



Airforce

made in Italy

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



INNOVA ARTIS PRIMA ...
INNOVA ARTIS PRIMA .. 1B .

Attenzione

È molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato insieme alla *Innova Artis Prima*, 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.

L'aria non deve essere scaricata in un condotto utilizzato per scaricare fumi di scarico prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. Deve essere sempre prevista un'adeguata areazione del locale quando la cappa da cucina è utilizzata contemporaneamente ad altri apparecchi che impiegano gas o altri combustibili.

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

Affinché l'installazione sia conforme alle attuali norme di sicurezza, è necessario un interruttore onnipolare omologato che garantisca la disconnessione completa dalla rete in categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura di breve durata deve essere supervisionato costantemente.

AVVERTENZA: la cottura senza supervisione su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può causare un incendio.

Dopo l'installazione, la parte inferiore del prodotto non deve essere accessibile e deve essere coperta con un pannello.

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.

Se la pulizia non viene eseguita secondo le istruzioni, sussiste il rischio di incendio.

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.

Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo, prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

È severamente vietato flambare il cibo. L'uso di fiamme libere può danneggiare i filtri e causare incendi, pertanto devono essere evitate in tutti i casi

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.

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 dotata 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.

AVERTENZA: 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.

2. UTILIZZO

UTILIZZO RECIPIENTI DI COTTURA

• Recipienti per la cottura

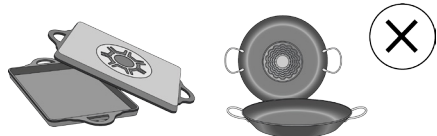


Utilizzare solo pentole che riportano questo simbolo.

Importante:

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

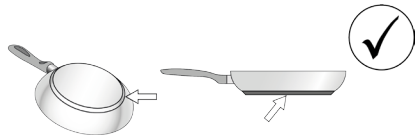
- recipienti con fondo non perfettamente piatto;
- recipienti metallici con fondo smaltato;
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano;
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.
- Non tutte le pentole adatte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



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



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



• Recipienti preesistenti

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

● **Diametri fondi pentola consigliati**

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

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

● **Risparmio energetico**

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

UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

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

● **Versione Aspirante:**

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

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

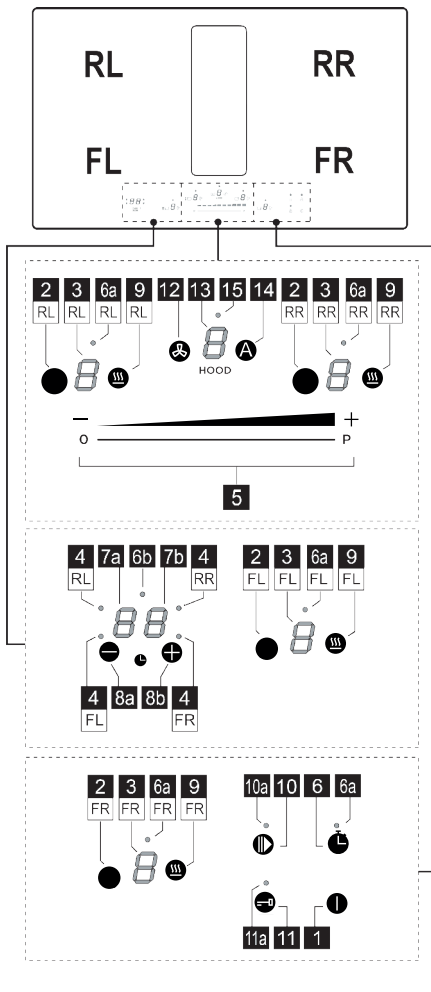
● **Versione Filtrante:**

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

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

3. FUNZIONAMENTO

PANNELLO DI CONTROLLO






Funzione

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

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

DA SAPERE PRIMA DI INIZIARE

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

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








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

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

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

DISPLAY ZONA COTTURA

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

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

CARATTERISTICHE DEL PIANO

• Safe Activation

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


• Pot Detector

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

• Safety Shut Down



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

• Residual Heat Indicator

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

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

• Accensione

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


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

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


• Attivazione delle zone di cottura

Attivazione:

Entrare nel Manù della zona cottura premendo uno dei tasti

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


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

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

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

Disattivazione:

Entrare nel menù della zona cottura desiderata e premere

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

● **Power Level Zone cottura**

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


verso destra per aumentare il livello di potenza;

verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

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

● **Power Booster**

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

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

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

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


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

● **Egg Timer**

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



Attivazione:

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

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

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

Ora sarà possibile aumentare o diminuire il tempo

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

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

Disattivare :

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

tasto  (8a).

● **Timer Zone di Cottura**

La funzione Timer Zone di Cottura è un countdown che è



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

Attivazione:

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

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

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

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


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

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

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

Disattivare :

Per lo spegnimento anticipato del Timer selezionare la

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


● **Power Limitation**


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


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

Per entrare nel manù gestione parametri:

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

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

contemporaneamente, per qualche secondo, i tasti 

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

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

Display (3-RR) indica il valore impostato.

Per passare al manù gestione Power Limitation:

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

mostra alternatamente i valori  e ; Premere più volte il

tasto (9-RL) finché il display (3-RL) mostrerà i valori 0 e 2 in maniera alternata. (0 e 2 = menu gestione Power Limitation).

Impostare valore della Power limitation:

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

Zona 3-RL	Zona 3-RR	Valore di potenza (KW)
02	0	7,4
02	1	4,5
02	2	3,1

Salvataggio impostazioni:

Per salvare le impostazioni selezionate, premere il tasto



Bridge Zones (Solo su modelli predisposti)

Questa funzione permette, di far lavorare in modo combinato la zona di cottura FL con la zona di cottura RL creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza.

Questo permetterà una cottura omogenea con teglie e pentole di grandi dimensioni. Verificare sempre nelle illustrazioni di montaggio, nella parte finale del manuale, in quali zone è attivabile il bridge.

Per attivare la Funzione Bridge:

Preme contemporaneamente per qualche secondo il tasto (2) delle zone (FL+RL) si accenderanno i due LED (3a) sopra ai display (FL+RL).

Per impostare la potenza scorrere con il dito sulla la Zona di selezione(5)

Per disattivare la Funzione Bridge:

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

UTILIZZO ASPIRATORE

● Attivazione dell'aspiratore.


Attivazione:

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

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

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

Disattivazione:

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

● Power Level Aspiratore

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

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

verso destra per aumentare il livello di potenza;


verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

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

● Power Booster dell'aspiratore

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

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




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

● Funzionamento automatico


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

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

Attivazione:



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

Disattivare:


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

● Menù gestione Filtri:

Condizioni necessarie per entrare nel menù:

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





Per Accedere al menù e visualizzare lo stato dei filtri:

Dopo aver rispettato i requisiti di ingresso indicati sopra, premere **tasto**  (12), successivamente premere contemporaneamente **—(8a)** e **+(8b)** per **4 secondi**.

A questo punto ci troveremo nel menù gestione Filtri.

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

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

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

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

Per Attivare o disattivare l'indicatore saturazione filtri:

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

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

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

Per uscire dal Menù:

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

• **Reset saturazione filtri**

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

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

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

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

• **Ritardo spegnimento aspirazione**

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

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

Per attivare:




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

Per disattivare:

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


TABELLA DI POTENZA

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

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

4. MANUTENZIONE

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

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

MANUTENZIONE PIANO COTTURA

• Pulizia del piano induzione

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:

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

• NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!

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

• Pulizia della vasca raccolta liquidi :

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

• Pulizia della griglia metallica:

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

MANUTENZIONE ASPIRATORE

• Pulizia dell'aspiratore :

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

NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!

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

• Manutenzione Filtri antigrasso:

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.

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

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

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

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

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

Filtri di ricircolo - Twin

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 Twin devono essere lavati senza detersivi.
- I filtri Twin 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.

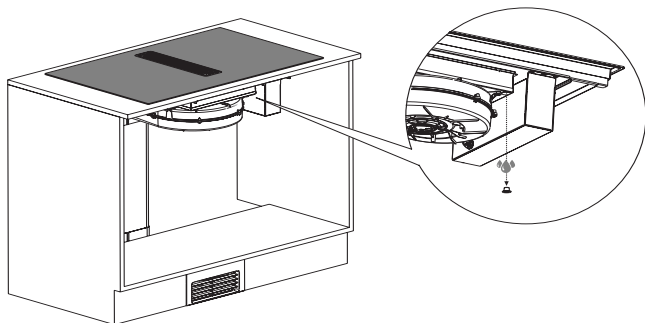
È necessario sostituire i filtri Twin:

- 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.

Vaschetta raccoglitore 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.



5. ASSISTENZA

TABELLA RICERCA GUASTI

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

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Ricerca guasti".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Caution

This instruction handbook is conserved together with the *Innova Artis Prima* 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.

WARNING: 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.

Air must not be released into a duct used to release discharge fumes produced by gas or other fuel combustion appliances. There must always be adequate ventilation of the premises when the kitchen hood is used at the same time as other appliances that use gas or other fuel.

In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar switch is required that guarantees complete disconnection from the mains in overvoltage category III, in accordance with the installation rules .

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.

CAUTION:The cooking process has to be supervised A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

After installation, the bottom of the product must not be accessible and covered with a panel.

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.

There is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions.

Burn hazard

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

During use the appliance becomes hot 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.

It is strictly forbidden to flambé food . Use of open flames can damage the filters and can cause fires, therefore they must be avoided in all cases.

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.

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 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.

2. USE

USE OF COOKWARE

• Cookware

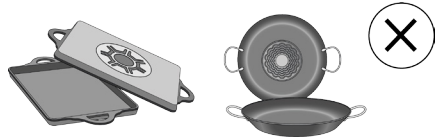


Only use pots bearing this symbol.

Important:

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

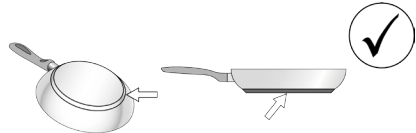
- cookware with a base that is not perfectly flat;
- metal cookware with an enamelled base;
- cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.
- Not all induction pots work efficiently due to the base only partially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



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



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



• Pre-existing cookware

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

• Recommended pot bottom diameters

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

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

• Energy saving

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

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

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

USING THE EXTRACTOR FAN

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

C

●  **Duct-Out Version:**

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

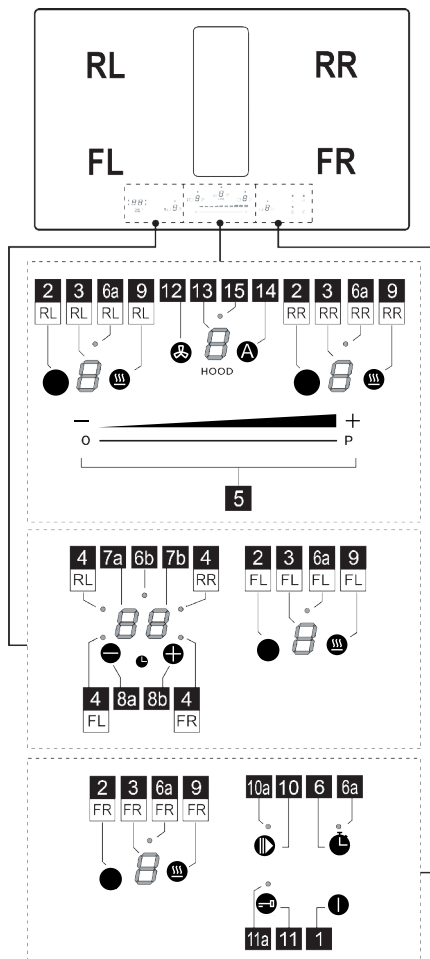
For maximum extraction efficiency: • We recommend a maximum pipe route length of 7 linear metres. • We recommend using no more than two 90° bends along the entire 7 linear metres • Avoid drastic changes in the ducting diameter, seeking to maintain a diameter of Ø 150 mm (or a rectangular section of 222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

●  **Recirculating Version:**

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

3. OPERATION

CONTROL PANEL




Function


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

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

THINGS TO KNOW BEFORE STARTING

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

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

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

 key (1).




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





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

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

COOKING ZONE DISPLAY

The following is shown on the cooking zone displays:

Function	Value
Cooking zone on	
Power Level	
Residual Heat Indicator	

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

CHARACTERISTICS OF THE HOB

• Safe Activation

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


• Pot Detector

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

• Safety Shut Down



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


• Residual Heat Indicator

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

USING THE HOB

• Power-on

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


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

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

• Cooking zone activation


Activation:

Enter the cooking zone menu by pressing one of the keys

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


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

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

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

Deactivation:

Enter the menu of the desired cooking zone and press one

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

● **Cooking Power Level Zone**


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

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

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

● **Power Booster**

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


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


● **Egg Timer**



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

Activation:

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

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


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

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

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

Deactivate:

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

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

● **Cooking Zone Timer**



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

Activation:

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

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

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


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

If desired, repeat the operation for several cooking zones:

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

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

Deactivate :

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



● **Power Limitation**


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

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

To enter the parameter management menu:

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







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

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

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

Display (3-RR) indicates the set value.

To go to the Power Limitation management menu:

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

Set Power limitation value:

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

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

Saving settings:

To save the selected settings, press the key  (1)

• **Bridge Zones (Only on selected models)**

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

To activate the Bridge Function:

Press the zone key (2) (FL+RL) at the same time for a few seconds; the two LEDs (3a) above the displays (FL+RL) will light up.

To set the power, scroll with your finger on the selection area (5)

To deactivate the Bridge Function:

• simultaneously press for a few seconds the keys (2) of the pair of zones to be deactivated (FL+RL).

USING THE EXTRACTOR

● Extractor activation.


Activation:

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

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

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

Deactivation:

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

● Extractor Power Level


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

Touch and slide your fingers along the Selection bar (4): to the right to increase the power level; to the left to decrease the power level.

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

● Extractor Power Booster

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

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


● Automatic mode



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

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


residual vapours and odours.

Activation:

Enter the extractor Menu by pressing the key  (12)

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


Deactivate:


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

● Filter management menu:




Conditions required to enter the menu:

The COOKING ZONES and EXTRACTOR must all be

powered ; The EGG TIMER must be Off. If these conditions are not respected, by performing the access


procedure, the display (7a+7b) will indicate  and it will not be possible to continue further.





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



After complying with the input requirements indicated above, press key  (12), then press  (8a) and  (8b) simultaneously for 4 seconds.

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


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

ODOUR FILTER, press  (8a). Each time this key is pressed, the display switches from one filter to another, consecutively. Below is a table of filter statuses.

Filter Status	Display
ACTIVE grease filter*	
ACTIVE odour filter*	
DEACTIVATED grease filter	
DEACTIVATED odour filter	

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

To turn the filter saturation indicator on or off:

After selecting one of the two filters, press  (8b); with each press, the display switches from one state to another consecutively.

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

unchanged from before deactivation.

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

from **9**.

To exit the Menu:

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

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

● **Reset filter saturation**

While one or both signals are active, it is possible to reset the filter saturation alarm. In the first 10 seconds in which

the filter saturation signal appears, press **—(8a)** and **+ (8b)** simultaneously for a few seconds.

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

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

● **Extractor fan switch off delay**

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

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

To activate:

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

To deactivate:

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

POWER TABLE

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

4. MAINTENANCE

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



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

HOB MAINTENANCE

• Cleaning the induction hob

The hob must be cleaned after each use.

Important:

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

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

• D Cleaning the liquid collection channel :

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

• E Cleaning the metal grille:

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

EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

• Cleaning the extractor fan :

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

DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!

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

• A Grease filter maintenance:

Traps grease particles generated by cooking.

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

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

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

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

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

Recirculation filters Twin

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.

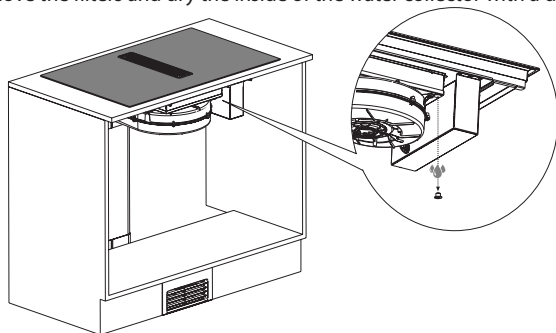
You need to replace the TWIN filters:

- 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.


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.



5. ASSISTANCE

TROUBLESHOOTING TABLE

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

CUSTOMER SERVICE

Before contacting Customer Service

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

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

Achtung

Es ist sehr wichtig, dass diese Anleitung zusammen mit der *Innova Artis Prima*, 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.

Wenn die Dunstabzugshaube im Abluftbetrieb in einem Raum installiert wird, in dem Brennquellen wie Gasherde oder Holzöfen betrieben werden, die ihre Verbrennungsluft aus der Umgebung entnehmen, können die Abgase dieser Geräte beim Betrieb aufgrund des erzeugten Unterdrucks in den Raum zurückgesogen werden, was zu einer Vergiftung führen kann. Es ist daher zwingend erforderlich, bei der Installation stets für eine ausreichende Luftzufuhr zu sorgen. Eine sichere Nutzung ist nur möglich, wenn der Unterdruck im Raum, in dem sich die schornsteinabhängige Feuerstätte befindet, 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet. Dies wird gewährleistet, wenn die für die Verbrennung benötigte Luft über nicht verschlossene Öffnungen – z. B. Türen oder Fenster – in Kombination mit einem Luftzufuhr-/Abluftkanal oder anderen technischen Maßnahmen in den Raum strömen kann. Allein das bloße Vorhandensein einer Öffnung in der Wand für Luftzufuhr/Abluft garantiert, insbesondere wenn sie nicht korrekt dimensioniert ist, nicht die Einhaltung des Grenzwertes.

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

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

Die Abluft darf nicht über einen Schacht abgeleitet werden, der zum Ableiten von durch Geräte zur Verbrennung von Gas oder anderen Brennstoffen erzeugtem Rauch benutzt wird. Wenn die Abzugshaube gleichzeitig mit anderen Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe einsetzen, verwendet wird, muss immer eine entsprechende Belüftung des Raums vorgesehen sein.

Damit die Installation den aktuellen Sicherheitsvorschriften entspricht, ist ein zugelassener allpoliger Schalter erforderlich, der bei Überspannungskategorie III, entsprechend den Errichtungsregeln, eine vollständige Trennung vom Netz gewährleistet.

ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig beaufsichtigt werden.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.

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.

Nach der Montage darf die Unterseite des Produktes nicht mehr zugänglich sein und muss mit einer Platte abgedeckt 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.

Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht entsprechend den Anweisungen durchgeführt wird.

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.

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.

Das Flambieren von Speisen ist strengstens verboten. Die Verwendung von offenem Feuer kann die Filter beschädigen und Brände verursachen, daher muss dies in jedem Fall vermieden werden.

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.

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.

2. VERWENDUNG

VERWENDUNG KOCHBEHÄLTER

• Behälter zum Kochen

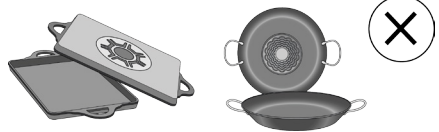


Nur Töpfe verwenden, die dieses Zeichen tragen.

Wichtig:

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

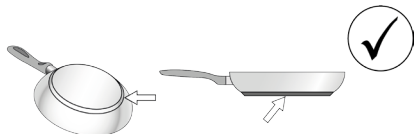
- die keinen perfekt flachen Boden haben;
- die aus Metall bestehen und einen emaillierten Boden haben;
- die einen rauen Boden haben, um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu verschrammen;
- Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalltafel des Kochfelds legen.
- Nicht jedes für die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



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



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



• Bereits existierende Behälter

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

• Empfohlene Topfboden-Durchmesser

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

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

• Energieeinsparung

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

VERWENDUNG DES GEBLÄSES/ WRASENABZUGS

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

• Version mit Absaugung:

Die Dämpfe werden nach außen über eine Reihe von

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

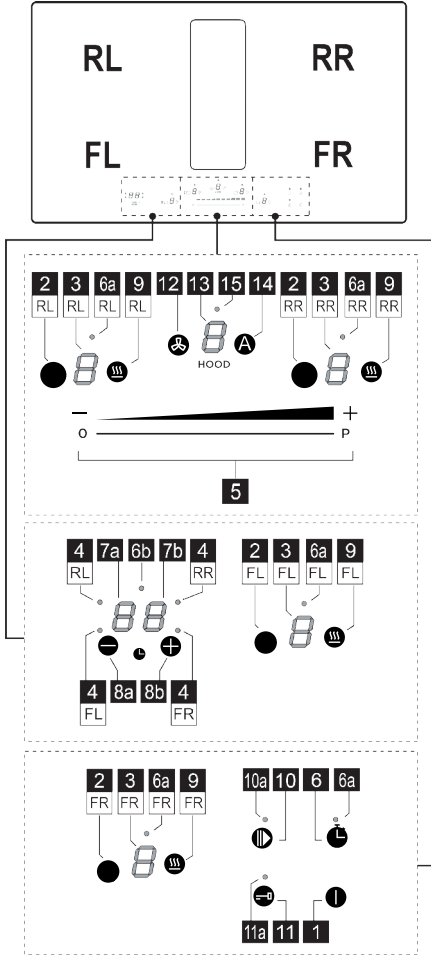
Um die maximale Absaugleistung zu erhalten: • Es wird ein Rohrverlauf mit einer maximalen linearen Länge von 7 Metern empfohlen. • Auf einer Gesamtlänge von 7 linearen Meter sollten maximal zwei 90° Kurven verwendet werden • Vermeiden Sie zu starke Wechsel bei den Leitungsquerschnitten, besser immer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

• Version mit Filter:

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

3. FUNKTIONSWEISE

BEDIENFELD



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

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

WAS VOR DEM BEGINN ZU WISSEN IST

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

Das Kochfeld an die Stromversorgung anschließen; das

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

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

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

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

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

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

DISPLAY KOCHBEREICH

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

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

EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDS

• Safe Activation (sichere Aktivierung)

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

• Pot Detector (Kochtopferkennung)

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

• Safety Shut Down (Sicherheitsabschaltung)

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

• Residual Heat Indicator (Angabe der Restwärme)

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

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

• Einschalten

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

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

schalten sich ein und visualisieren die Nummer Null **0**.

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

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

• Aktivierung des Kochbereichs

Aktivierung:

Den Zugriff auf das Menü des Kochbereichs durch Drücken

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

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

Anmerkung: Bei der Wahl eines Kochbereichs visualisiert

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

Deaktivierung:

Den Zugriff auf das Menü des gewünschten Kochbereichs

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

• Power Level Kochbereiche

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

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

• Leistungs-Booster

Das Produkt ist mit **1 zusätzlichen Leistungsstufe**

ausgestattet (über der Stufe **9**), die für 10 Minuten aktiv bleibt, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.

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

durchlaufen, über der Stufe **9**, um die Power Booster zu aktivieren. Die Stufe Power Booster ist auf dem **Display (3)**

mit dem Symbol **P** angegeben.

• Egg Timer (Eieruhr)

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

Aktivierung:

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

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

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

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

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

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

Deaktivieren:

Für das vorzeitige Abschalten des Timers, die Menüs Ansaugung oder Kochbereiche verlassen, sodass alle LEDs (3 und 13) eingeschaltet sind, und das Display Timer mit der Taste **— (8a)** auf Null zurückstellen.

• Timer Kochbereiche

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

Aktivierung:

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

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

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

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

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

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

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

Deaktivieren:

Zum vorzeitigen Abschalten des Timers den Kochbereich

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

• Power Limitation (Leistungsbegrenzung)

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

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

Zum Zugriff auf das Verwaltungsmenü der Parameter:

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

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

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

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

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

Um auf das Verwaltungsmenü Power Limitation überzugehen:

Standardmäßig zeigt mit dem Zugriff auf das Menü der Parameter das Display (3-RL) abwechselnd die Werte **0**

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

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

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

Einstellen des Werts der Power limitation:

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

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

Speicherung der Einstellungen:

Um die gewählten Einstellungen zu speichern, die Taste

Ⓛ (1) drücken

• Brückenzonen (Nur bei bestimmten Modellen)

Diese Funktion erlaubt es, den Betrieb des Kochbereichs FL mit demjenigen des Kochbereichs RL zu kombinieren und eine einzige Zone mit der gleichen Leistungsstufe zu schaffen. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit großformatigen Backformen und Töpfen. Prüfen Sie immer in den Montageabbildungen im Endteil des Handbuchs, in welchem Bereich die Brücke aktiviert werden kann.

Um die Funktion Bridge zu aktivieren:

Durch gleichzeitiges Drücken der Taste (2) der Zonen (FL+RL) für einige Sekunden schalten sich die beiden LEDs (3a) auf den Displays (FL+RL) ein.

Um die Leistung einzustellen, mit dem Finger den Auswahlbereich (5) durchlaufen


Um die Brückenfunktion zu deaktivieren:

• für einige Sekunden gleichzeitig die Tasten (2) des Zonenpaars, das man zu aktivieren wünscht (FL+RL), drücken.

BEDIENUNG DES GEBLÄSES/ WRASENABZUGS

• Aktivierung des Gebläses.


Aktivierung:

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

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

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

Deaktivierung:

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

• Power Level Gebläse

Das Gebläse besitzt 4 Leistungsstufen der Absaugung plus einen Booster.

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

nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

nach links, um die Leistungsstufe zu senken.

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

• Power Booster des Gebläses

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

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



(13) mit dem Symbol  angegeben.


• Automatikbetrieb

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

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

Aktivierung:

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


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

Deaktivieren:

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


• Verwaltungsmenü Filter:



Erforderliche Bedingungen für den Zugriff auf das Menü:

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

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


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





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



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

An diesem Punkt befindet man sich im Verwaltungsmenü Filter.

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

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


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

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



Um die Anzeige der Filtersättigung zu aktivieren oder zu deaktivieren:

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



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

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

Zum Verlassen des Menüs:

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

• Reset Filtersättigung

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

Ein akustisches Signal gibt das erfolgte Reset an. Es wird

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

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

• **Verzögerung der Abschaltung des Gebläses**

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

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

Zur Aktivierung:

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

Zur Deaktivierung:


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

LEISTUNGSTABELLE

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

4. PFLEGE

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

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

WARTUNG KOCHFELD

• Reinigung des Kochfelds

Das Kochfeld ist nach jeder Benutzung zu reinigen.

Wichtig:

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

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

• Reinigung der Flüssigkeitsauffangwanne:

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

• Reinigung des Metallgitters:

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

WARTUNG GEBLÄSE/ WRASENABZUG

• Reinigung des Gebläses/Wrasenabzugs:

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

KEINE WERKZEUGE ODER SONSTIGE HILFSMITTEL ZUR REINIGUNG VERWENDEN!

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

• Wartung Fettfilter:

Hält die beim Kochen entstehenden Fettpartikel ein.

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

wobei seine Filtereigenschaften in keiner Weise beeinträchtigt werden.

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

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

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

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

Recirculation filters Twin- (cod.AFCFCAIA01)

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

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

You need to replace the TWIN filters:

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

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

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

Umlauffilter - Twin 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.

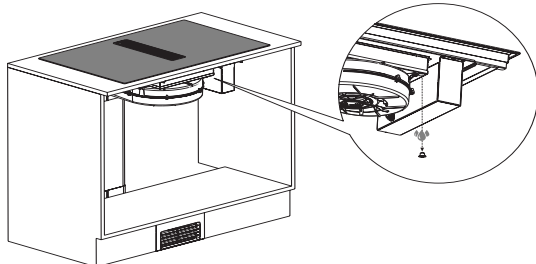
Die Twin-Filter müssen ausgetauscht werden:

- 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.

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.



5. KUNDENSERVICE

TABELLE FEHLERSUCHE

Informationsnummer	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Lösung
E1	Der Schaltbereich schaltet sich aufgrund der zu hohen Temperatur aus	Die innere Temperatur der elektronischen Teile ist zu hoch	Bevor das Kochfeld erneut verwendet wird, solange warten, bis es abgekühlt ist
Für alle anderen Fehlermeldungen	Den Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen		

KUNDENDIENST

Bevor man den Kundendienst kontaktiert

1. sich vergewissern, dass man das Problem anhand der unter „Störungssuche“ beschriebenen Punkte nicht allein lösen kann.
2. Das Gerät ausschalten und wieder einschalten, um sich zu vergewissern, dass die Störung behoben worden ist.

Wenn die Störung nach diesen Prüfungen bleibt, den nächsten Kundendienst in der Nähe kontaktieren.

Attention

Il est très important de conserver ce livret avec *Innova Artis Prima*, 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.

AVERTISSEMENT : 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'air ne doit pas être évacué dans un conduit d'évacuation de fumées produites par des appareils à combustion de gaz ou d'autres combustibles. Une aération appropriée de la pièce doit toujours être prévue lorsque la hotte aspirante est utilisée simultanément à d'autres appareils utilisant du gaz ou d'autres combustibles.

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 $0,005+j0,005[\text{Ohm}]$.

Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il est nécessaire d'utiliser un interrupteur omnipolaire homologué garantissant une déconnexion complète du réseau en catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

ATTENTION : La cuisson doit être surveillée. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.

AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie.

Après l'installation, le bas du produit ne doit pas être accessible et recouvert d'un panneau.

En cas d'installation de la hotte en évacuation, à l'intérieur d'une pièce où sont présentes des sources de combustion (par exemple des poêles à gaz ou des cheminées à bois) qui puisent l'air de combustion dans le même environnement, lorsque la hotte est allumée les gaz d'échappement de ces appareils peuvent être aspirés de nouveau à l'intérieur de la pièce à cause du vide créé et peuvent causer une intoxication. Il est donc obligatoire de procéder à l'installation tout en assurant toujours un approvisionnement d'air suffisant. Une utilisation sûre est possible seulement si la dépression dans la pièce où est installée la source de combustion ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar) ; cela est garanti si l'air nécessaire à la combustion peut pénétrer dans la pièce par des ouvertures non fixes, comme des portes ou des fenêtres, en combinaison avec un conduit d'alimentation/extraction d'air ou d'autres solutions techniques. La seule présence d'une ouverture dans le mur pour l'alimentation/extraction de l'air, surtout si elle n'est pas correctement dimensionnée, ne garantit pas le respect de la valeur limite.

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.

Il existe un risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions.

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.

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud, veillez à éviter de toucher les éléments chauffants.

Il est strictement interdit de flamber les aliments. L'utilisation de flammes nues peut endommager les filtres et provoquer des incendies, elles doivent donc être évitées dans tous les cas.

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.

* 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.

2. UTILISATION

UTILISATION DES RÉCIPIENTS POUR LA CUISSON

- Récipients pour la cuisson

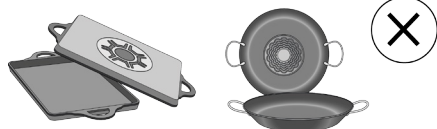


Utiliser uniquement des poêles et des casseroles qui portent ce symbole.

Important :

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

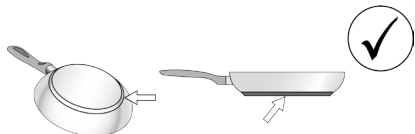
- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
 - des récipients en métal dont le fond est émaillé ;
 - des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
 - ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle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



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



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



● Récipients préexistants

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

● Diamètres fonds de casseroles conseillés

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

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

● Économie d'énergie

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

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

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

● Version Aspirante :

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

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

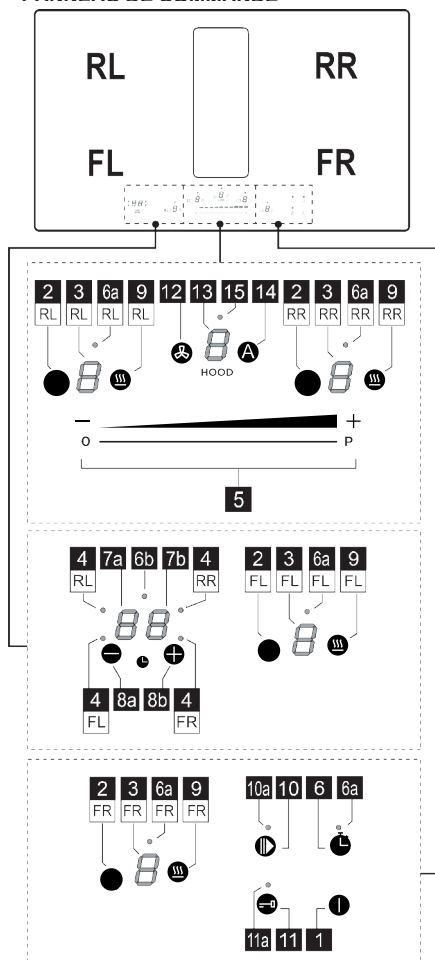
Pour obtenir une efficacité d'extraction maximale : • Le parcours maximal conseillé pour les conduits est de 7 mètres linéaires. • Sur le total de 7 mètres linéaires, il est conseillé d'utiliser au maximum deux coudes de 90° • Éviter tout changement drastique de section du conduit, en privilégiant toujours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

● Version Filtrante :

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

3. FONCTIONNEMENT

PANNEAU DE COMMANDE



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

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

À SAVOIR AVANT DE COMMENCER

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

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

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

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

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

AFFICHEUR ZONE DE CUISSON

les écrans relatifs aux zones de cuisson indiquent :

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

CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE

• Safe Activation

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

• Pot Detector

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

• Safety Shut Down

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

• Residual Heat Indicator

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

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

• Allumage

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

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

s'allumeront et afficheront le chiffre zéro .

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

(1).

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

• Activation des zones de cuisson

Activation :

Entrer dans le Menu de la zone de cuisson en appuyant

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

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

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

Remarque : Quand une zone de cuisson est sélectionnée,

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

Désactivation :

Entrer dans le menu de la zone de cuisson souhaitée et

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

• Power Level Zones de cuisson

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

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;

vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

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

• Power Booster

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

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

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

• Egg Timer

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

Activation :

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

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

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

Il sera maintenant possible d'augmenter ou de diminuer le

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

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

Désactiver :

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

la touche **—** (8a).

● Timer Zones de Cuisson

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

Activation :

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

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

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

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

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

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

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

Désactiver :

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

● Power Limitation

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

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

Pour entrer dans le menu gestion des paramètres :

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

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

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

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

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

Pour passer au menu gestion Power Limitation :

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

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

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

Définir la valeur de la Power limitation :

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

Zone	Zone	Valeur de
3-RL	3-RR	puissance (KW)
02	0	7,4
02	1	4,5
02	2	3,1

enregistrement des réglages :

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

● Bridge Zones (Uniquement sur certains modèles)

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

Pour activer la Fonction Bridge :

Appuyer simultanément pendant quelques secondes sur la touche (2) des zones (FL+RL) ; les deux voyants (3a) audessus des écrans (FL+RL) s'allumeront.

Pour définir la puissance, glisser avec le doigt sur la Zone de sélection (5)


Pour désactiver la Fonction Bridge :

• appuyer simultanément pendant quelques secondes sur les touches (2) de la paire de zones à désactiver (FL+RL).

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

● Activation de l'extracteur.


Activation :

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

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

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

Désactivation :

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

● Power Level Extracteur

L'extracteur est doté de 4 niveaux de puissance

d'extraction, plus un Booster.

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

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;


vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

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

● Power Booster de l'extracteur

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

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

(13) par le symbole .



● Fonctionnement automatique

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


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

Activation :

Entrer dans le Menu extracteur en appuyant sur la touche



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

Désactiver :


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

● Menu gestion des Filtres :

Conditions nécessaires pour entrer dans le menu :

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

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

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


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

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

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

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

État Filtre	Écran
Filtre à graisse ACTIF*	.05.
Filtre anti-odeurs ACTIF*	.F3.
Filtre à graisse INACTIF*	0-
Filtre anti-odeurs INACTIF*	F-

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

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

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

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

En quittant le menu après avoir désactivé le filtre, la valeur de saturation du filtre recommencera à partir de **9** à la réactivation du filtre.

Pour quitter le Menu :

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

● Reset saturation filtres

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

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

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

● Retard de l'extinction de l'extraction

Avec cette fonction activée, l'extracteur restera allumé

d'extraction, plus un Booster.


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

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

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

● **Power Booster de l'extracteur**

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

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



● **Fonctionnement automatique**

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

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

Activation :

Entrer dans le Menu extracteur en appuyant sur la touche



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

Désactiver :

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

● **Menu gestion des Filtres :**

Conditions nécessaires pour entrer dans le menu :

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

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





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



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

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

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

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


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

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

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

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

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

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

Pour quitter le Menu :

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

● **Reset saturation filtres**

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

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

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

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

Avec cette fonction activée, l'extracteur restera allumé

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

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

Pour activer :

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

Pour désactiver :

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

TABLEAU DE PUISSANCE

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

4. ENTRETIEN

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



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

ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON

● Nettoyage de la plaque à induction

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

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

● NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS VAPEUR !!!

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

● Nettoyage du bac de récupération des liquides :

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

● Nettoyage de la grille métallique :

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

ENTRETIEN DE L'EXTRACTEUR

● Nettoyage de l'extracteur :

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

NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !

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

● Entretien des Filtres à graisse :

Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.

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

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

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

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

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

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

Filtres de recyclage Twin

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 TWIN doivent être lavés sans aucun détergent.
- Les filtres TWIN 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 TWIN peuvent être séchés naturellement en les recouvrant d'un chiffon propre et sans résidu ou dans un four avec chaleur de voûte et de sole à une température de 80 °C pendant 1 heure maximum.

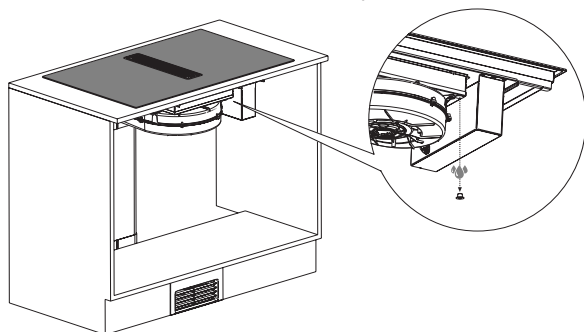
Vous devez remplacer les filtres TWIN :

- 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.

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.



5. ASSISTANCE

TABLEAU DE DIAGNOSTIC

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

SERVICE D'ASSISTANCE

Avant de contacter le Service Clientèle

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

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

Atención

Es muy importante conservar este manual de instrucciones junto al *Innova Artis Prima*, 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

ADVERTENCIA: 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 omnipolar 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 $0,005+j0,005[\text{Ohm}]$.

El aire no debe descargarse en conductos utilizados para salida de los humos producidos por aparatos de combustión de gas o de otros combustibles. Siempre debe disponerse un sistema adecuado de ventilación del local cuando se utiliza la campana de cocina al mismo tiempo que otros aparatos que usan gas u otros combustibles.

Para que la instalación cumpla con la normativa de seguridad vigente, es necesario un interruptor omnipolar homologado que garantice la desconexión completa de la red en la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado continuamente.

ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.

Después de la instalación, la parte inferior del producto no debe quedar accesible y debe cubrirse con un panel.

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.

Existe riesgo de incendio si la limpieza no se realiza siguiendo las instrucciones.

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.

Durante el uso el aparato se calienta, preste atención para evitar tocar los elementos calefactores.

Está terminantemente prohibido flambear alimentos. El uso de llamas abiertas puede dañar los filtros y provocar incendios, por lo que deben evitarse en todos los casos.

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).

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.

2. USO

USO DE RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

• Recipientes para la cocción

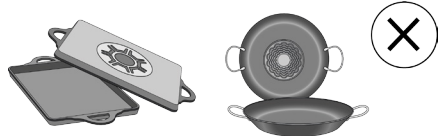


Utilizar solo ollas con este símbolo.

Importante:

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

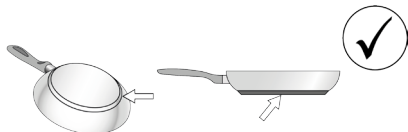
- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano;
- recipientes de metal con una base esmaltada;
- recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa;
- nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.
- ¡No todas las ollas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



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



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



● Recipientes ya existentes

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

● Diámetros del fondo de olla recomendados

IMPORTANTE: si las ollas no tienen las dimensiones adecuadas, las zonas de cocción no se encienden. Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada área, consulte la parte correspondiente en este manual.

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

● Ahorro energético

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

EMPLEO DEL ASPIRADOR

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

● Versión Aspirante:

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

Para obtener la máxima eficacia de aspiración: • Se recomienda un recorrido de tubería máximo de 7 metros lineales. • Se recomienda utilizar un máximo de dos curvas

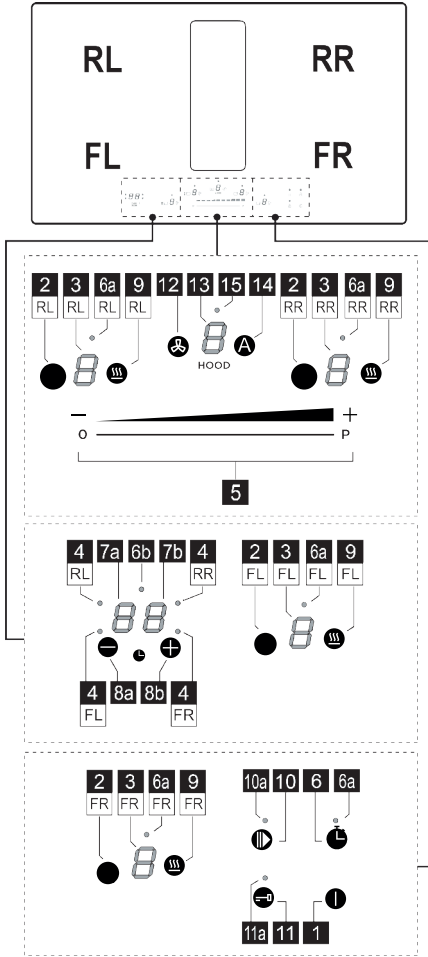
de 90° del total de 7 metros lineales - Evitar cambios drásticos en la sección del conducto, prefiriendo siempre la sección equivalente a \varnothing 150 mm (o la rectangular de 222 x 89 mm).

● Versión Filtrante:

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

3. FUNCIONAMIENTO

PANEL DE CONTROL



Función

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

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

A SABER ANTES DE INICIAR

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

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

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

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

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

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

PANTALLA ZONA DE COCCIÓN

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

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

CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

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

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

● **Pot Detector**(Detector de ollas)

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

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

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

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

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

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

● **Encendido**

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

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

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

● **Activación de las zonas de cocción**

Activación:

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

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

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

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

Desactivación:

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

● **Power Level Zona cocción**

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

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

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

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

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

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la

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

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

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

Activación:

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

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

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

Ahora se podrá aumentar o disminuir el tiempo utilizando

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

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

Desactivar:

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

Timer con la tecla **—** (8a).

● **Timer Zonas de Cocción**

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

Activación:

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

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

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

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

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

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

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

Desactive:

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

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

La función power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima y regulando la potencia de absorción de todas las zonas de cocción activas, haciendo que la absorción total de la placa, no supere el nivel máximo de absorción configurado. El menú de gestión del Power Limitation se encuentra en el interior del Menú de gestión de parámetros.

Para entrar al menú de gestión de parámetros:

Quite la alimentación al Plano, espere algunos segundos y reconecte el Plano a la alimentación. DESBLOQUEE el plano manteniendo presionado por algunos segundos la tecla **↺** (11); Luego, pulse contemporáneamente, por algunos segundos, las teclas **↻** (12) + **A** (14) hasta que se ilumine la **barra de desplazamiento (5)**. Recorra con el dedo a través de toda la **barra (5)** de izquierda a derecha. Las dos pantallas (3-RL) y (3-RR) se encenderán.

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

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

Para pasar al menú de gestión del Power Limitation:

Por defecto, accediendo al menú de parámetros, la **pantalla (3-RL)** muestra alternadamente los valores **0** y **0**; Pulse más vueltas la **tecla (9-RL)** hasta que la **pantalla (3-RL)** muestre los valores **0** y **2** de modo alternado. (**0** y **2** = menú gestión Power Limitation).

Ajuste el valor del Power limitation:

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

Zona	Zona	Valor de potencia (KW)
3-RL	3-RR	
02	0	7,4
02	1	4,5
02	2	3,1

Guardado de ajustes:

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

- **Bridge Zones** (Solo en algunos modelos)
Esta función permite, hacer trabajar de modo combinado la zona de cocción FL con la zona de cocción RL creando una única zona con el mismo nivel de potencia. Esto permitirá una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño. Verifique siempre en las ilustraciones de montaje, en la parte final del manual, en qué zonas se puede activar el bridge.
Para activar la Función Bridge:
Pulse contemporáneamente durante algunos segundos la **tecla (2)** de las zonas (FL+RL) se encenderá los dos LED (3a) encima de las pantallas (FL+RL).
Para ajustar la potencia, recorra con el dedo sobre la Zona de selección (5)
Para desactivar la Función Bridge:
• pulse contemporáneamente durante algunos segundos, las teclas (2) del par de zonas que se desea desactivar (FL+RL).

EMPLEO DEL ASPIRADOR

• Activación del aspirador.

Activación:

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

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

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

Desactivación:

Para apagar el aspirador mantenga presionada la tecla

 (12), por algunos segundos o bien lleve a Cero la potencia de aspiración.

• Power Level Aspirador

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

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

hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;


hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

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

• Power Booster del aspirador

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

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


la Pantalla (13) con el símbolo .

• Funcionamiento automático


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

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


Activación:

Entre al Menú del aspirador pulsando la tecla  (12)

luego pulse la tecla  (14); en la pantalla (13) se

visualizará la letra  alternada al valor de la velocidad de aspiración.


Desactive:


Desde el menú del aspirador, pulse la tecla  (14) o bien disminuya manualmente la velocidad de aspiración desde la barra de selección (5).

• Menú gestión Filtros:


Condiciones necesarias para entrar al menú:



LAS ZONAS DE COCCIÓN y EL ASPIRADOR deben estar

todos en potencia ; EL GG TIMER debe estar apagado. Si no se respetan estas condiciones efectuando el proceso

de encendido, la pantalla (7a+7b) indicará  y no será posible seguir adelante.


Para acceder al menú y visualizar el estado de los filtros:

Luego de haber respetado los requisitos de ingreso arriba indicados, pulse tecla  (12), luego pulse





contemporáneamente  (8a) y  (8b) por 4 segundos.



En este punto nos encontraremos en el menú de gestión de Filtros.

La pantalla (7a+7b) visualizará por defecto el estado del FILTRO GRASAS, para pasar a la visualización del estado

del FILTRO OLORES pulse  (8a) Por cada presión de esta tecla, la pantalla pasa de un filtro a otro de manera consecutiva. A continuación, una tabla de los estados de


los filtros.

Estado del Filtro	Pantalla
Filtro grasas ACTIVO*	
Filtro olores ACTIVO*	
Filtro grasas INACTIVO	
Filtro olores INACTIVO	


*Cuando el indicador de saturación de filtros está ACTIVO la pantalla (7b) mostrará el estado del filtro con un valor de  (eficiencia máxima) a  (filtro utilizado).

Para Activar o desactivar el indicador de saturación de filtros:



Luego de haber seleccionado uno de los dos filtros, pulse

 (8b); A cada presión, la pantalla pasa de un estado al otro de manera consecutiva.

Nota: Si se desactiva el filtro y luego se lo vuelve a activar en la misma sesión, el valor del estado del filtro permanece invariable respecto a antes de la desactivación.



Si luego de haber desactivado el filtro se sale del menú, cuando el filtro se reactive, el valor de saturación del filtro empezará de nuevo desde .

Para salir del Menú:

Para salir del Menú pulse cualquier tecla EXCEPTO la tecla  (8a) e  (8b) o bien espere 8 segundos sin tocar otras teclas.

• Reinicio saturación filtros

Mientras una o ambas señalizaciones estén activas, se puede efectuar el restablecimiento de la alarma de saturación de filtros. En los primeros 10 segundos en el que aparece la señalización de saturación de los filtros,

pulse contemporáneamente por algunos segundos  (8a) y  (8b).

Una señal acústica indica la finalización del restablecimiento. Se recomienda efectuar este procedimiento SOLO luego de haber sustituido los filtros.

Nota: Si ambas señalizaciones están activas, lleve a cabo estas operaciones dos veces para restablecer ambas alarmas. .


• Retraso apagado aspiración

Con esta función activada el aspirador quedará encendido con un tiempo pre ajustado. Finalizado este tiempo, se apagará de forma automática. Cada velocidad tiene un timer específico como se indica en la siguiente tabla.

● Power Booster del aspirador

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

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


Pantalla (13) con el símbolo .


● Funcionamiento automático

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


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

Activación:

Entre al Menú del aspirador pulsando la tecla  (12)



luego pulse la **tecla  (14)**; en la **pantalla (13)** se visualizará la letra **P** alternada al valor de la velocidad del aspirador .

Desactive:


Desde el menú del aspirador, pulse la **tecla  (14)** o bien disminuya manualmente la velocidad de aspiración desde la **barra de selección (5)**.

● Menú gestión Filtros:

Condiciones necesarias para entrar al menú:





LAS ZONAS DE COCCIÓN y EL ASPIRADOR deben estar todos en potencia ; EL GG TIMER debe estar apagado. Si no se respetan estas condiciones efectuando el proceso de encendido, la **pantalla (7a+7b)** indicará  y no será posible seguir adelante.



Para acceder al menú y visualizar el estado de los filtros:

Luego de haber respetado los requisitos de ingreso arriba indicados, pulse **tecla  (12)**, luego pulse contemporáneamente **—(8a)** y **+ (8b)** por **4 segundos**. En este punto nos encontraremos en el menú de gestión de Filtros.

La **pantalla (7a+7b)** visualizará por defecto el estado del **FILTRO GRASAS**, para pasar a la visualización del estado del **FILTRO OLORES** pulse **—(8a)** Por cada presión de esta tecla, la pantalla pasa de un filtro a otro de manera consecutiva. A continuación, una tabla de los estados de

los filtros.


Estado del Filtro	Pantalla
Filtro grasas ACTIVO*	
Filtro olores ACTIVO*	
Filtro grasas INACTIVO	
Filtro olores INACTIVO	

*Cuando el indicador de saturación de filtros está ACTIVO la **pantalla (7b)** mostrará el estado del filtro con un valor de  (eficiencia máxima) a  (filtro utilizado).

Para Activar o desactivar el indicador de saturación de filtros:

Luego de haber seleccionado uno de los dos filtros, pulse **+ (8b)**; A cada presión, la pantalla pasa de un estado al otro de manera consecutiva.

Nota: Si se desactiva el filtro y luego se lo vuelve a activar en la misma sesión, el valor del estado del filtro permanece invariable respecto a antes de la desactivación.

Si luego de haber desactivado el filtro se sale del menú, cuando el filtro se reactive, el valor de saturación del filtro empezará de nuevo desde .

Para salir del Menú:

Para salir del Menú pulse cualquier tecla EXCEPTO la tecla **—(8a)** e **+ (8b)** o bien espere 8 segundos sin tocar otras teclas.

● Reinicio saturación filtros

Mientras una o ambas señalizaciones estén activas, se puede efectuar el restablecimiento de la alarma de saturación de filtros. En los primeros 10 segundos en el que aparece la señalización de saturación de los filtros,

pulse contemporáneamente por algunos segundos **—(8a)** y **+ (8b)**.

Una señal acústica indica la finalización del restablecimiento. Se recomienda efectuar este procedimiento SOLO luego de haber sustituido los filtros.

Nota: Si ambas señalizaciones están activas, lleve a cabo estas operaciones dos veces para restablecer ambas alarmas. .

● Retraso apagado aspiración

Con esta función activada el aspirador quedará encendido por un tiempo pre ajustado. Finalizado este tiempo, se apagará de forma automática. Cada velocidad tiene un timer específico como se indica en la siguiente tabla.

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

Para activar:

Con el aspirador encendido, pulse de modo prolongado la barra de selección (5) se encenderá el LED (15), para

indicar que la función fue activada.

Para desactivar:

basta cambiar la velocidad de aspiración para desactivar esta función. Se apagará el LED (15), para indicar que la función fue desactivada.

TABLA DE POTENCIA

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

4. MANTENIMIENTO

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



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

MANTENIMIENTO PLACA DE COCCIÓN

• Limpieza de la placa de inducción

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:

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

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

fabricante).

- **XD Limpieza de la bandeja de recogida de líquidos:**

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

- **XE Limpieza de la rejilla metálica:**

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

MANTENIMIENTO ASPIRADOR

- **Limpieza del aspirador:**

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

¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!

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

- **XA Mantenimiento Filtros de grasa:**

Retiene las partículas de grasa procedentes de la cocción.

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

- **XB Mantenimiento Filtro de carbón activado – Cerámicas (Solo para Versión Filtrante):**

Retiene los olores desagradables de la cocción. El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores.

La saturación de los filtros de olores se produce después de un uso más o menos prolongado dependiendo del tipo de cocina y de la regularidad de la limpieza del filtro de grasas. Los filtros de olores pueden ser regenerados térmicamente cada 2/3 meses en un horno precalentado a 200 °C durante 45 minutos. La correcta regeneración asegura una constante eficiencia de filtrado durante 5 años.

¡Cuidado! No apoye los filtros en el fondo del horno, sino colóquelos en una fuente a una altura intermedia.

Filtros de recirculación Twin 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 TWINs deben lavarse sin detergentes.

- Los filtros TWINs 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 TWIN 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.

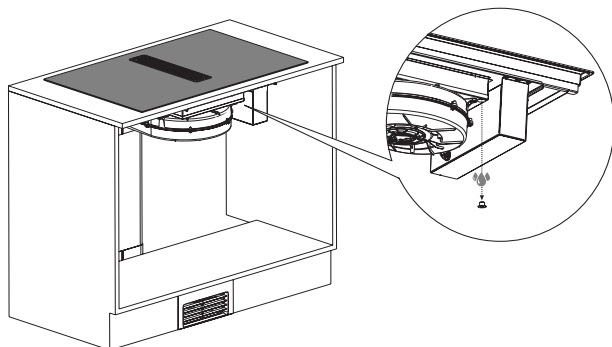
- cuando los filtros estén claramente dañados.

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.

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.



5. ASISTENCIA

TABLA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Código informativo	Descripción	Posibles causas	Solución
	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
Para todas las demás indicaciones de error	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

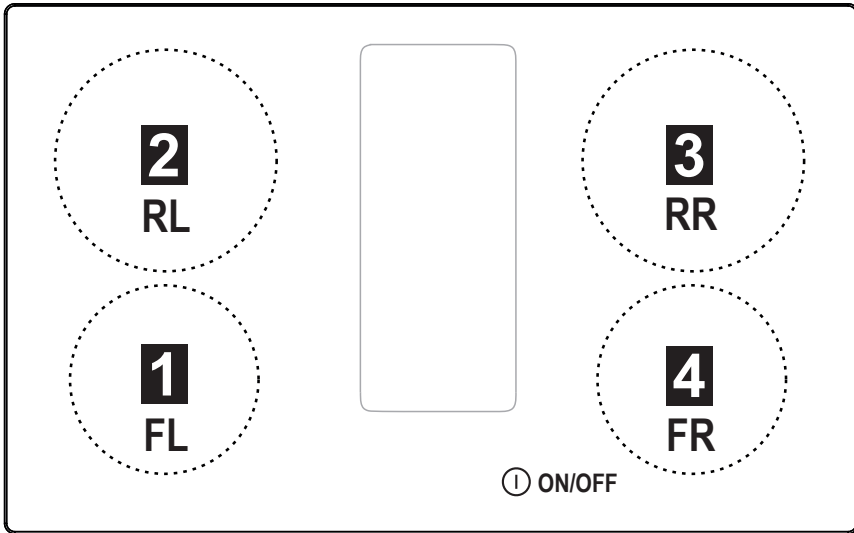
SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia

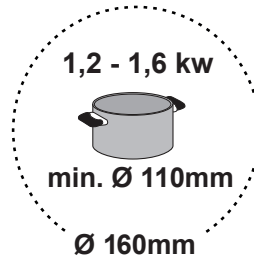
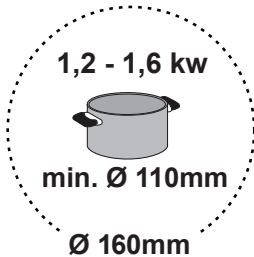
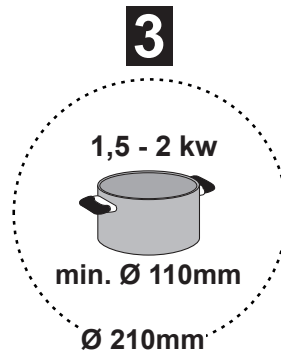
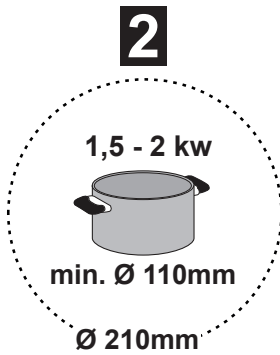
1. Asegúrese de que no sea posible solucionar el problema por su cuenta teniendo en cuenta los puntos descritos en "Localización de averías".

2. Apague y vuelva a encender el producto para asegurarse de que el problema se ha solucionado.

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

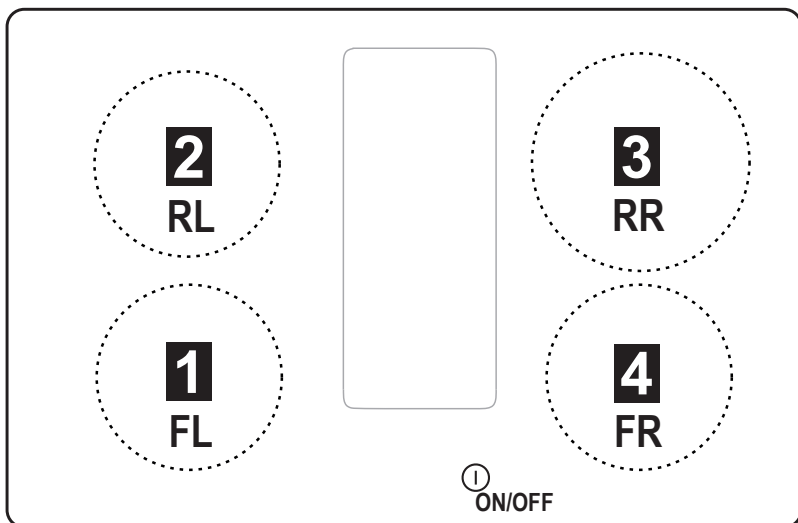


FRONT

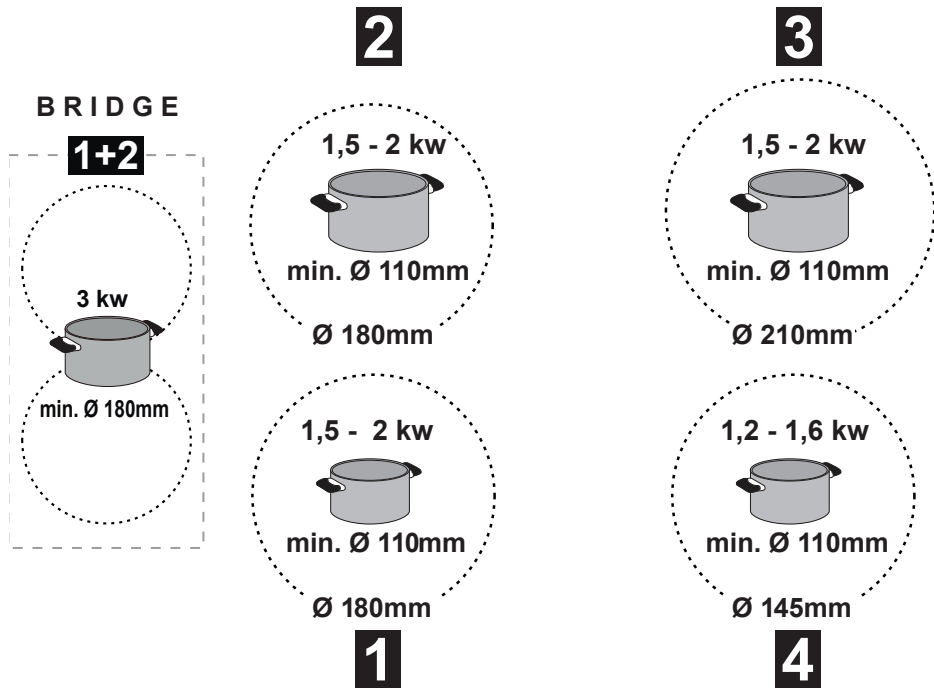


1

4



FRONT

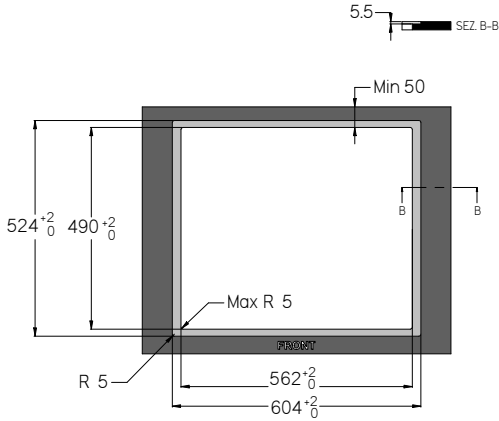




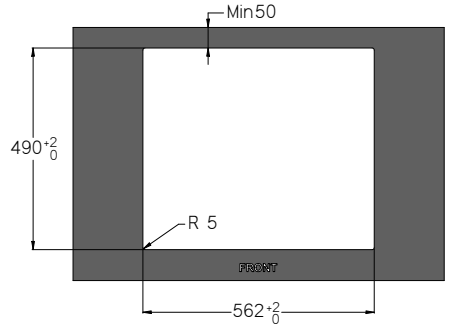
- IT *Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro*
- EN *Always wear work gloves for all installation and maintenance operations*
- DE *Bei allen Installations- und Instandhaltungsarbeiten immer Schutzhandschuhe tragen.*
- FR *Munissez-vous de gants de travail 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.*

Innova Artis 60

Flush top installation

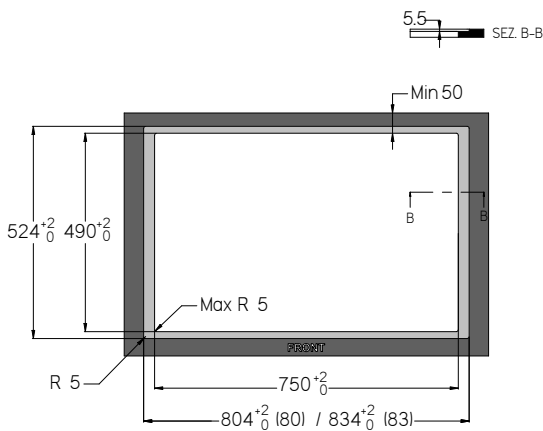


Standard installation

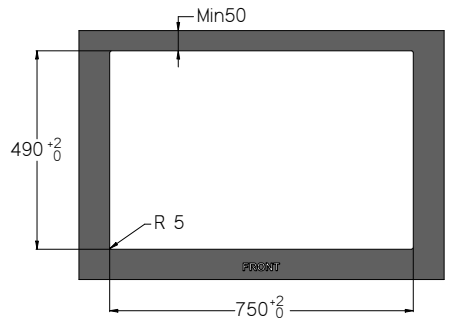


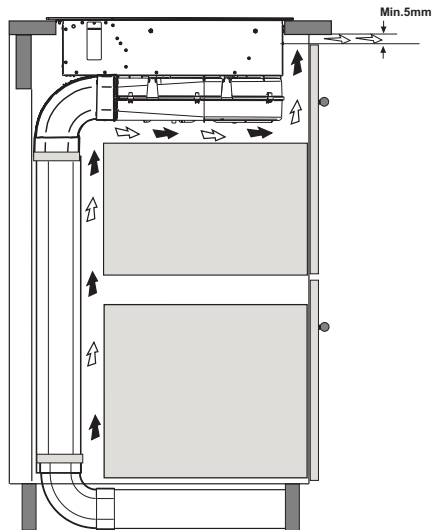
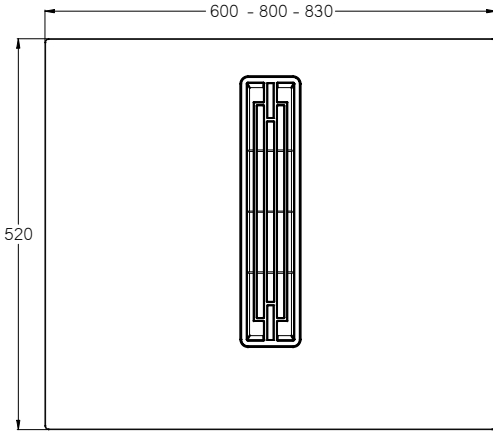
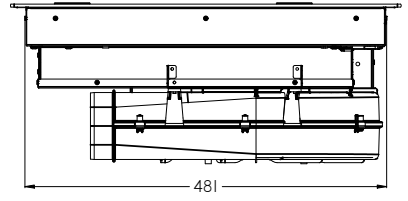
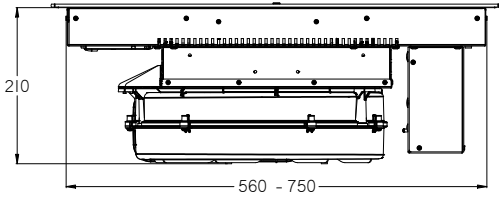
Innova Artis 80 - 83

Flush top installation



Standard installation





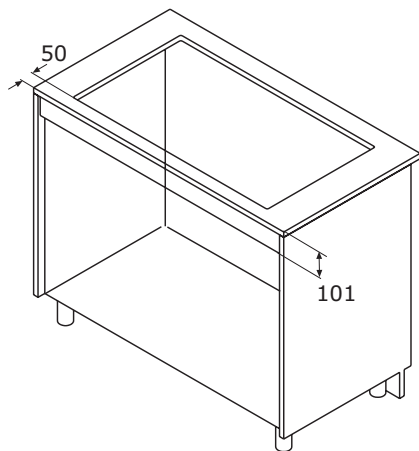
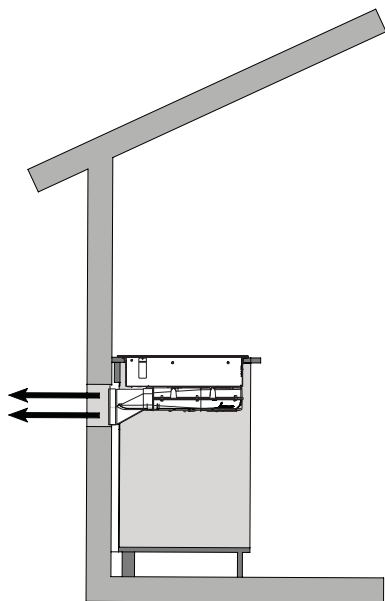
Warning: Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

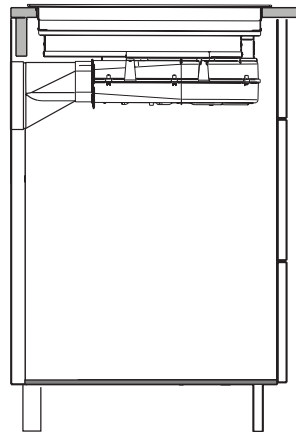
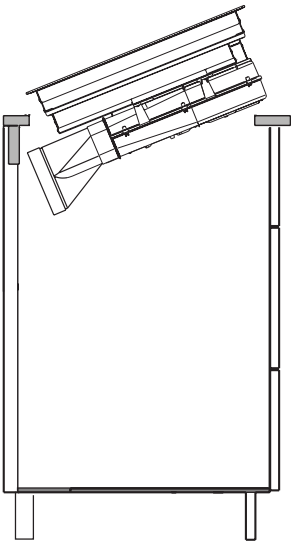
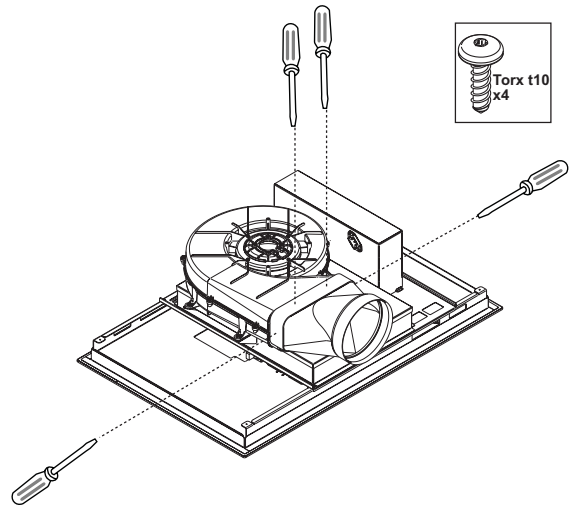
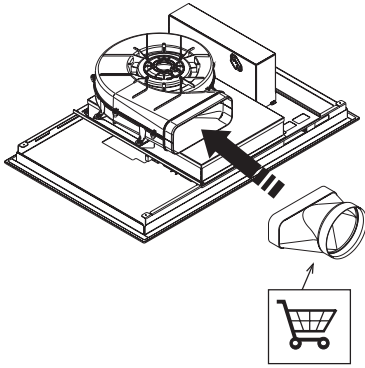
Achtung: Wenn die Schrauben oder Befestigungsvorrichtungen nicht entsprechend dieser Anleitung installiert werden, kann es zu elektrischen Gefahren kommen.

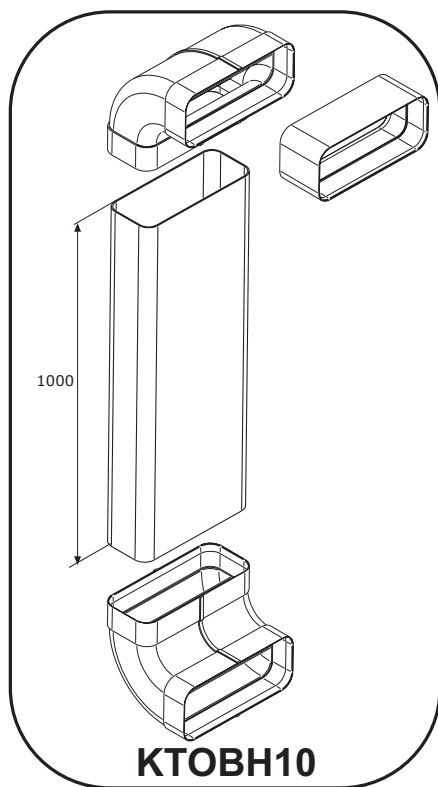
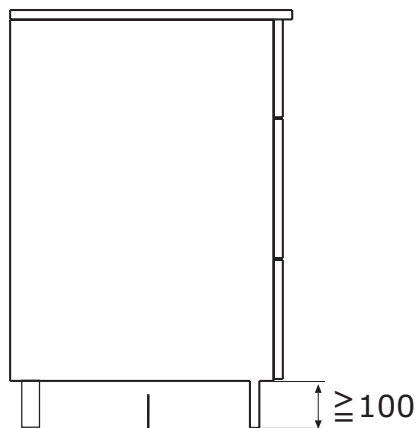
Avertissement : Le non-respect des instructions d'installation des vis ou du dispositif de fixation peut entraîner des risques électriques.

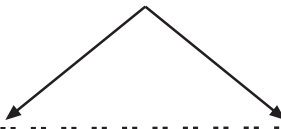
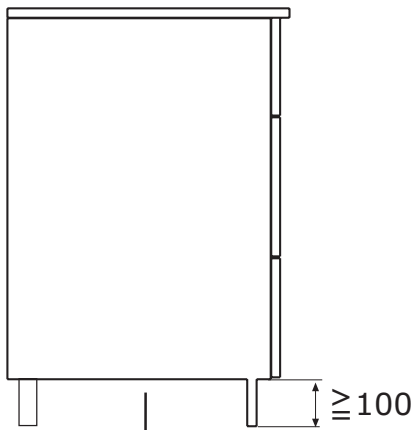
Advertencia: Si no se instalan los tornillos o el dispositivo de fijación de acuerdo con estas instrucciones, pueden producirse peligros eléctricos.

Attenzione: la mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio in conformità con queste istruzioni può causare pericoli elettrici.





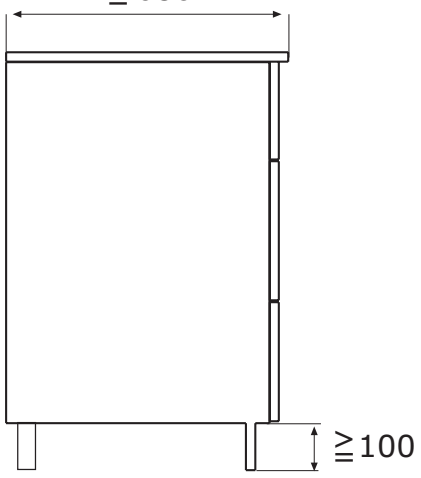




Installation A



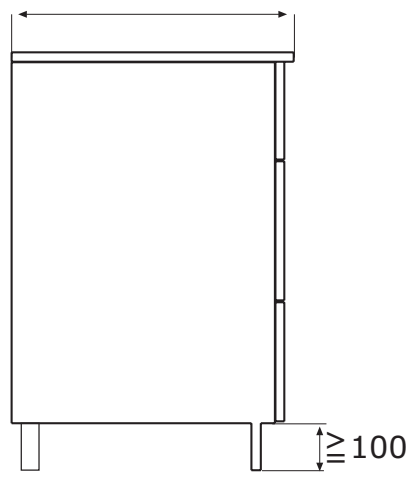
≤ 680



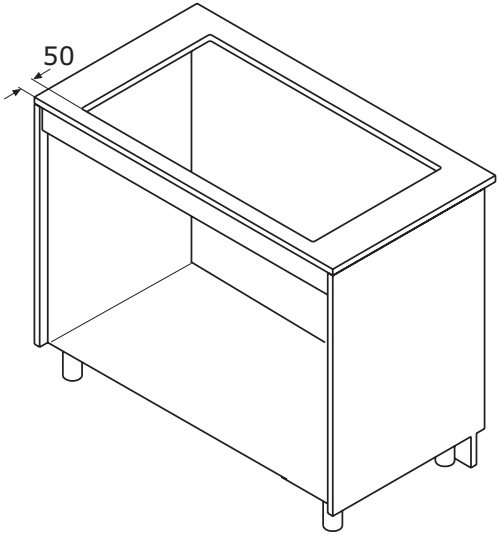
Installation B



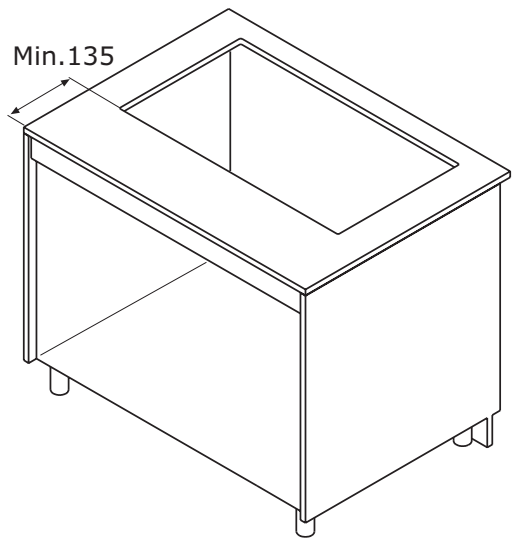
≥ 680



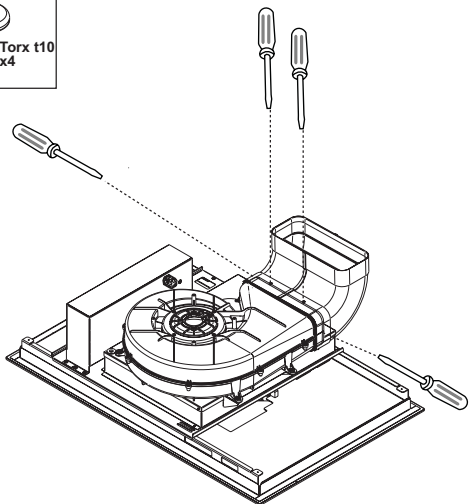
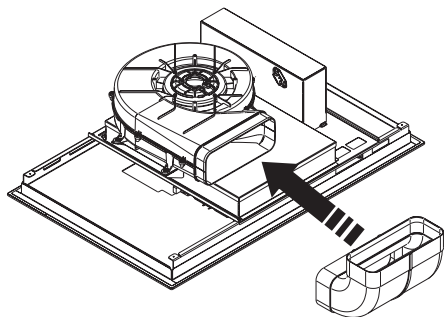
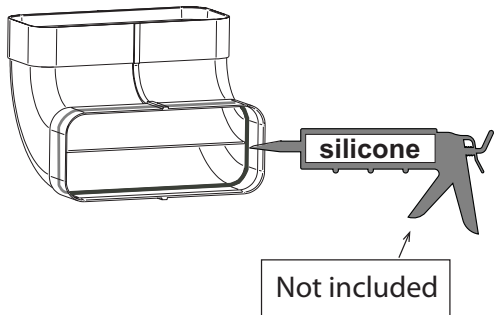
Installation A



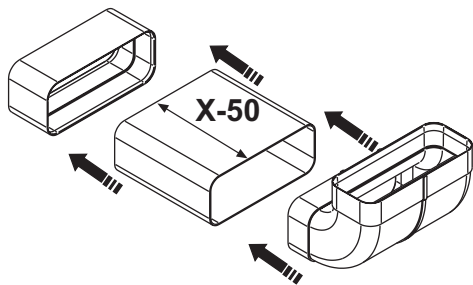
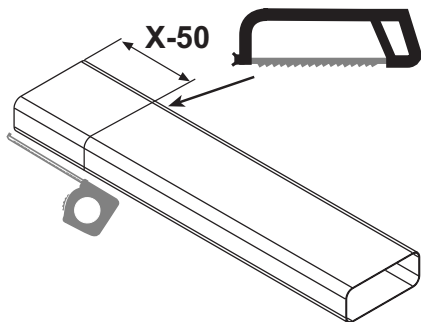
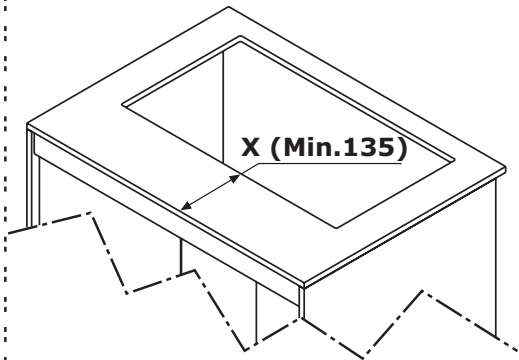
Installation B



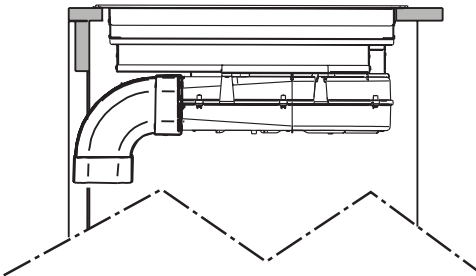
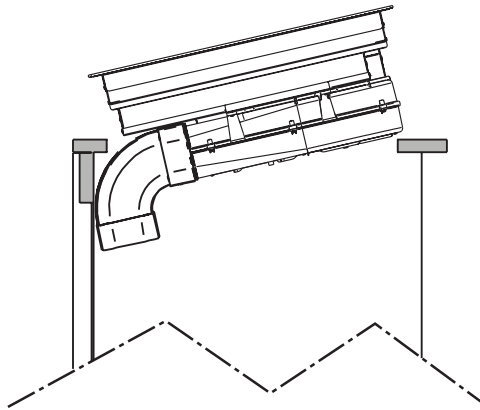
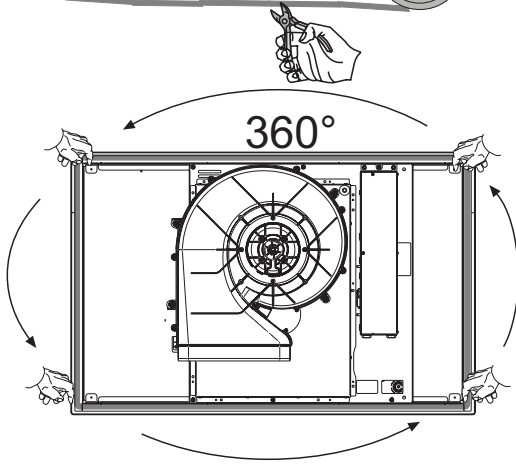
Installation A



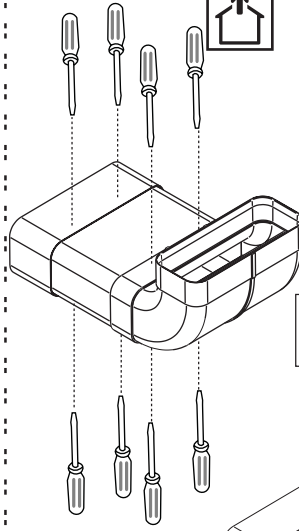
Installation B



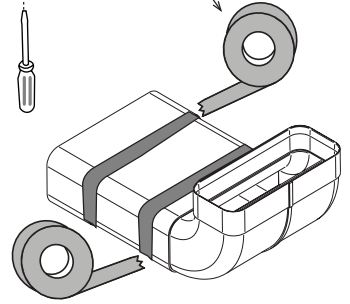
Installation A



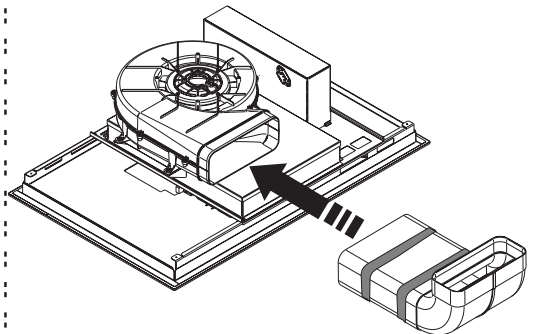
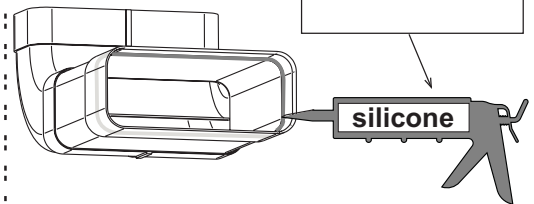
Installation B



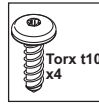
Not included
we recommend pvc tape



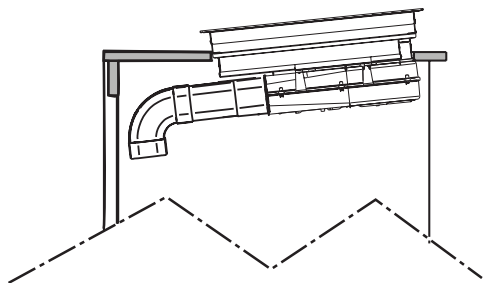
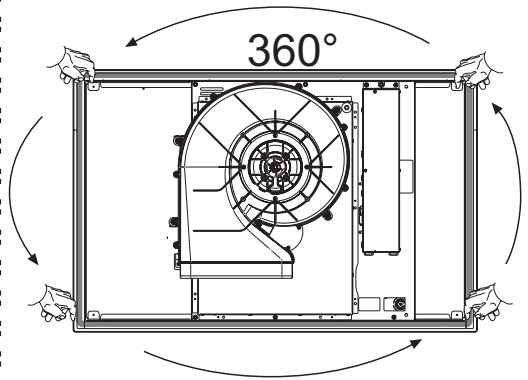
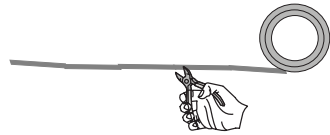
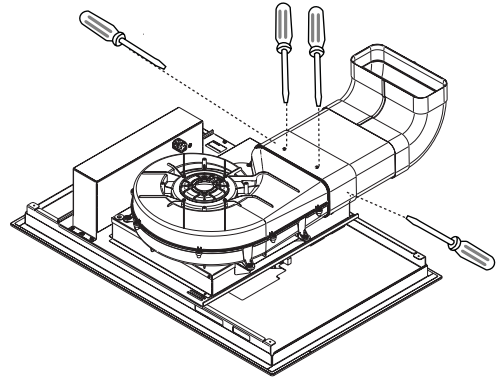
Not included



Installation A



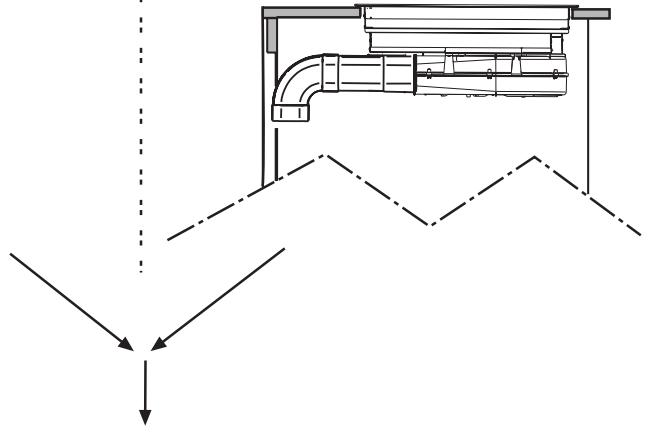
Installation B



Installation A

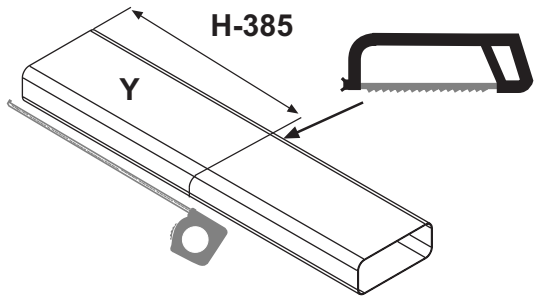
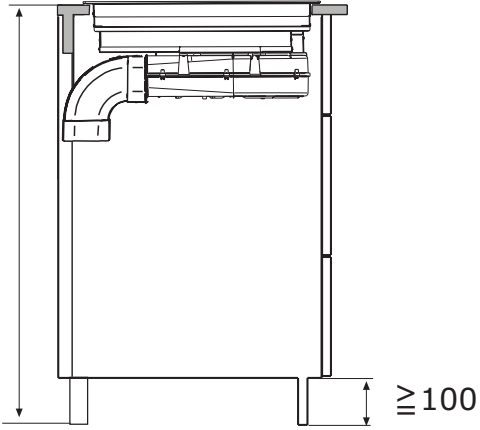


Installation B



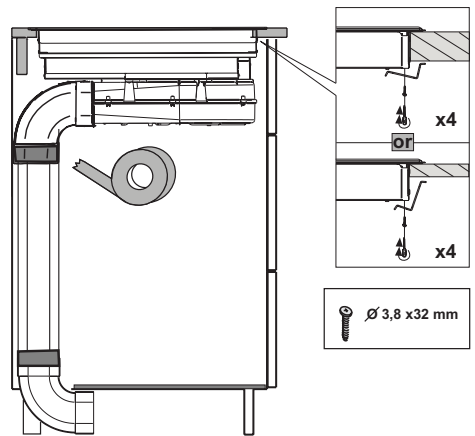
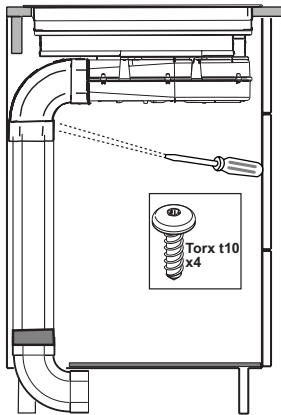
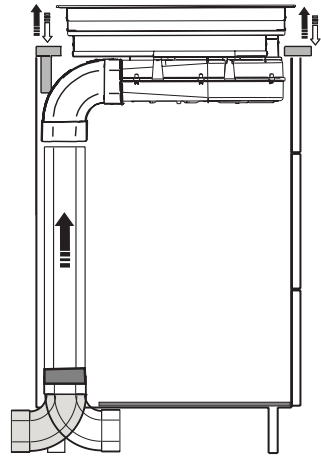
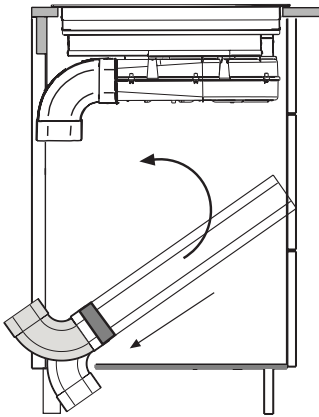
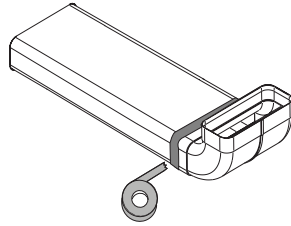
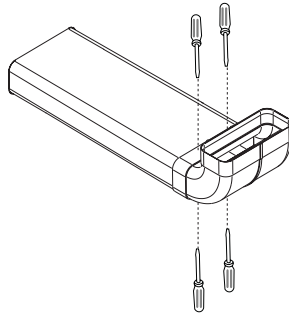
Y= H-385

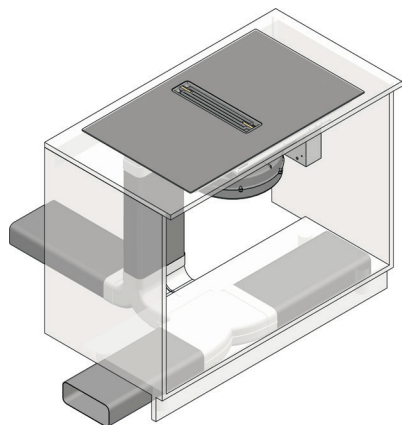
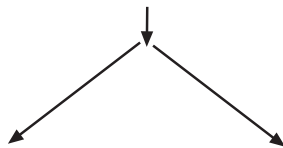
H





Y

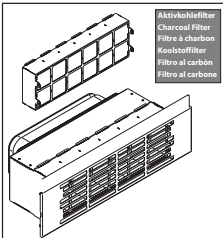




accessories at page 131



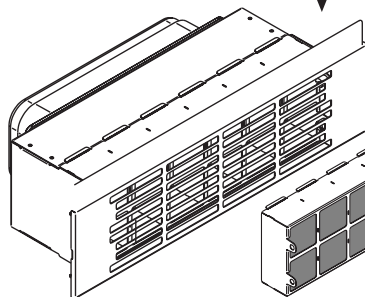
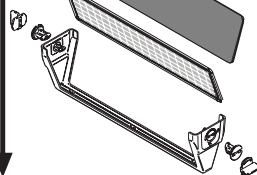
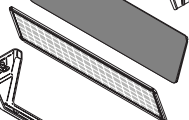
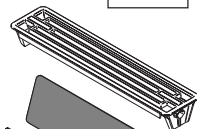
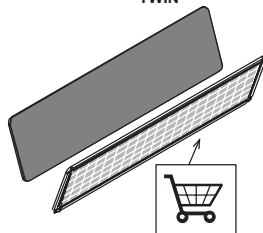
KRFH10



Aktivkohlefilter
Charcoal Filter
Filtro a carbon
Koolstofffilter
Filtro al carbon
Filtro al carbone

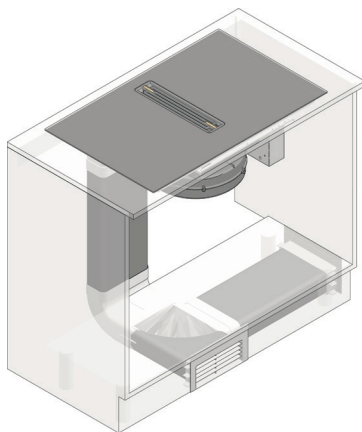
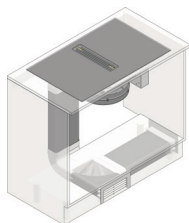


AFCFCAIA01
TWIN



AFCFCARFH10

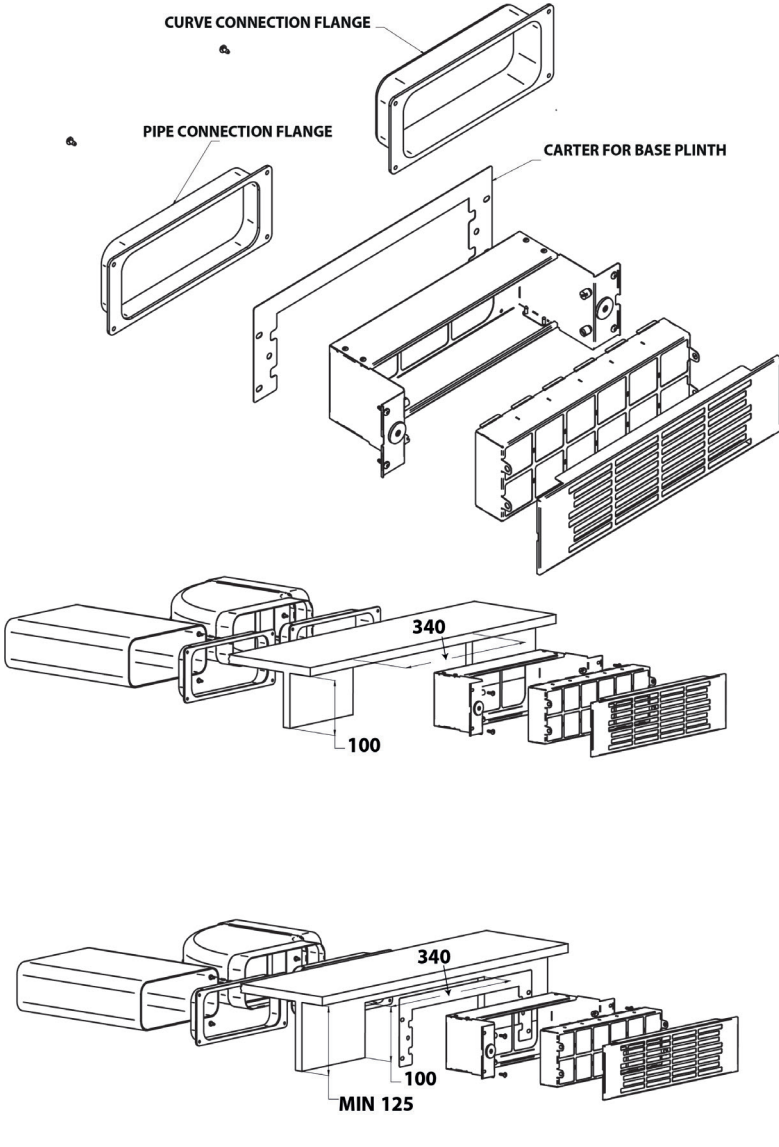
Aktivkohlefilter
Charcoal Filter
Filtro a carbon
Koolstofffilter
Filtro al carbon
Filtro al carbone



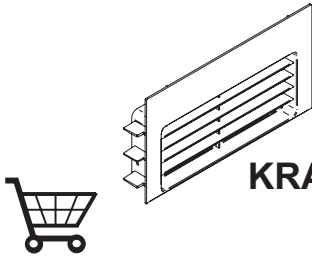
accessories at page 131

KRFH10

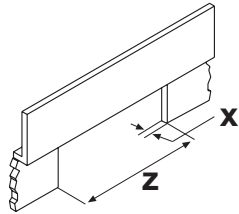
AFCFCAIA01
TWIN



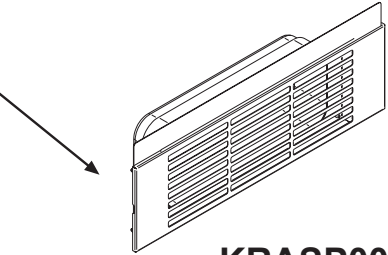
AFCFCAIA01
TWIN



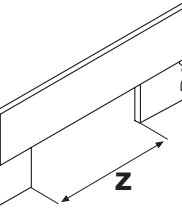
KRASP003



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

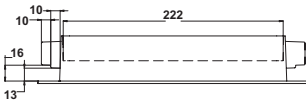
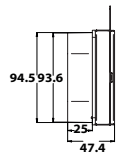
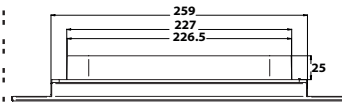
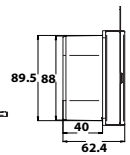
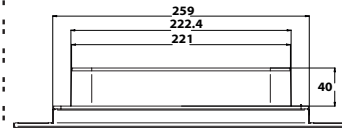
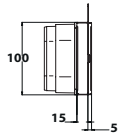
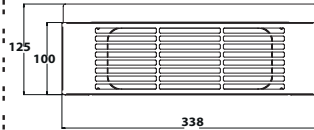
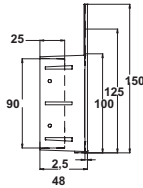
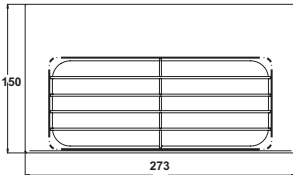


KRASP009
(inox)



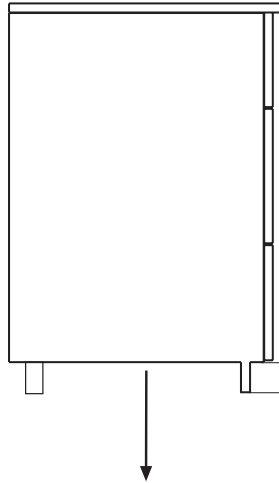
KRASP010
(BLACK)

Z=300

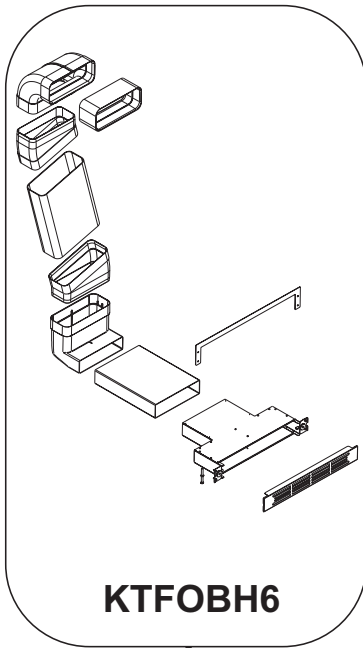


accessories at page 131

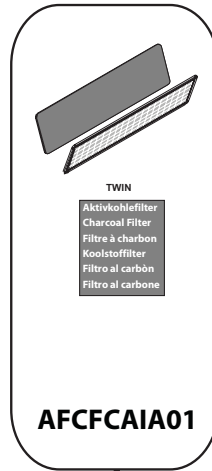


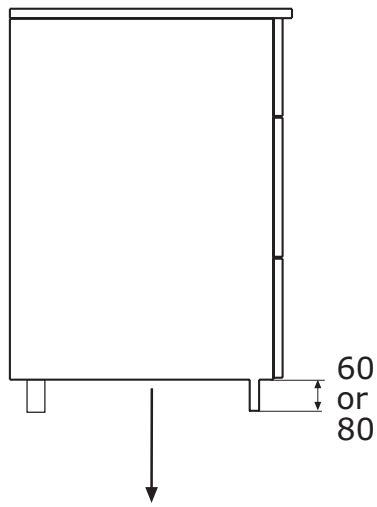


60
or
80



+





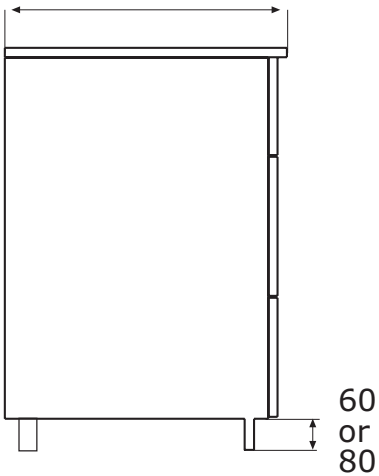
Installation C



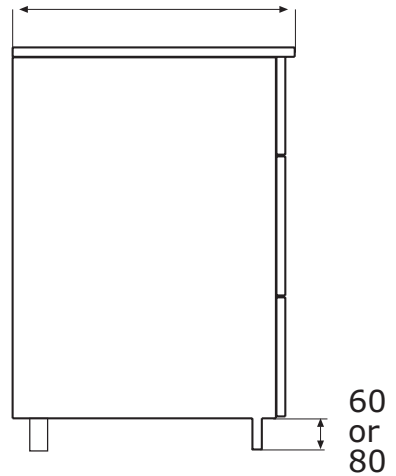
Installation D

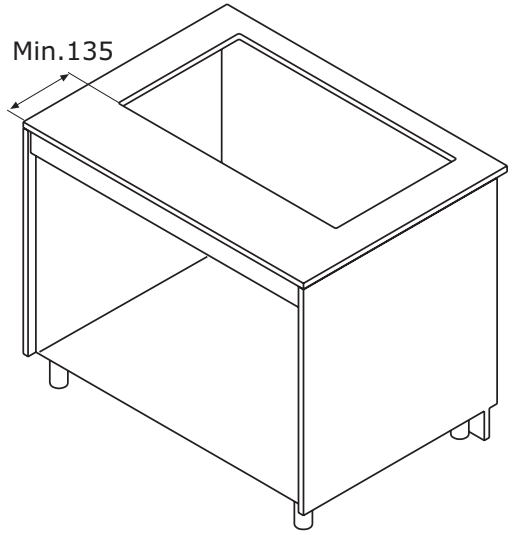
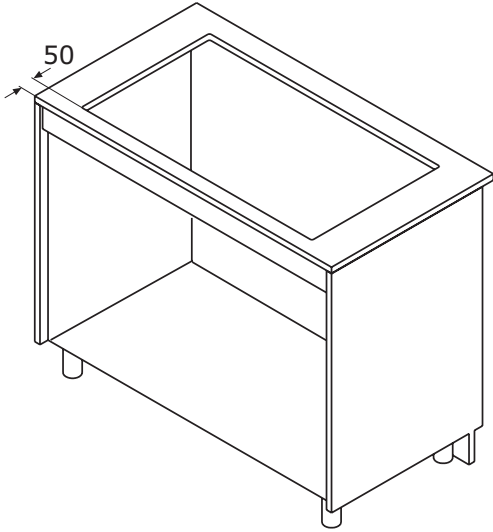


≤ 680

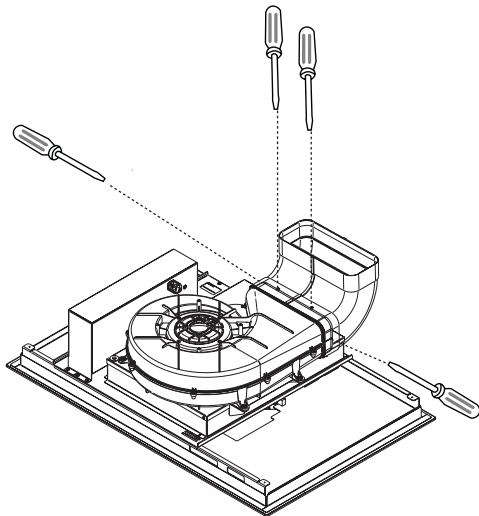
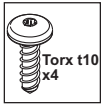
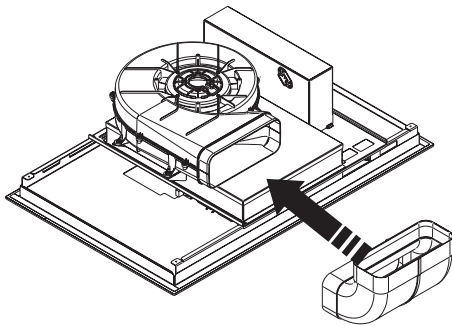
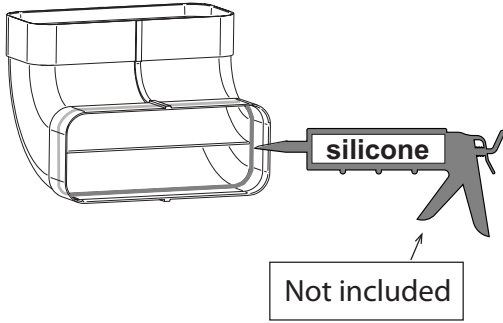


≥ 680

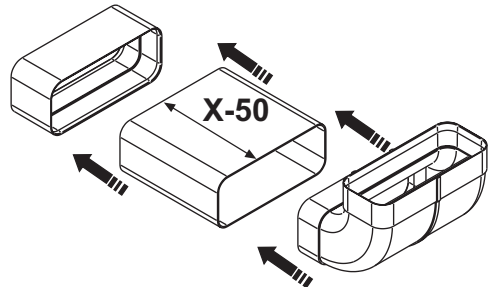
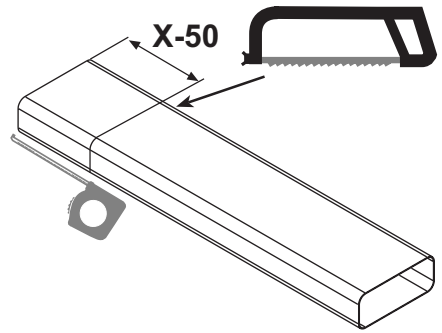
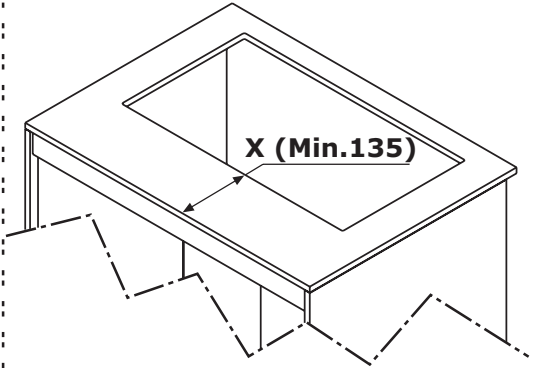




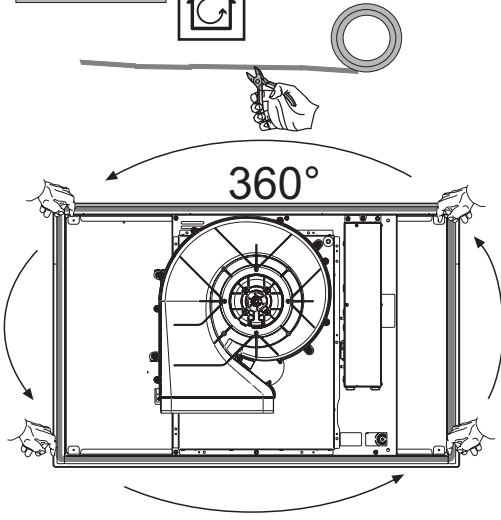
Installation C



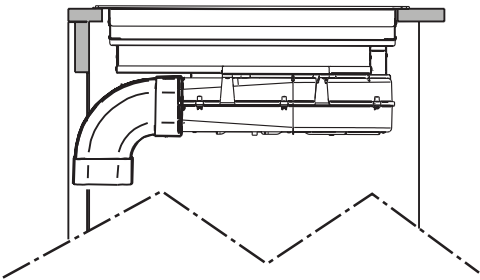
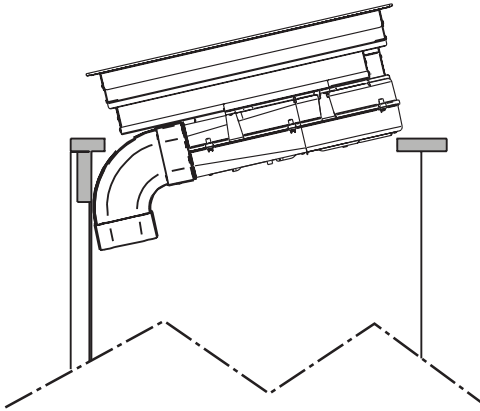
Installation D



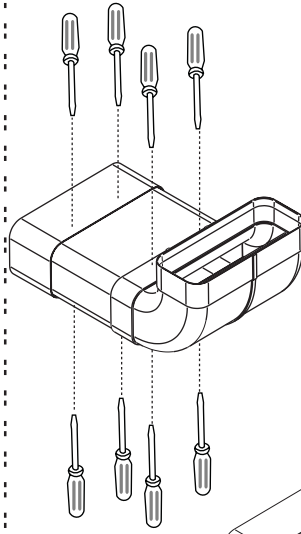
Installation C



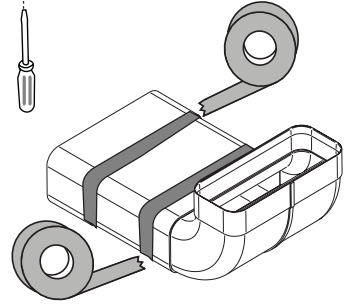
360°



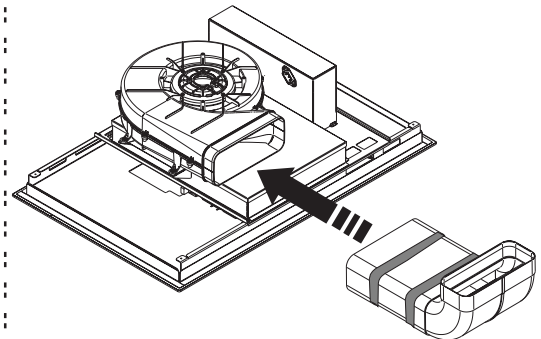
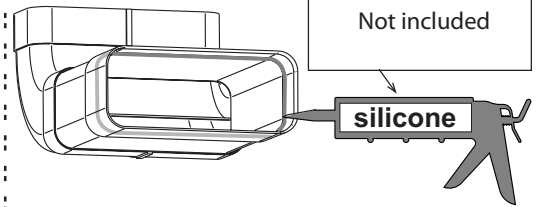
Installation D

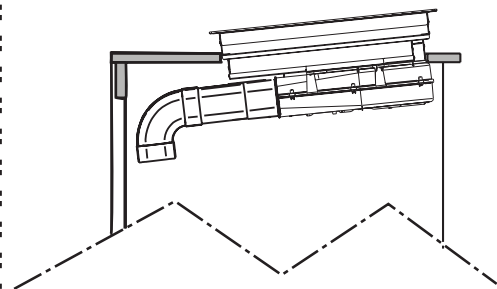
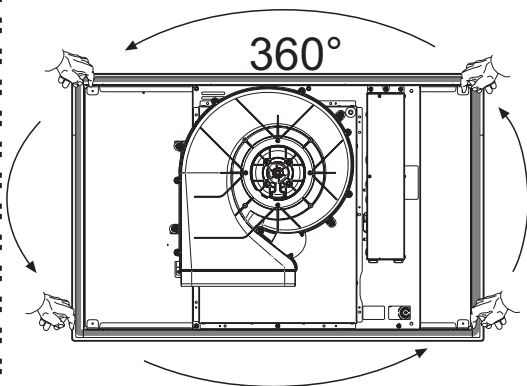
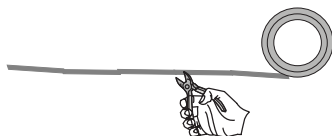
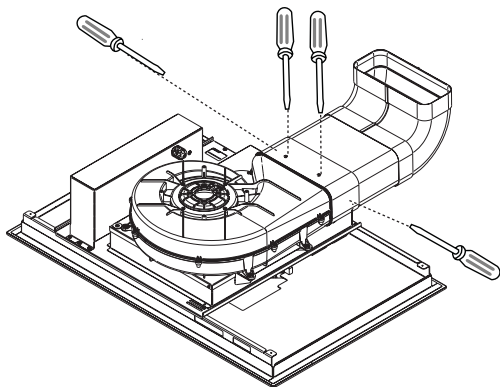
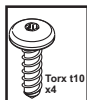


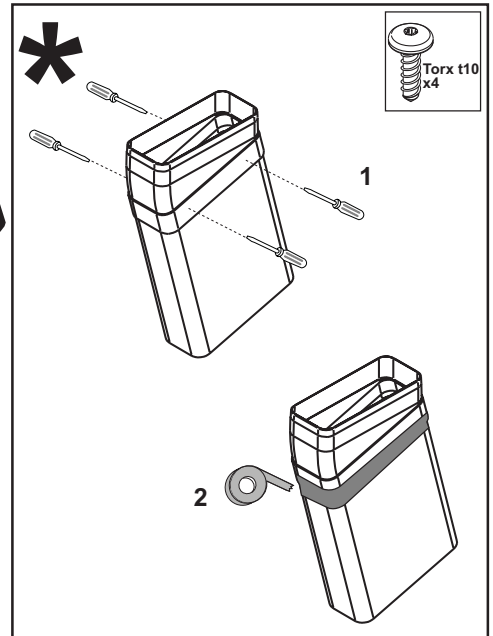
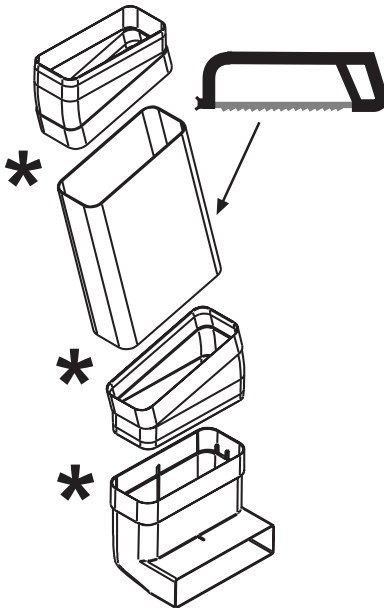
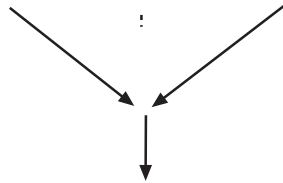
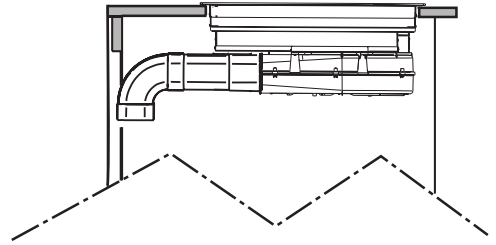
Not included
we recommend pvc tape

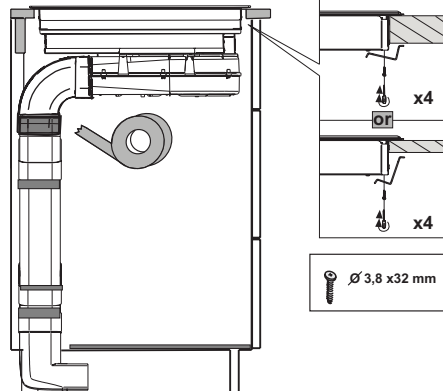
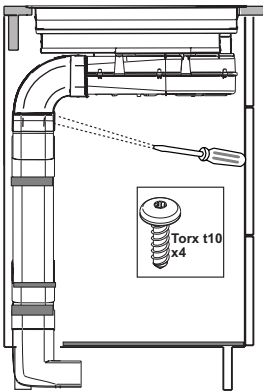
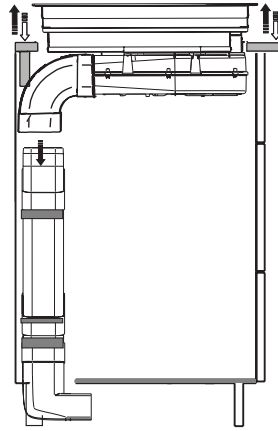
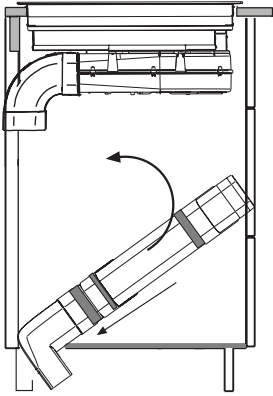


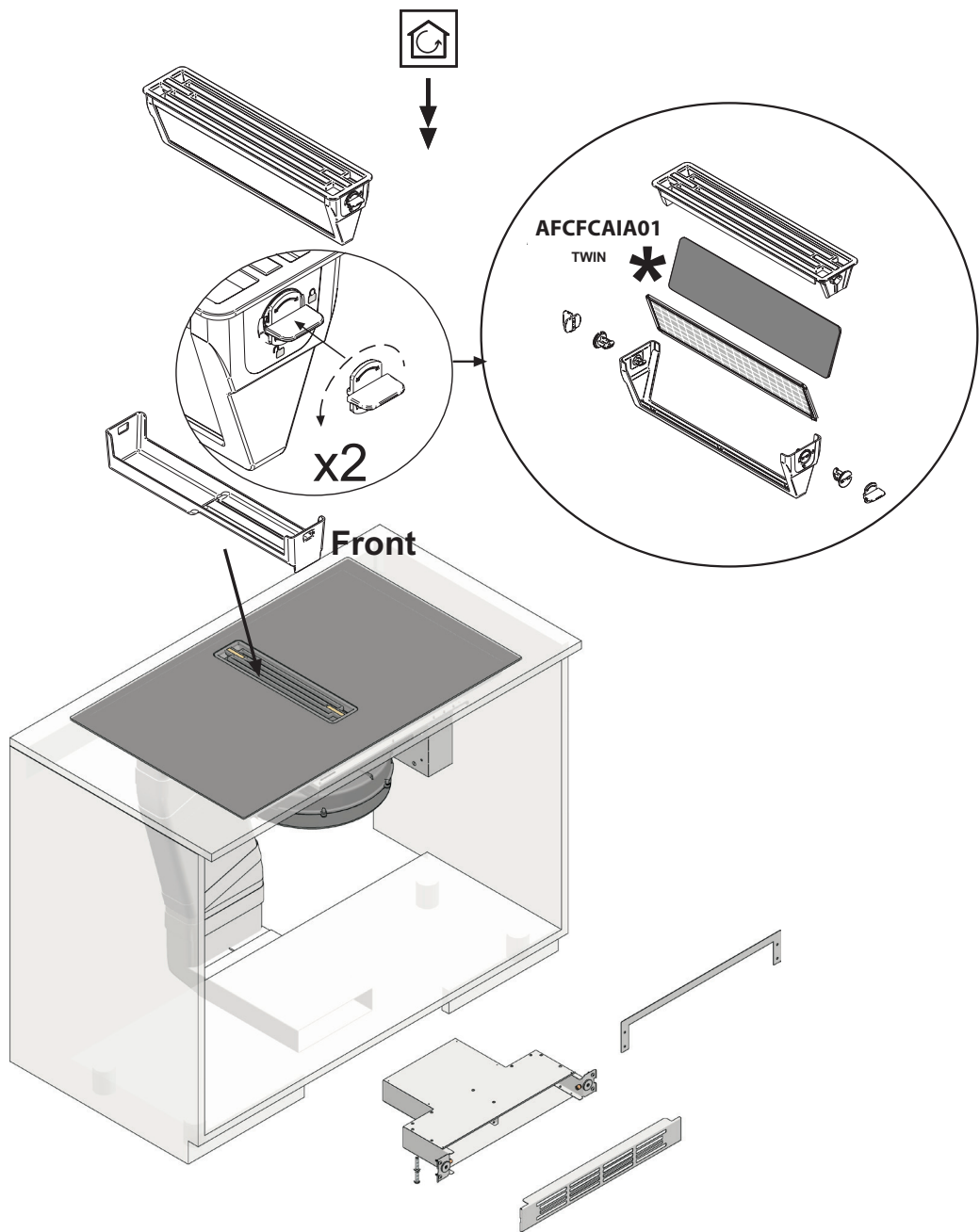
Not included

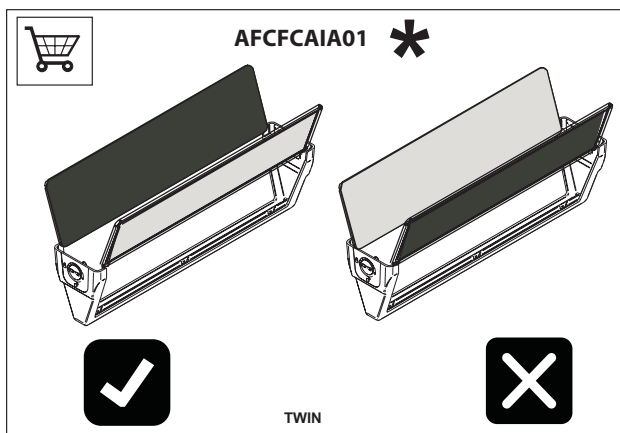
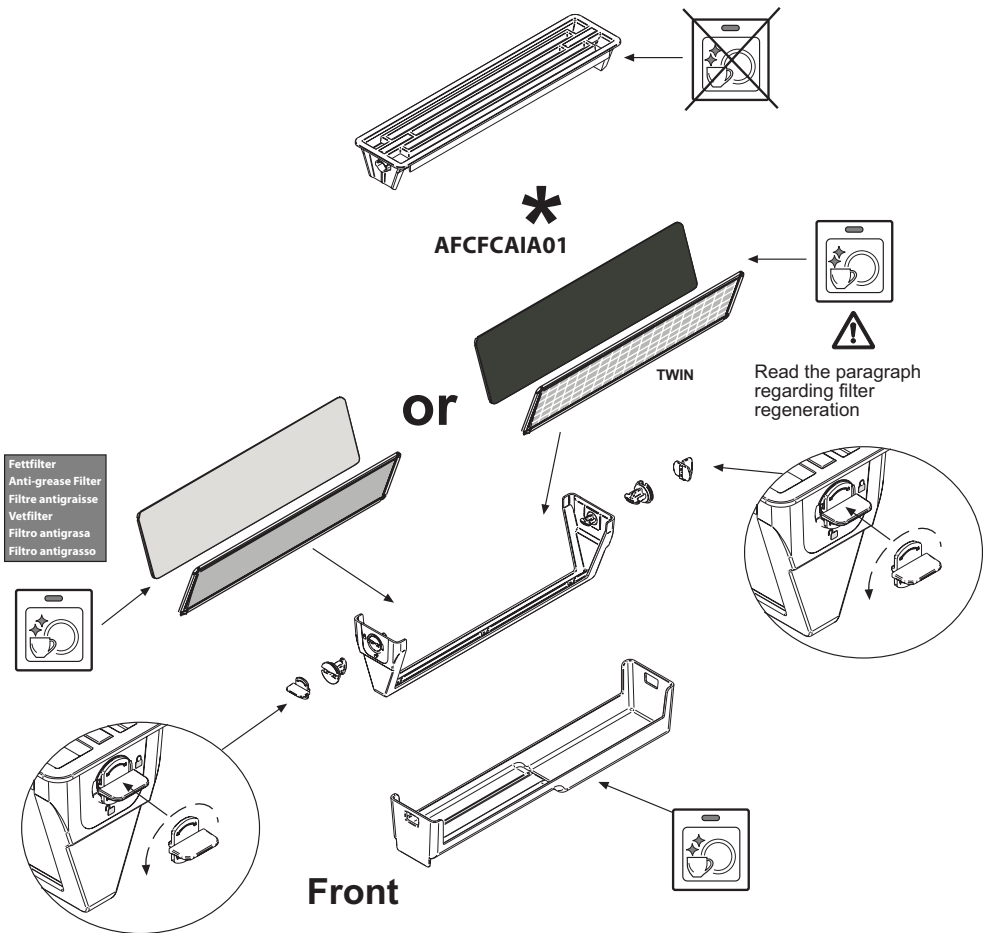


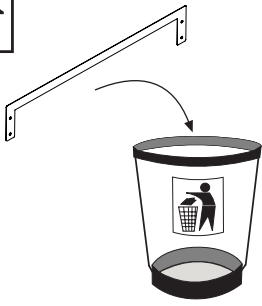




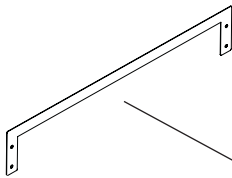
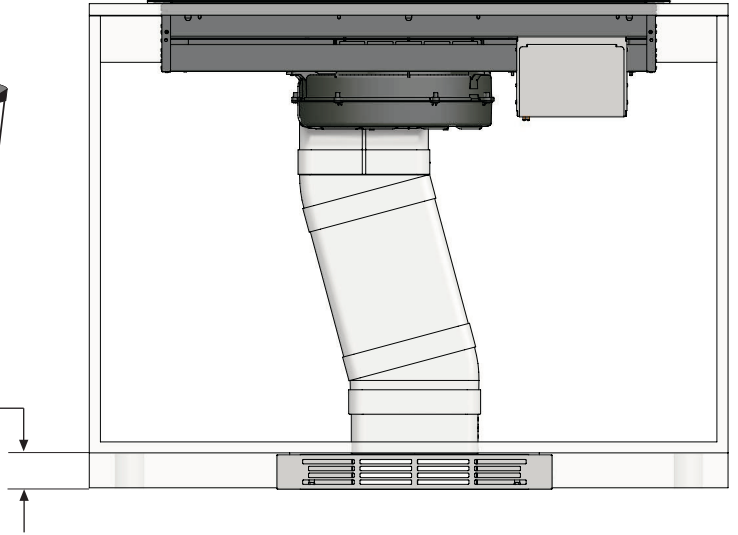




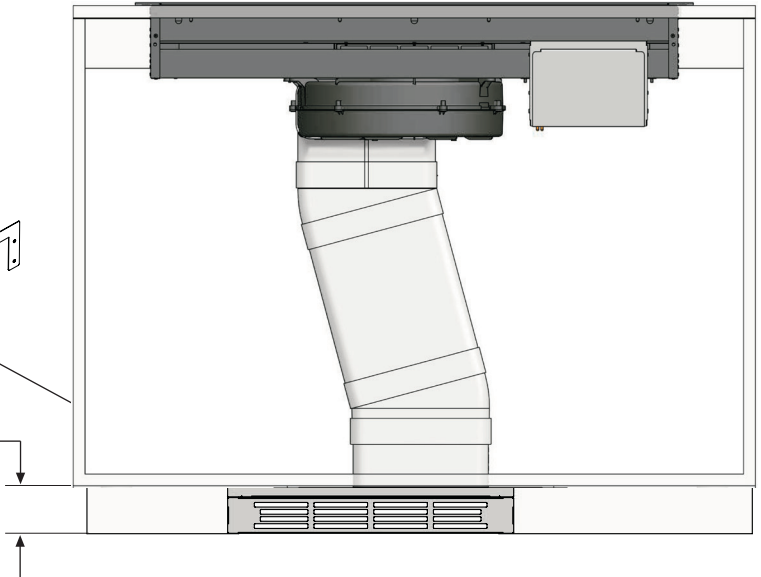


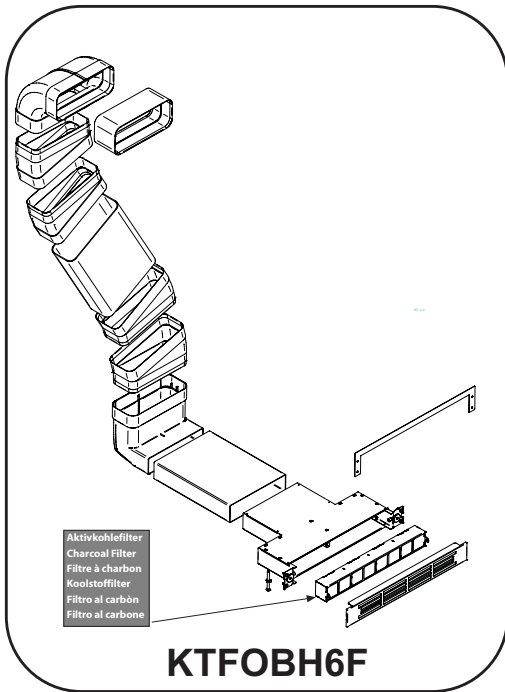
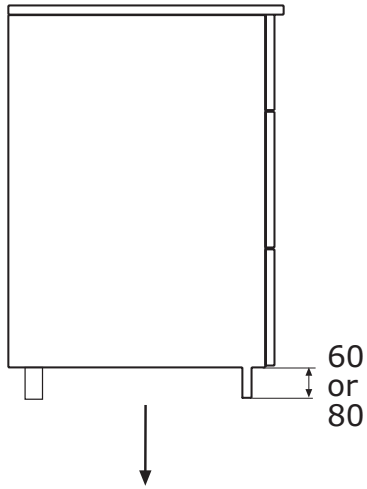


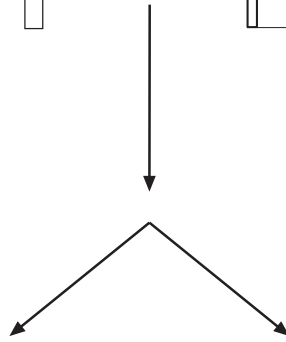
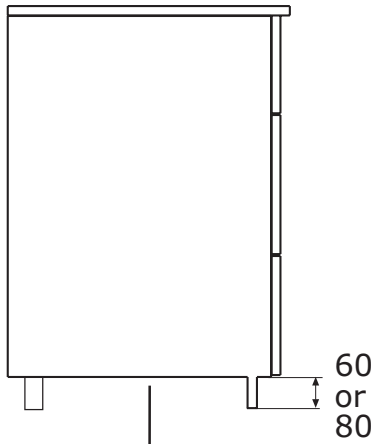
60



80







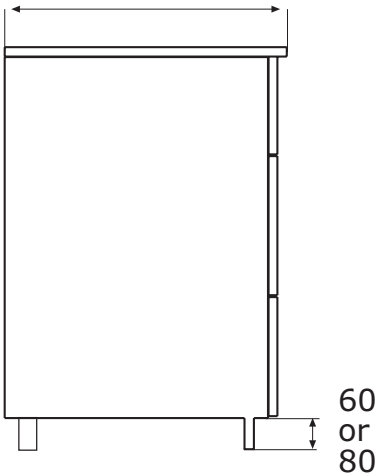
Installation E



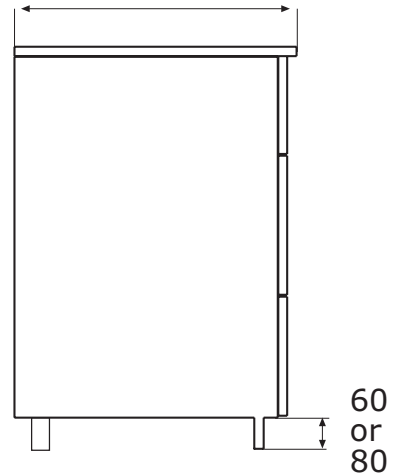
Installation F

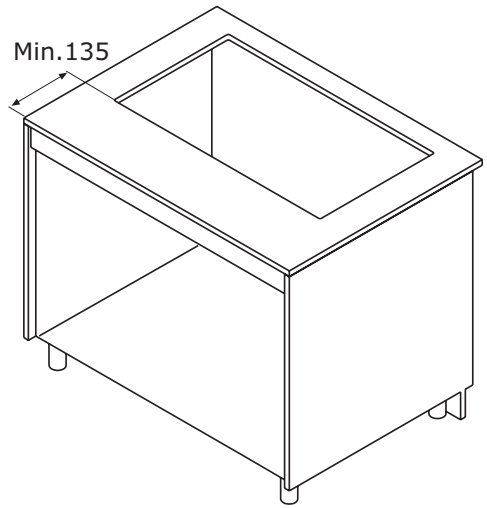
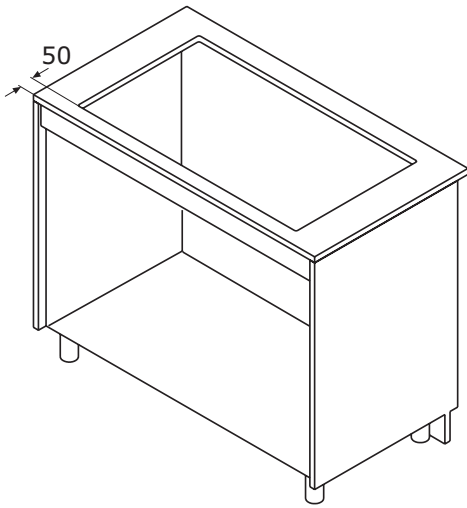


≤ 680

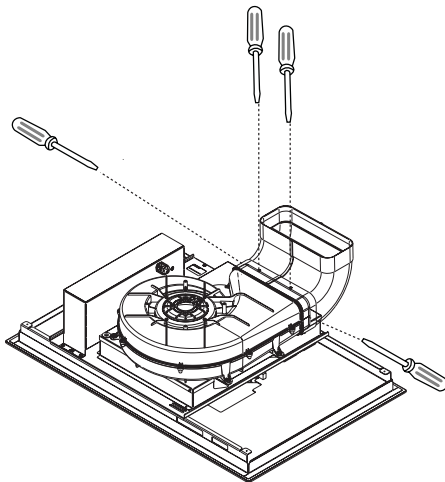
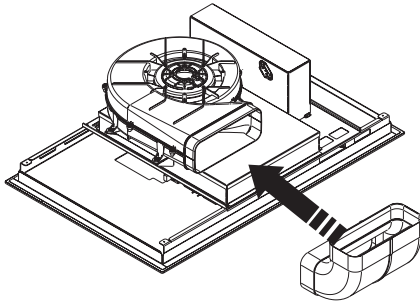
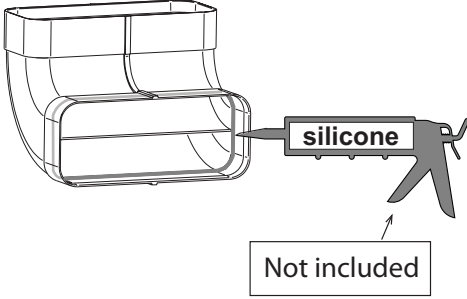


≥ 680

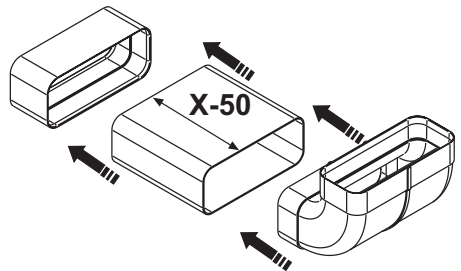
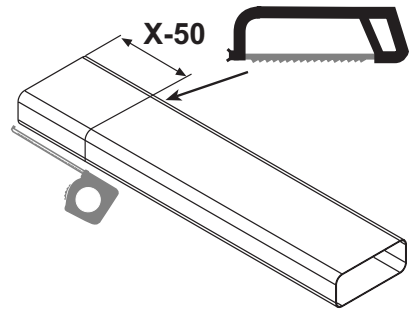
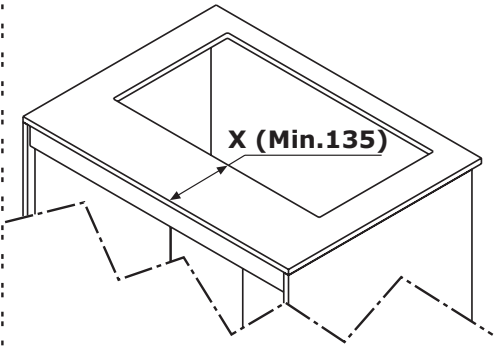




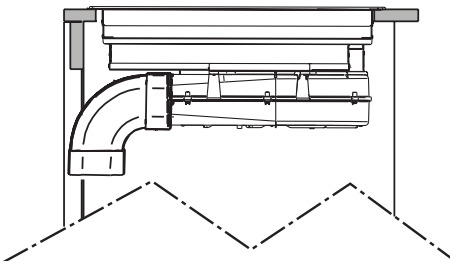
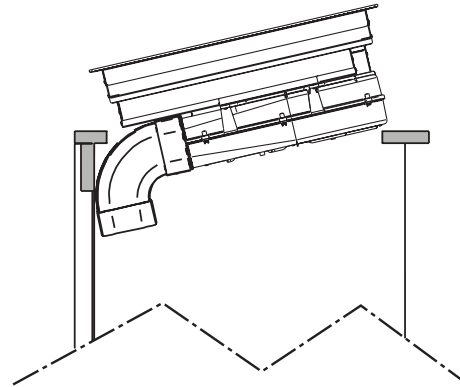
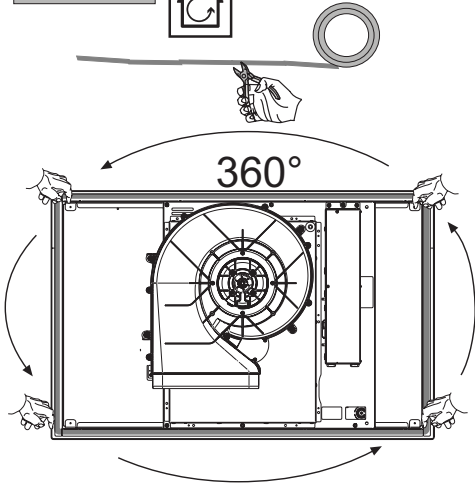
Installation E



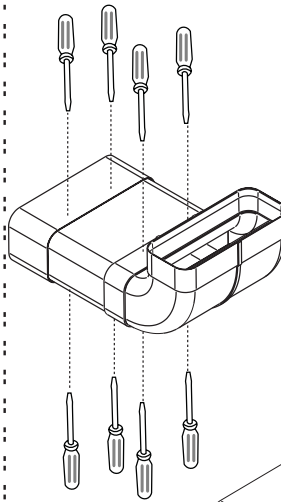
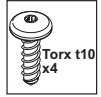
Installation F



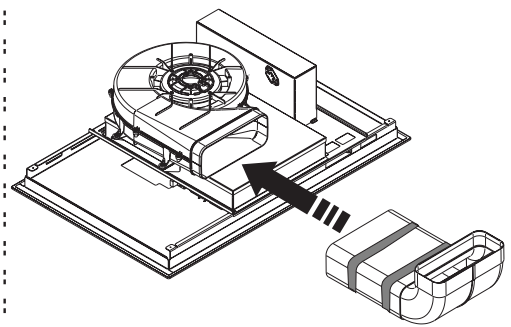
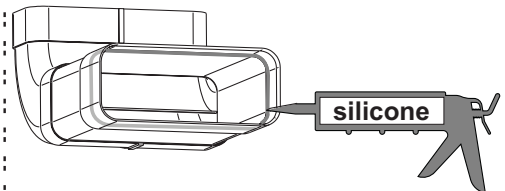
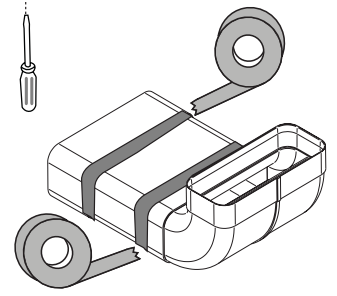
Installation E

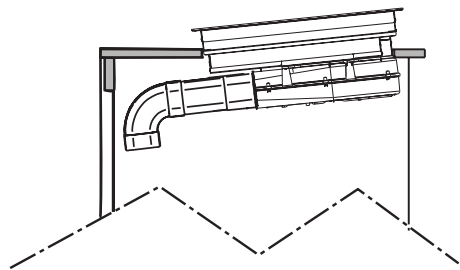
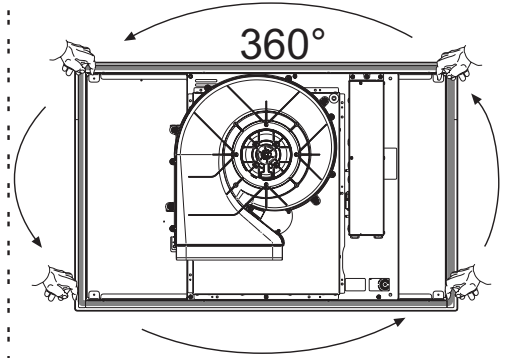
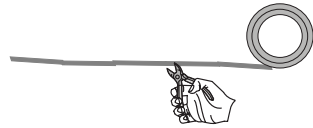
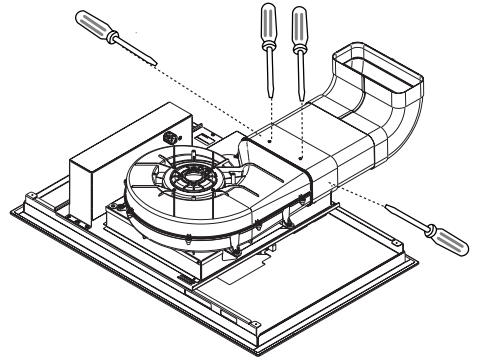


Installation F



Not included
we recommend pvc tape

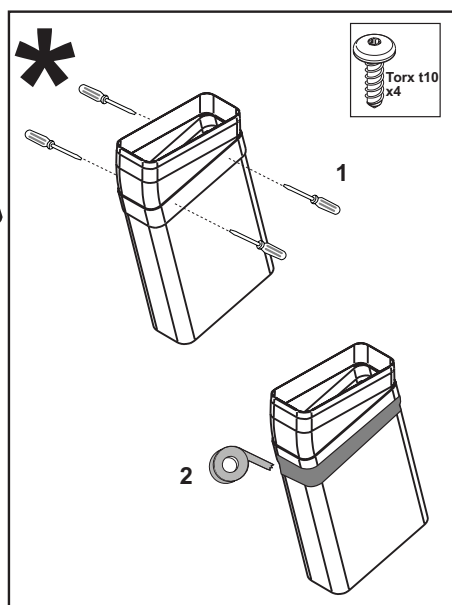
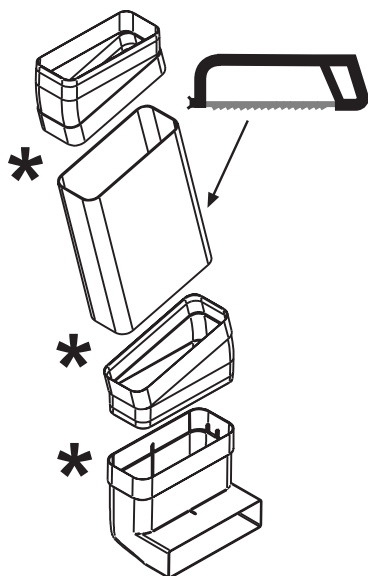
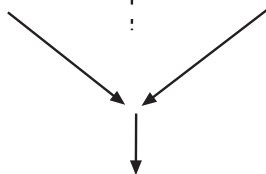
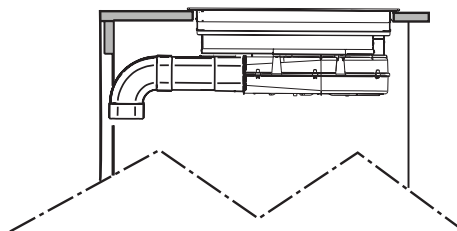


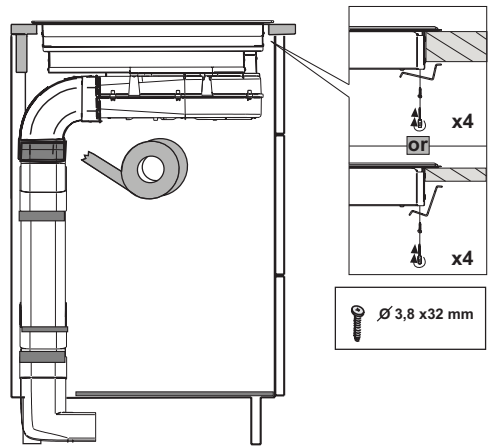
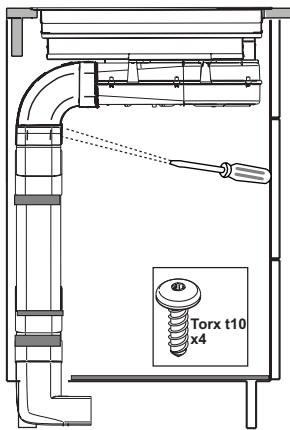
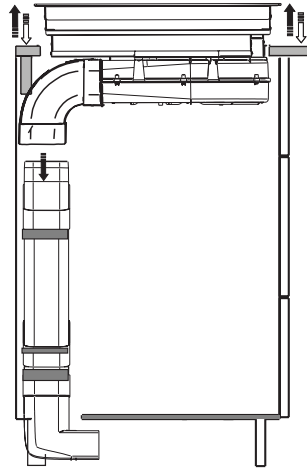
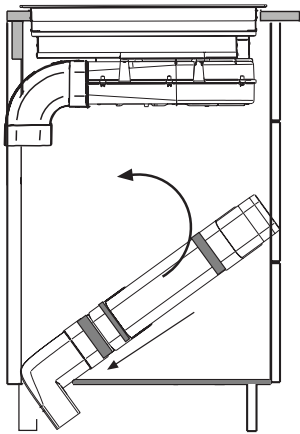


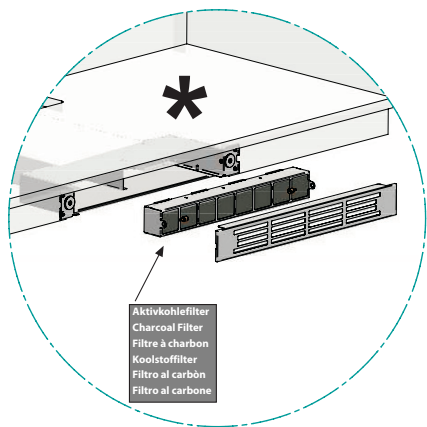
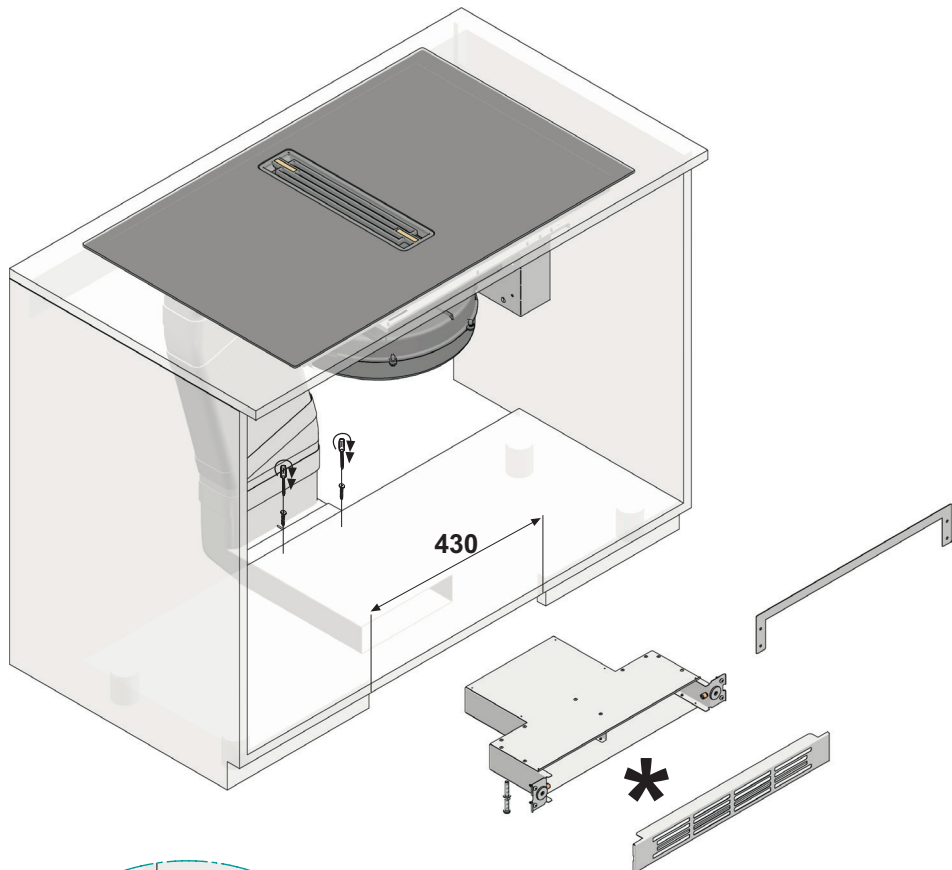
Installation E



Installation F







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

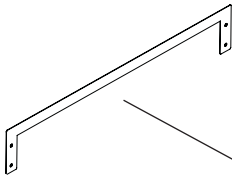
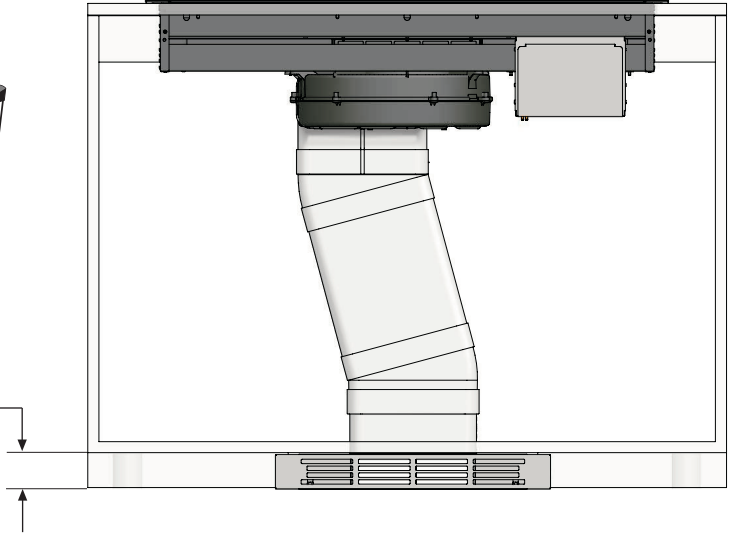


AFFCARFPH6

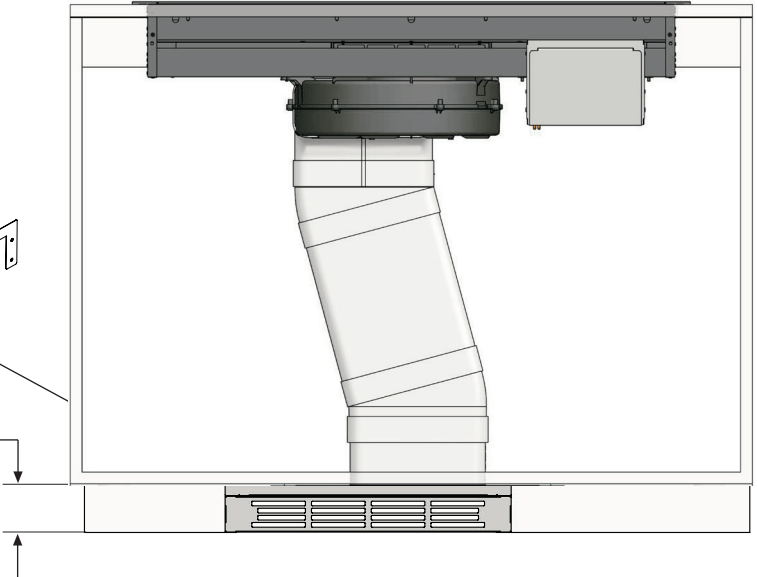




60



80



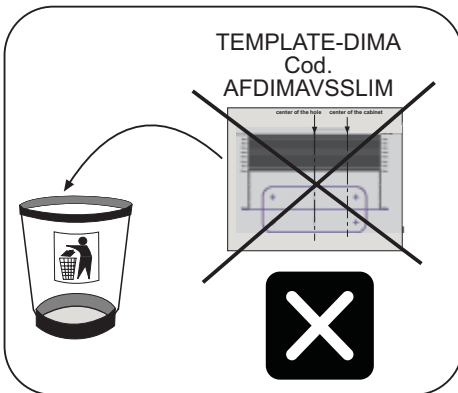
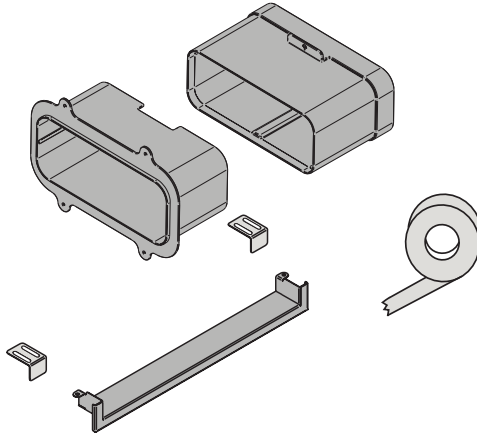
Kit for the extraction of air in the plumbing space of the kitchen base
Kit d'extraction d'air dans le vide sanitaire

Kit zum Absaugen der Luft im Sanitärraum des Küchensockels

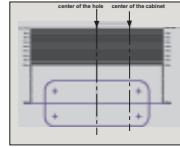
Kit voor het afzuigen van lucht in de sanitaire ruimte van de keukenbasis

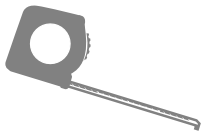
Kit per l'estrazione nel vuoto sanitario

KRASP008



TEMPLATE-DIMA
Cod.
AFDIMAVSARTIS

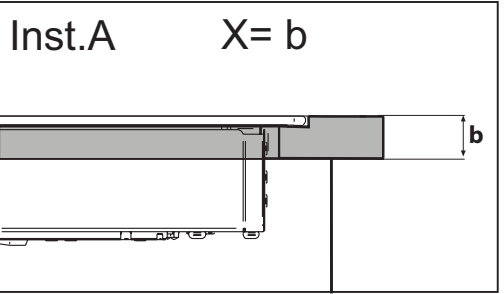
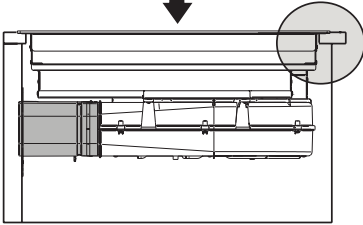




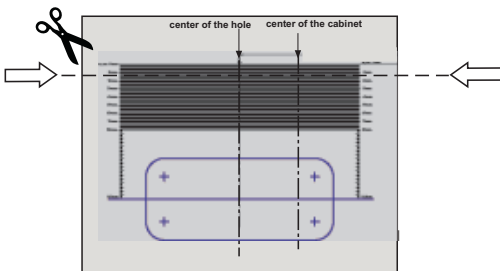
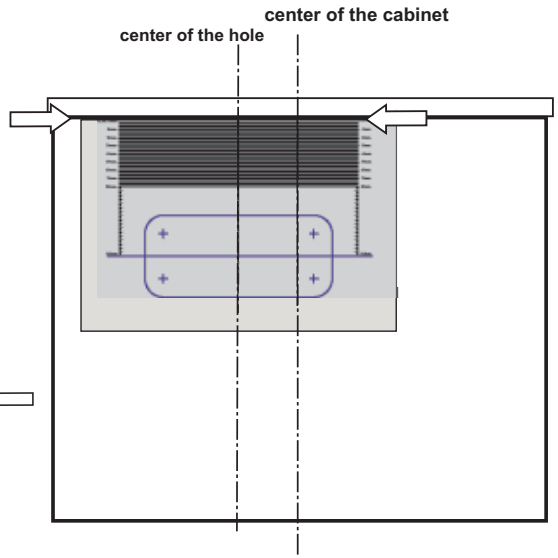
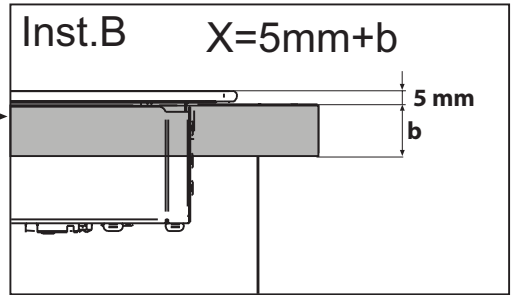
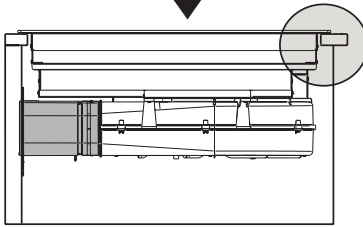
Cod.
AFDIMAVSARTIS

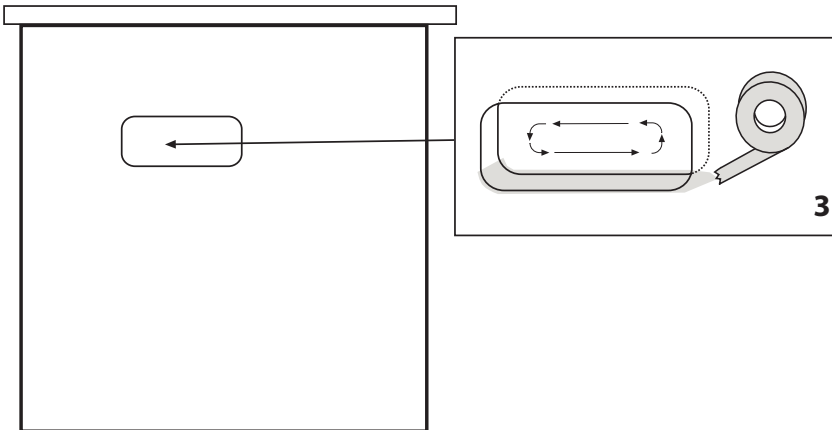
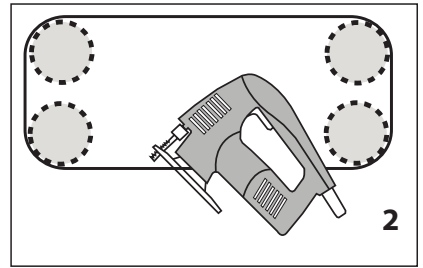
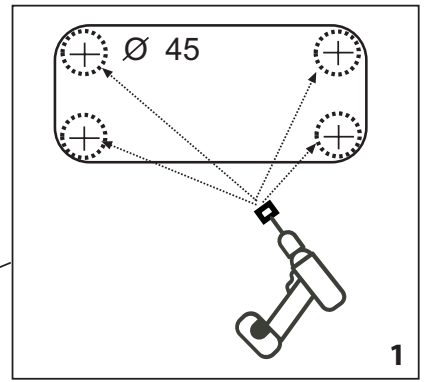
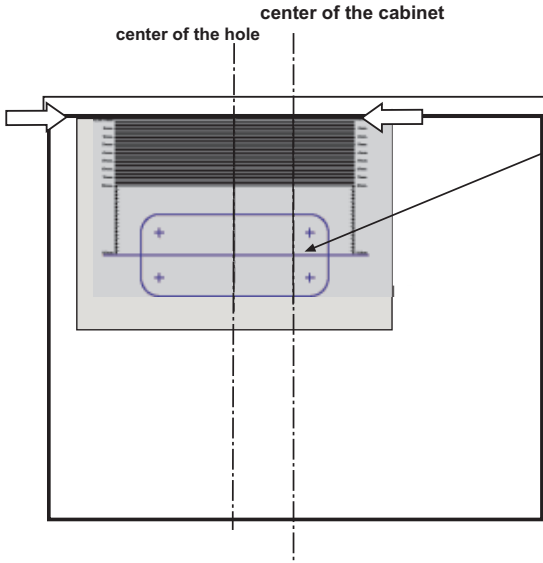


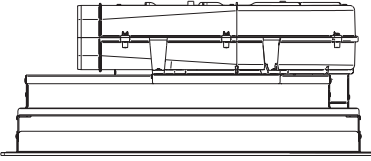
Top glass



Top glass







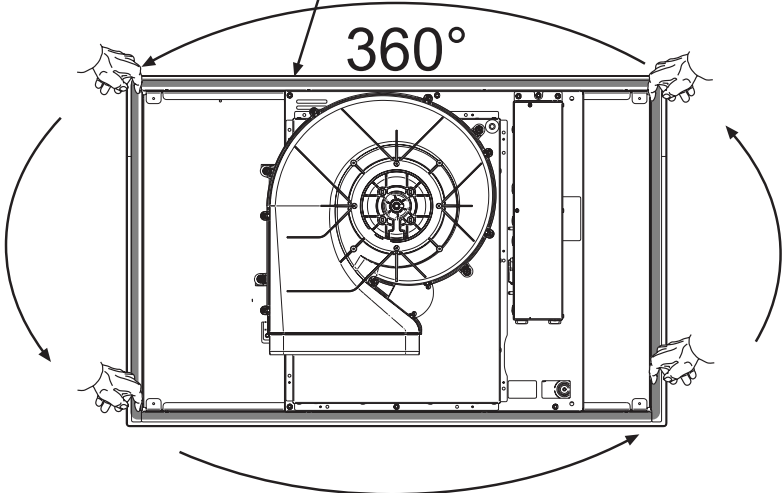
1

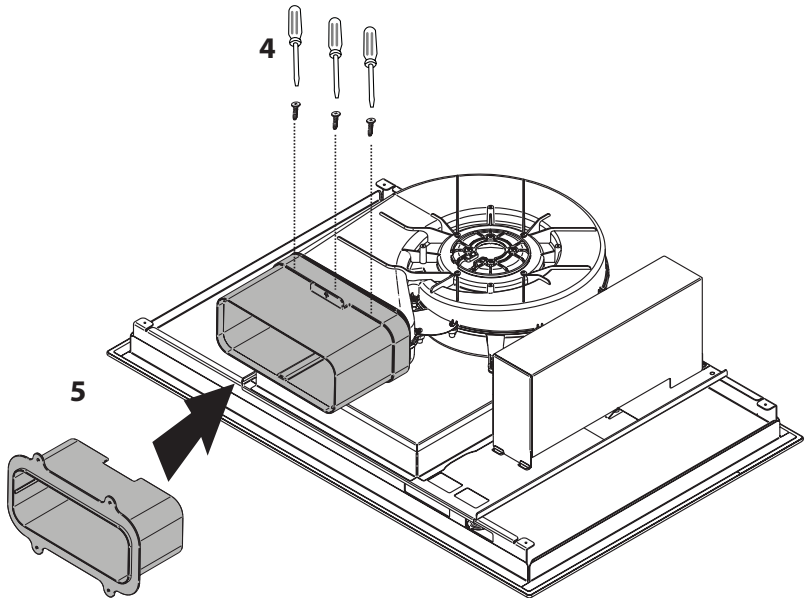
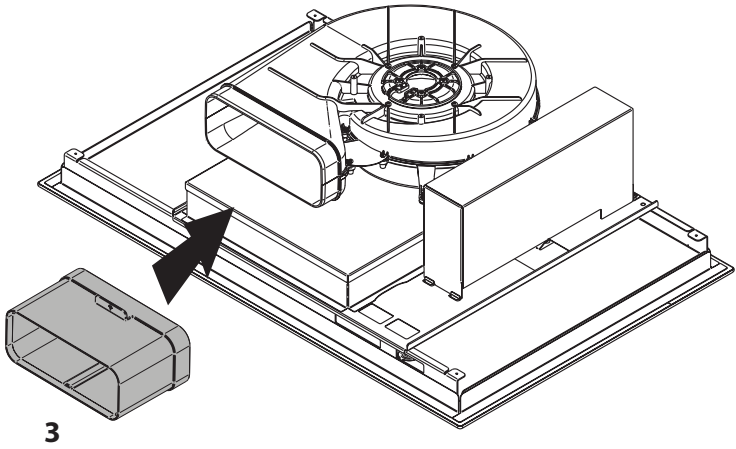


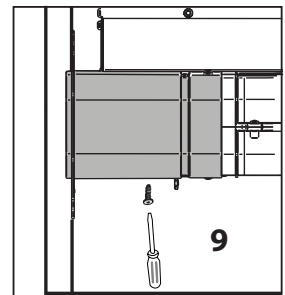
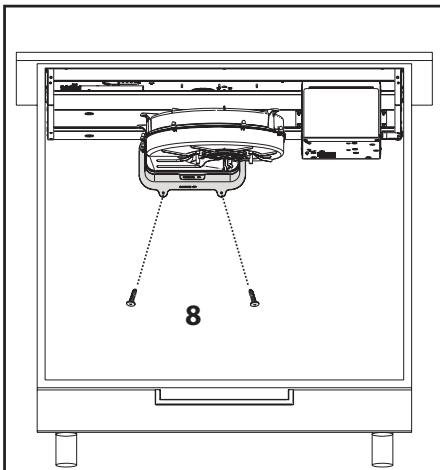
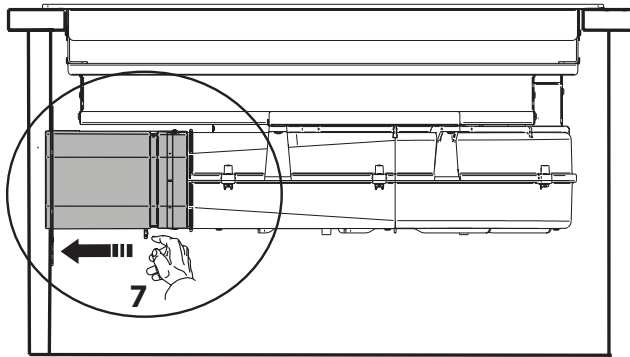
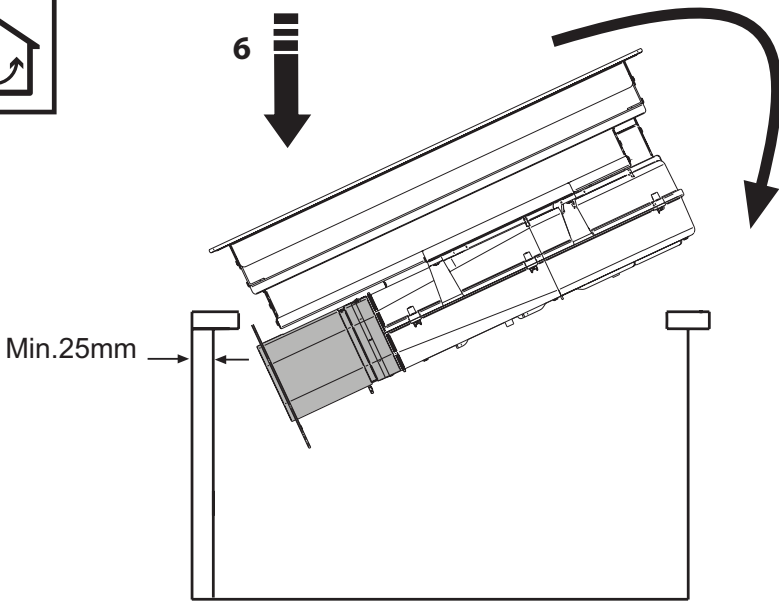
2

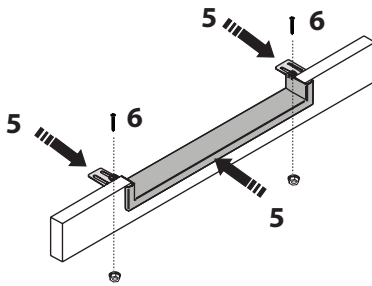
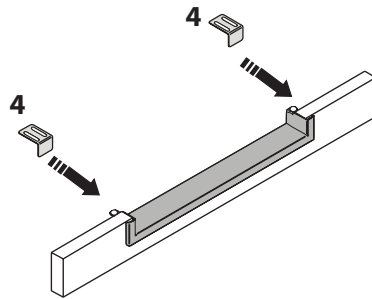
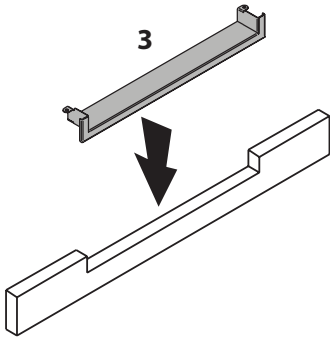
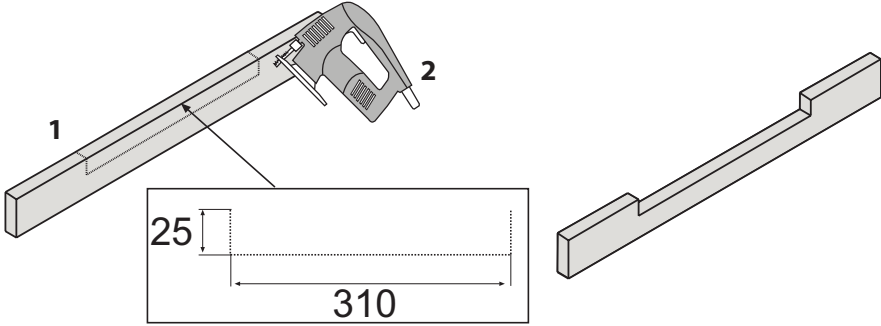
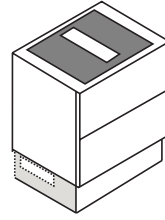
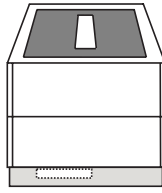
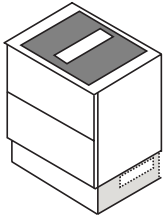


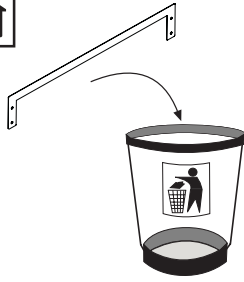
360°



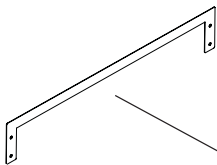
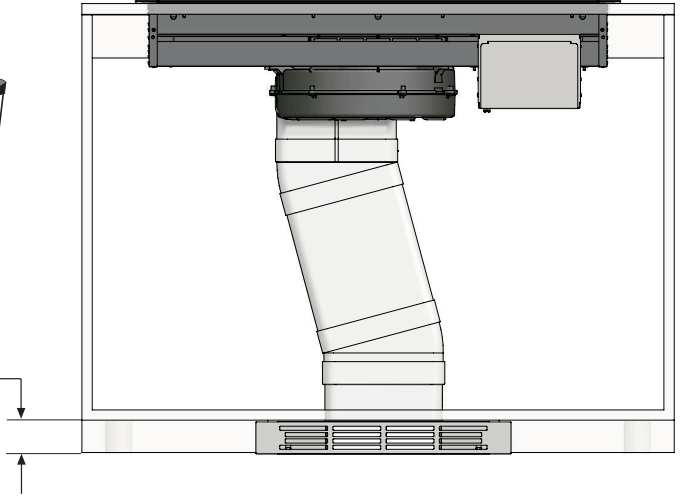




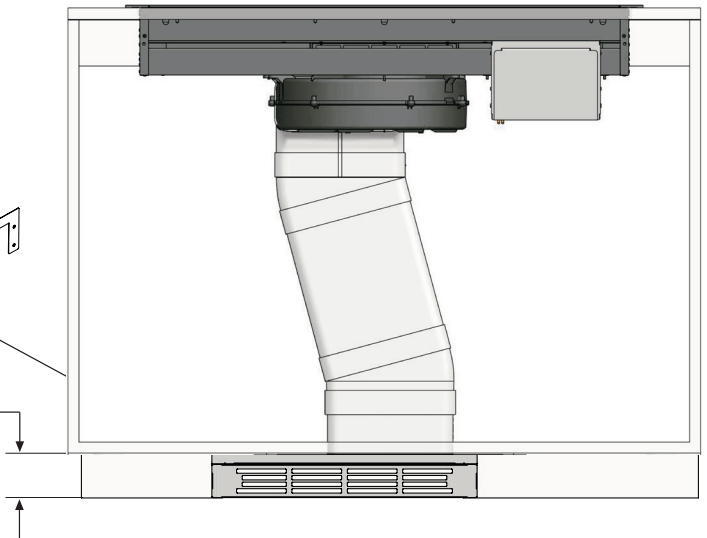




60



80





D

Nach der Installation überprüfen 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

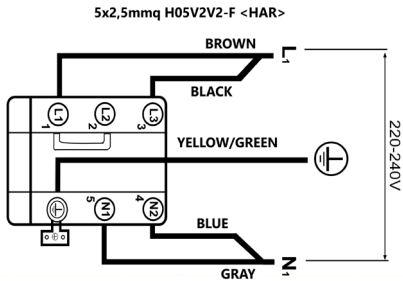
Una vez terminada la instalación, verificar que el producto funcione correctamente. Una vez verificado, esperar 24 horas para permitir al silicona de secarse completamente.

I

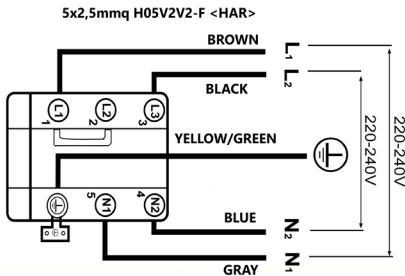
Ad installazione ultimata verificare il corretto funzionamento del prodotto, dopo di che attendere 24 ore per consentire al silicone di asciugarsi completamente.

Electrical connections

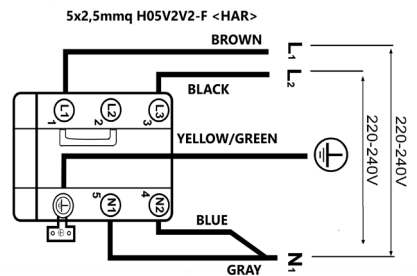
220-240V 50/60Hz



380-415 V 2L-2N 50/60Hz



380-415 V 2N 50/60Hz



EN

IF THE PRODUCT IS SUPPLIED WITHOUT A POWER CABLE, USE A CABLE OF THIS TYPE:
5x2,5 mm² H05V2V2-F

D

Wenn das Produkt ohne Netzkabel geliefert wird, verwenden Sie ein Kabel dieses
Typs: 5x2,5 mm² H05V2V2-F

F

SI LE PRODUIT EST FOURNI SANS CÂBLE D'ALIMENTATION, UTILISEZ UN CÂBLE DE CE
TYPE : 5x2,5 mm² H05V2V2-F

ES

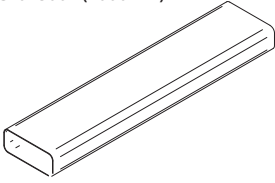
SI EL PRODUCTO SE SUMINISTRA SIN CABLE DE ALIMENTACIÓN, UTILICE UN CABLE DE
ESTE TIPO: 5x2,5 mm² H05V2V2-F

I

NEL CASO IN CUI IL PRODOTTO VIENE FORNITO SENZA CAVO DI ALIMEN-
TAZIONE UTILIZZARE UN CAVO DI QUESTO TIPO: 5x2,5 mm² H05V2V2-F

Accessories

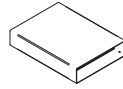
AFC4043001 (1000mm)



AFC4043005



AFC4021003



AFCRAC0120994



AFC4043004 (90°)



AFC4043003 (90°)



AFC4043007 (15°)



AFC4043006



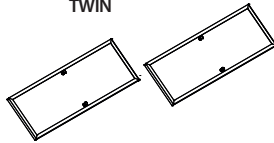
AFC4043002



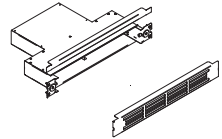
KRASPO03



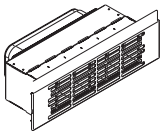
AFCFCAIA01
TWIN



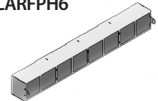
KRFH6



KRFH10



AFCFARFPH6



AFCFCARFH10



Airforce S.p.A.
Via Venza Volgore 3/A
60043 Cerreto d'Esi (An) - Italia
info@airforcespa.com
www.airforcespa.it

