
- Fate attenzione che nella pentola a pressione ci siano sempre abbastanza liquidi perché altrimenti potrebbe verificarsi il surriscaldamento che danneggerebbe sia la pentola sia il piano cottura.
- Coprire sempre le pentole con adeguati coperchi.
- Usate pentole adeguate per la quantità di cibo che si cucina.

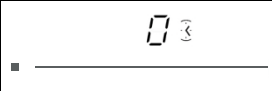
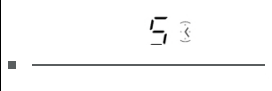
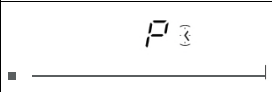
Comando

- Al momento dell'accensione del piano cottura in vetroceramica si accendono tutti gli indicatori. Il piano cottura è pronto per l'uso.
- Il piano cottura è dotato di sensori elettronici che si accendono se toccate le superfici indicate per almeno 1 secondo.
- Ogni accensione dei sensori è confermata con un segnale acustico.
- Non posizionate gli oggetti sulla superficie dei sensori (Comunicazione di errori ,).
- Fate in modo che la superficie dei sensori sia sempre pulita.





1. Accensione/Spegnimento piano cottura
2. Blocco
3. Pausa
4. (-) Timer
5. (+) Timer
6. Timer
7. Cursore slider
8. Riscaldamento

Funzionamento del cursore slider

	0
	Valore intermedio
	Valore massimo

Accensione del piano cottura

- Toccare  per almeno 1 secondo.
- Il comando è attivo e tutti i display mostrano .
- **La prossima impostazione deve essere eseguita in 10 secondi altrimenti il comando si spegne.**

Accensione delle zone cottura


Se avete acceso il comando, nei prossimi 10 secondi scegliere la zona cottura desiderata premendo e scorrendo sul rispettivo cursore, per impostare il livello di cottura da 1-9.




- **Premendo il cursore per la prima volta, il valore viene impostato conforme al posto di contatto. Si accendono le spie di controllo sopra al cursore, proporzionalmente al valore impostato.**
- **Scivolando con il dito sul cursore, si può cambiare il valore del livello di cottura: verso destra il valore aumenta, verso sinistra viene ridotto.**
- **Quando il dito viene rimosso dal cursore, la zona di cottura inizia a riscaldarsi secondo la potenza impostata.**

Se si preme, per almeno 3 secondi, un punto preciso del cursore, si attiva il sistema di cottura automatico (vedere il capitolo "Riscaldamento veloce automatico").

Spegnimento delle zone cottura

- La zona di cottura scelta deve essere attivata.
- Premere l'inizio del cursore, il display mostra . Un breve segnale acustico conferma lo spegnimento.






Spegnimento del piano cottura

- Il piano cottura può essere spento in qualsiasi momento premendo .
- Si attiva il segnale acustico e vengono spenti tutti i display/led tranne quelli delle zone di cottura ancora calde che visualizzano **H**, indicazione del calore residuo.


Blocco

Attivando tale funzione è possibile impedire l'utilizzo delle zone di cottura anche da parte dei bambini.

Attivazione


- Il piano cottura deve essere acceso.
- Premere  per circa 1 secondo, il rispettivo LED si accende, il blocco è attivo.
- Il blocco protegge tutti i sensori contro un azionamento involontario, tranne  e .
- Se il piano viene spento quando la funzione di blocco è attiva, quest'ultima rimarrà in memoria fino ad una nuova accensione del piano.
- Quando i Timer programmati terminano il rispettivo tempo, gli allarmi possono essere spenti premendo  o  senza bisogno di sbloccare il controllo.

Disattivazione

- Il piano cottura deve essere acceso.
- Premere  per circa 1 secondo, la disattivazione è confermata da un breve segnale acustico.


Protezione bambini

Questa funzione può essere attivata/disattivata solo dopo aver acceso il piano con il tasto



 e con tutte le zone cottura a livello zero.

Attivazione

- Premere contemporaneamente  e  per 3 secondi.
- La funzione è attiva e tutti i display mostrano .
- Il comando si spegne automaticamente dopo 10 secondi.

La protezione bambini disattiva tutti i tasti tranne . Una volta attiva, il comando rimane bloccato anche se viene spento e riacceso.

Disattivazione

- Entro 10 sec. premere contemporaneamente  e  per 3 secondi.
- La funzione è disattivata.

Pausa

L'esecuzione della funzione è possibile solo se almeno una zona cottura è in funzione. In modalità pausa, il processo di cottura è sospeso e il piano cottura non eroga potenza.


Attivazione

- Premere  per almeno 1 secondo, il rispettivo LED si accende e tutti i display mostrano il simbolo .


Durante la funzione

- I timer già programmati vengono bloccati e continuano quando la funzione termina.
- Le zone cottura vengono spente.
- Il riscaldamento automatico e la funzione Booster vengono spenti.
- Il calcolo del calore residuo e la limitazione del tempo di funzionamento continuano.
- Le altre funzioni dei LED continuano ad essere accesi secondo lo stato.


La Funzione può durare max. 10 minuti.


Il piano cottura può essere acceso o spento in qualsiasi momento premendo , in questo caso una possibile modalità di pausa attiva è quindi terminata.

Disattivazione



- Premere , si illuminano i LED sopra al cursore di una delle zone cottura.
- Entro 10 secondi, premere e scorrere, da sinistra a destra, sul cursore della zona illuminata.
- Il LED sopra al tasto di pausa si spegne e viene ristabilita la condizione prima della modalità di pausa.


Richiamo

Usando questa funzione le impostazioni possono essere salvate velocemente quando, per errore, il controllo viene spento premendo  innavertitamente.

Dopo lo spegnimento, l'operatore ha 6 secondi per riaccendere il controllo e altri 6 secondi per premere . Tutte le precedenti impostazioni vengono recuperate. Tale funzione può essere utilizzata solo se è attiva almeno una zona cottura (livello di cottura > 0) indipendentemente che sia attiva o meno la funzione blocco.

Indicazione calore residuo

Il piano cottura è dotato dell'indicatore di calore residuo . La zona cottura non si scalda direttamente, ma attraverso il calore di ritorno trasmesso dalla pentola. Dopo lo spegnimento della zona, il display mostra il simbolo  illuminato e, finché è attivo, lo potete usare per riscaldare le pietanze o scongelare gli alimenti.

Quando il simbolo  sparisce, la zona cottura è sempre calda.



Pericolo di ustioni!

Cottura veloce

Potete usare questa funzione per una cottura veloce; con l'aiuto di potenza aggiuntiva, potete scaldare velocemente anche grandi quantità di cibo. Dopo l'attivazione, la potenza

aggiuntiva è attiva per 5 minuti, dopodiché passa automaticamente al livello di cottura 9. Quando è attiva la cottura veloce, la potenza di una delle zone cottura è limitata, sul display vengono visualizzati, alternandosi per pochi secondi, il livello di cottura e la potenza limitata dovuta alla cottura veloce sull'altra zona cottura.

Attivazione

- Selezionare una zona cottura e scorrere il dito sul cursore slider da sinistra verso destra, fino ad attivare la massima potenza **P** della zona cottura desiderata;
- La potenza aggiuntiva è attiva;
- Il display mostra il simbolo **P**.

Disattivazione

- Premere e scorrere sul cursore slider della zona cottura desiderata, fino ad arrivare a **0** se si vuole spegnere la zona oppure, fino al livello di cottura desiderato.



SISTEMA POWER MANAGEMENT

Il sistema Power Management ripartisce la potenza disponibile tra le zone cottura disposte a coppie (come la/le figure a lato), fornendo la potenza massima a una zona di cottura e riducendo automaticamente la potenza disponibile all'altra zona di cottura. Il display della seconda zona di cottura alterna, per pochi secondi, la potenza di cottura prescelta e la potenza limitata.



In determinate circostanze la funzione di cottura particolarmente potente si può disinserire automaticamente, per proteggere i componenti elettronici interni al piano cottura.

Riscaldamento veloce automatico

Questa funzione preriscalda la zona alla massima temperatura in modo da portarla velocemente alla temperatura richiesta. Dopo un tempo definito (indicato nella tabella sottostante) il livello di cottura ritornerà al livello precedentemente impostato.

Può essere attivata su ogni zona di cottura, per tutti i livelli di cottura, tranne per il livello 9 dove la potenza è al massimo costantemente.

Attivazione

- Premere per almeno 3 sec. un punto qualsiasi del cursore della zona di cottura prescelta;
- Nel rispettivo display, viene visualizzato **A** in alternanza con il livello di cottura selezionato, che sarà il livello di cottura a cui dovrà funzionare la zona al termine del riscaldamento veloce;
- A scadenza del tempo indicato nella tabella, la funzione viene disinserita e **A** si spegne. Il sistema di cottura automatica può essere disinserito in qualsiasi momento modificando il livello di potenza della cottura.

Livello	1	2	3	4	5	6	7	8
Durata risc. Automatico (secondi)	40	72	120	176	256	432	120	192

Bridge

Con questa funzione è possibile gestire due zone di **ugual diametro e potenza**. La

funzione bridge è disponibile per le zone cottura che mostrano i simboli **un**

Le due zone vengono attivate nello stesso istante e controllate operando solo su una di esse.

Attivazione

- sia che le due zone di cottura funzionino ad un diverso livello, sia che siano a livello 0, premere contemporaneamente un punto qualsiasi dei rispettivi cursori slider.
- ora le due zone funzionano insieme, si accendono i LED a destra dei rispettivi display. Sul display della zona di controllo viene visualizzato il livello mentre, il display della zona controllata si spegne;
- quando la funzione è attiva, è possibile impostare il timer, il led si accenderà vicino a entrambi i display.
- Se entro 10 minuti non viene rilevata nessuna pentola sulla zona cottura finale, la funzione Bridge viene disattivata automaticamente.




Disattivazione

- Premere contemporaneamente un punto qualsiasi dei rispettivi cursori delle zone interessate (stesso procedimento dell'attivazione).
- Si disattiva la funzione, i display delle due zone cottura visualizzano **0** e possono essere impostati di nuovo.



Riscaldamento

La funzione di riscaldamento viene usata per mantenere caldi i cibi precedentemente cucinati e può anche essere usata come funzione di scongelamento o cottura a fuoco lento.

Attivazione

- Premere  della zona cottura desiderata, si attiva la modalità "riscaldamento" .
- Se  viene premuto nuovamente, la funzione si disattiva.

Spegnimento di Sicurezza

Il funzionamento ininterrotto alla massima potenza di ogni zona cottura è limitato nel tempo (vedi tabella). Quando si spegne la zona cottura per il meccanismo di sicurezza, sul display si illumina il simbolo  o , se c'è il calore residuo.

Livello	Minuti prima dello spegnimento di sicurezza
Riscaldamento	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P	10

Esempio: Impostate la zona cottura al livello di cottura 5 e lo lasciate funzionare per un certo tempo. Se non cambiate il livello di cottura, il meccanismo di sicurezza, dopo 210 min. di funzionamento, spegnerà la cottura.











Sistema di Sicurezza contro il Surriscaldamento

Il piano a induzione è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento, che protegge la parte elettronica dai danni. Questo sistema di sicurezza funziona su più livelli. Quando la temperatura della zona cottura raggiunge livelli molto alti, si attiva per primo il ventilatore a due livelli. Se questo non dovesse bastare, si disattiva la "Funzione cottura veloce"; così facendo si abbassa il livello di cottura di alcune zone oppure subentra il sistema di sicurezza che lo spegne del tutto. Quando la superficie si raffredda, avete nuovamente a disposizione tutta la potenza delle zone cottura.

Timer








Tale funzione facilita la cottura rendendo possibile l'impostazione di timer per le zone cottura. Per ogni zona è possibile impostare un timer indipendente.

Attivazione







- Il piano cottura deve essere acceso e la zona su cui si vuole impostare il timer deve essere in funzione.
- Premere contemporaneamente  e , nel display del timer compare  e si accende  della prima zona di cottura attiva, partendo da sinistra.
- Premere contemporaneamente  e  il numero di volte necessario, per selezionare la zona su cui si vuole impostare il timer.  si accende solo per le zone di cottura attive.
- Entro 10 secondi dalla pressione di  e  potete impostare il valore del timer agendo su .
- Il valore del timer può essere visualizzato:
 - in minuti e secondi, fino a 9min59sec;
 - in ore e minuti, fino a 1h59min. In questo caso si accende la scritta "min" sotto il display del timer.

Il tempo di cottura può essere impostato indipendentemente per ogni zona cottura.



Modifica del tempo di cottura

- Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento durante il funzionamento.
- Premere contemporaneamente  e .
- Premere contemporaneamente  e  il numero di volte necessario per selezionare la zona di cui si vuole modificare il timer. La zona è individuata dall'accensione di .
- Entro 10 secondi premere  e  per la modifica del tempo.









Tempo residuo

- Viene visualizzato sempre il tempo minore. ( della zona cottura interessata ha un'illuminazione più forte rispetto agli altri);
- Premere contemporaneamente  e .
- Premere contemporaneamente  e  il numero di volte necessario, per selezionare la zona a cui si vuole vedere il tempo residuo. La zona è individuata dall'accensione di .
- Sul display del timer verrà visualizzato il tempo residuo della zona cottura selezionata.

Disattivazione

Passato il tempo impostato di funzionamento, si attiva il segnale acustico e la zona di cottura si spegne. Il segnale acustico si può spegnere premendo  o  oppure si spegne da solo dopo 2 minuti.

Disattivazione prima della scadenza del tempo impostato













- Premere contemporaneamente  e .
- Premere contemporaneamente  e  il numero di volte necessario, per selezionare la zona a cui si vuole disinserire il timer. La zona è individuata dall'accensione di .
- Premere  fino al valore .
-  della zona di cottura si spegne e il timer si disattiva.

Avvertitore



Il timer può essere usato come avvertitore anche se lo state già usando per la cottura a tempo.

Attivazione








Se il piano cottura è spento:

- Premere  per accenderlo;
- Premere contemporaneamente  e  per attivare il timer. Nel display del timer compare . Se è attiva qualche zona di cottura, si accende  della prima zona di cottura attiva, partendo da sinistra.
- Premere contemporaneamente  e  il numero di volte necessario per la selezione dell'avvertitore,  si trova tra  e .
- Il valore del timer viene impostato agendo su  o .
- Anche per l'avvertitore è possibile impostare il tempo in minuti e secondi o, in ore e minuti.

Disattivazione

Passato il tempo impostato, si accende il segnale acustico a intervalli, che può essere spento premendo  o , oppure si spegne da solo dopo 2 minuti.



Se volete spegnere l'avvertitore prima del tempo impostato:

- Premere contemporaneamente  e .
- Premere contemporaneamente  e  il numero di volte necessario per la selezione dell'avvertitore,  si illumina;
- Premere  fino al valore . L'avvertitore è disattivato.



Funzione Chef Cook

Con questa funzione è possibile utilizzare il piano cottura come in una cucina da ristorante. Spostando la pentola sul piano le zone cottura saranno impostate a valori di potenza differenti.

Attivazione

- Premere  e  contemporaneamente.
- La funzione è ora attiva e i livelli di potenza sono indicati nei display delle rispettive zone cottura.



Disattivazione

- Premere nuovamente  e  contemporaneamente.

La funzione Chef Cook ha dei livelli predeterminati per ogni zona cottura, che possono essere modificati con gli slider. Alla disattivazione torna ai valori preimpostati.

FUNZIONI DI SICUREZZA E SEGNALAZIONE ERRORI

- Durante il periodo di garanzia possono essere eseguite le riparazioni solo dal Servizio di Assistenza autorizzato.
- Prima della riparazione, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, cioè, staccare il cavo di alimentazione o svitare il fusibile.
- Gli interventi e le riparazioni non autorizzati possono provocare la folgorazione o il corto circuito, per cui non eseguiteli. Lasciate questi lavori ai tecnici autorizzati.
- Nel caso di piccoli disturbi potete cercare di risolvere il problema seguendo i consigli delle istruzioni d'uso.
- L'intervento del servizio di assistenza durante la garanzia non è gratuito se l'apparecchio non funziona a causa di un utilizzo non corretto.
- L'eliminazione dei guasti o i reclami, che sono stati provocati dall'uso o dall'installazione non corretta, non saranno riparati in garanzia. Le spese di riparazione saranno a carico dell'utente.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE ERRORE	RIMEDIO
	Attivazione continua dei sensori per più di 10 secondi, causata dalla presenza di oggetti o liquidi sul vetro nella zona del comando.	Rimozione oggetti e/o liquidi + pulizia del vetro. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
L	Nessun errore! Sicurezza bambini attiva.	Sbloccare il piano.
	Pentola non presente o pentola non adatta.	Usare pentole adatte per l'induzione. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E8	Errato funzionamento della ventola di raffreddamento.	Aria di scarico bloccata, ad esempio da carta. Oppure ventola guasta. Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E3	Pentola non adatta.	Usare pentole adatte per l'induzione. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E2	Surriscaldamento eccessivo del piano cottura.	Non riscaldare pentole vuote. Utilizzare pentole appropriate per induzione. Lasciare raffreddare il piano cottura. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
Er21 Er22 Er20 Er36 Er31 Er47 Er40 EA EH U400 E4 E5 E6 E7 E9	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore.	







IMPOSTAZIONE LIMITAZIONE DI POTENZA

L'apparecchio è generalmente configurato alla potenza massima disponibile, riportata nella tabella dei dati tecnici. È tuttavia possibile impostare una modalità di funzionamento con limitazione di potenza. In tal modo la massima potenza erogabile dal piano cottura viene limitata ad un valore fisso.



L'impostazione limitazione di potenza deve essere eseguita SOLO da un tecnico specializzato.

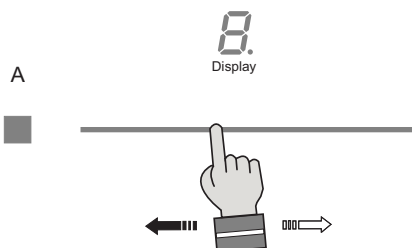
Per impostare la limitazione di potenza, eseguire le seguenti operazioni.

1. Collegare il piano all'alimentazione elettrica.
 2. Entro due minuti, accedere al Service Menu, premendo contemporaneamente i tasti  e  fino a sentire un segnale acustico.
 3. Premere i due cursori slider illuminati, fino a sentire un secondo segnale acustico. Il display "Timer" mostra [CF6].
 4. Premere il tasto . Il display "Timer" mostra [PHA].
 5. Agire sul cursore slider (estremità sinistra → -, estremità destra → +) per selezionare il livello di potenza desiderato. Il livello selezionato è mostrato dal display di una zona cottura. La corrispondenza fra i livelli di potenza e i valori di limitazione sono riportati nella tabella sottostante.
 6. Per confermare la selezione e uscire dal Service Menu, premere contemporaneamente i tasti  e .
- Per uscire dal Service Menu senza apportare modifiche, premere .

ATTENZIONE! Assicurarsi che la potenza selezionata sia conforme al dimensionamento dei fusibili installati nell'impianto domestico.

Tabella dei livelli di potenza

0 (Default)	7400 W
1	1000 W
2	1500W
3	2800 W
4	3500 W
5	3700 W
6	4500 W
7	6000 W



Questo dispositivo consente di scegliere la modalità di funzionamento (aspirante o filtrante) a seconda dell'installazione.

Alla prima accensione per circa dieci secondi il display visualizza quale modalità è attiva.

Filtrante: il display indica la lettera F

Aspirante: il display indica la lettera A

Durante questa fase si può cambiare modalità agendo sullo slider :



per confermare la modalità desiderata premere il tasto

Per richiamare la scelta della modalità di funzionamento togliere e ridare tensione al dispositivo.

Nota: se la tensione viene a mancare nuovamente il dispositivo mostra sul display l'ultima impostazione selezionata, per confermare premere il tasto o attendere 15 secondi, per variare tale modalità agire sullo slider selezionando la modalità referita, per confermare premere il tasto

Accensione spegnimento aspirazione:

1. Toccare lo slider
2. Impostare il livello di velocità dell'estrattore entro 3 secondi toccando il comando a scorrimento (da 1 a 9). L'estrattore si accende alla velocità di estrazione impostata. Impostare un livello più alto o più basso utilizzando il comando a scorrimento.
3. Impostare il livello di velocità dell'estrattore su "0" per spegnere l'estrattore.
4. Spegnerne il piano cottura a induzione toccando il tasto on/off.

Nota: in modalità filtrante allo spegnimento del dispositivo l'aspirazione rimane accesa per 20 minuti alla minima velocità, per permettere l'evaporazione dell'eventuale condensa formatasi durante le fasi di cottura.

Intensiva:

È possibile utilizzare la funzione Boost per estrarre al livello più alto per una durata non superiore a 6 minuti. (In modalità di ricircolo non è previsto alcun limite di tempo e la funzione Boost rimane attiva.)

1. Agire sullo slider finché non comparirà sul display "P".

Una volta trascorso il tempo massimo consentito, la velocità dell'estrattore verrà ridotta al livello 9. Nota: In modalità di ricircolo non è previsto alcun limite di tempo e la funzione Boost rimane attiva.



2. Impostare il livello di velocità dell'estrattore su "0" per spegnere l'estrattore.

Per richiamare la scelta della modalità di funzionamento togliere e ridare tensione al dispositivo.


3. Spegnerne il piano cottura a induzione toccando il tasto on/off.

Modalità Automatica

Nella modalità di estrazione automatica, il livello di estrazione si adatta automaticamente all'uso delle zone di cottura.


1. Premere il tasto 
2. Per disattivare tale modalità premere nuovamente  o agire sullo slider.


Avviso di saturazione filtro antigrasso

Dopo 30 ore di attività della cappa il simbolo  si accende indicando la necessità di pulire i filtri anti grasso di metallo, tale allarme inibisce il funzionamento dell'aspirazione fino al reset, per permettere lo svuotamento della vaschetta raccogli acqua. (operazione da effettuare secondo necessità e comunque obbligatoriamente ad ogni reset filtri).

Per resettare tale avviso premere per 3 secondi il tasto 

Avviso di saturazione filtro odori

Dopo 120 ore di attività della cappa il simbolo  si accende indicando la necessità di pulire/ sostituire i filtri carbone attivi;consultare il paragrafo relativo alla manutenzione di tali filtri.

Per resettare tale avviso premere per 3 secondi il tasto 

MANUTENZIONE

Pulizia

Primo utilizzo

- Pulire e asciugare la superficie del vetro con un panno umido prima del primo utilizzo.
- Asciugare l'apparecchio dopo averlo pulito con un panno umido, per evitare la formazione di calcare.

Pulizia giornaliera

- Anche se i residui di cibo non bruciano sul vetro, si consiglia comunque di pulire il piano cottura immediatamente dopo l'uso.
- Eseguire la pulizia giornaliera utilizzando un panno umido con un detergente delicato.
- Asciugare con carta da cucina o con uno strofinaccio asciutto.

Macchie ostinate

- È possibile rimuovere le macchie ostinate anche utilizzando un detergente delicato, come quello per i piatti.
- Rimuovere i segni dell'acqua e le incrostazioni di calcare con l'aceto.
- I segni di metallo (causati dallo scivolamento delle pentole) possono essere difficili da eliminare. In tal caso, sono disponibili degli agenti speciali.
- Usare un raschietto per vetro per eliminare i residui di cibo, in particolare plastica e zucchero fusi.



Non usare mai prodotti abrasivi, in quanto lasciano graffi in cui si possono accumulare sporco e calcare. Non usare mai oggetti appuntiti, come lana d'acciaio o spugne.

Filtri e vassoio di raccolta

Filtri antigrasso

Dopo 30 ore di funzionamento, sul display dell'estrattore verranno visualizzati alternativamente "F" e "G", a indicare che è necessario pulire i filtri antigrasso.

Questi devono essere puliti una volta al mese (o quando segnalato dall'indicatore di saturazione del filtro). Non utilizzare detergenti aggressivi e pulire il filtro manualmente o in lavastoviglie a bassa temperatura e con un programma a ciclo breve. Inserire i filtri nella lavastoviglie con l'apertura verso il basso, in modo che l'acqua possa uscire. I detergenti usati nelle lavastoviglie opacizzano l'alluminio più rapidamente. Questo è normale.

Dopo la pulizia e la sostituzione dei filtri antigrasso, azzerare la memoria dell'indicatore di saturazione del filtro.

Filtri di ricircolo -(cod.AFCFCARFH10 cod.AFFCARFPH6)

I filtri possono essere ripristinati in forno, meglio se ventilati.

La temperatura del forno deve essere di 150°-180°; temperature più elevate potrebbero danneggiare i filtri.

È meglio posizionare i mattoncini filtranti sulla griglia del forno, non preriscaldata, e lasciarli raffreddare completamente prima di rimuovere.

Il tempo necessario per ripristinare i filtri è di almeno due ore o anche di più, a seconda dell'intensità di cottura.

Il ripristino deve essere eseguito solo in un luogo ben ventilato.

Non lavare i filtri in lavastoviglie.

I filtri di ricircolo possono essere ripristinati più volte, ma per una migliore efficienza si consiglia di farlo sostituire ogni 1 anno.

Filtri di ricircolo - Twin (cod.AFCFCAISOB01)

I filtri utilizzati in questo piano cottura sono filtri combinati per il filtraggio dei grassi e degli odori. Questi filtri gemelli sono rigenerabili e necessitano di manutenzione periodica.

Dopo 30 ore di funzionamento, sul display dell'aspirazione verranno visualizzati alternativamente 'F' e 'G' unità; è necessario lavare i filtri Twin.

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

È necessario sostituire i filtri Twin:

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

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



Airforce
made in Italy