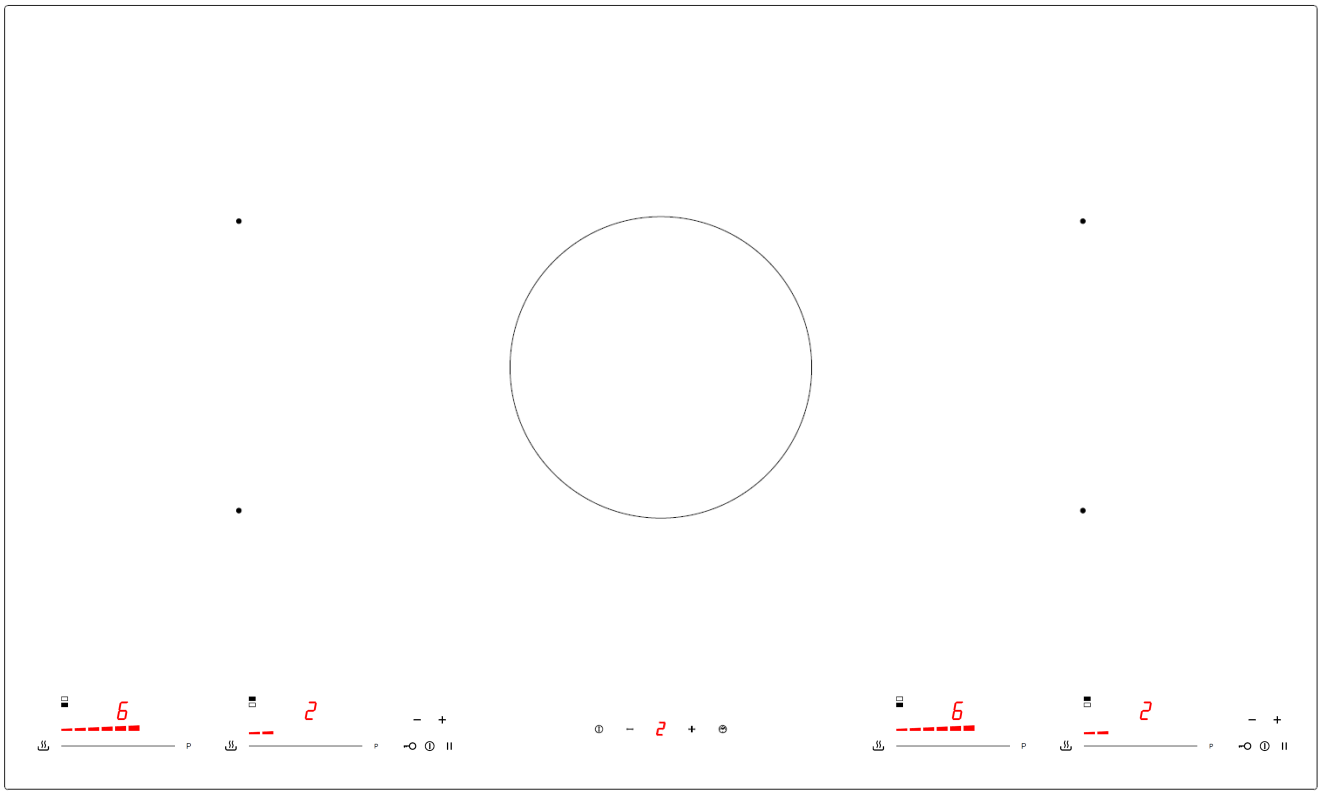
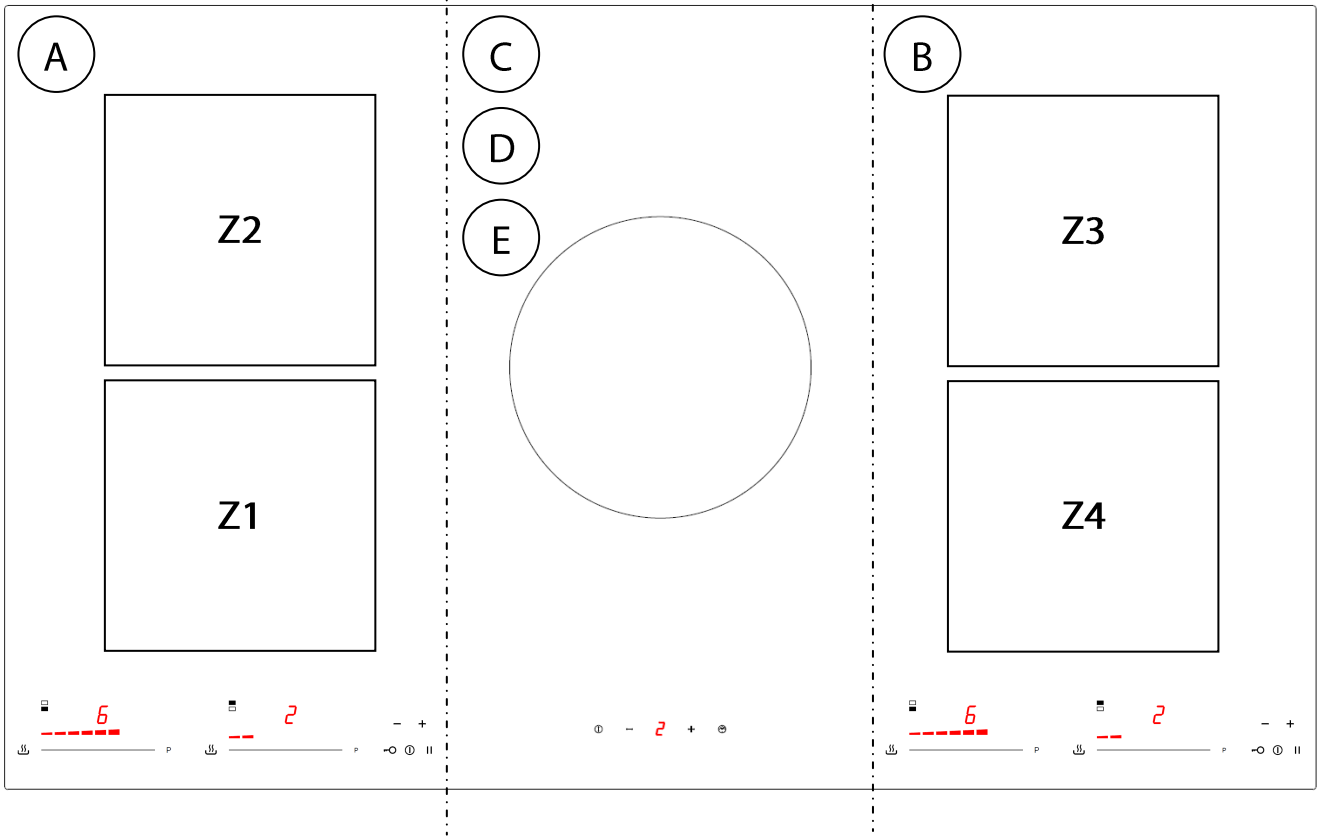


IT Italiano - Istruzioni di montaggio e d'uso

GB English - Assembly and use instructions

DE Deutsch - Montage und Gebrauchsanweisungen

NL Nederlands - Montage en gebruiksaanwijzing



IT

A. Modulo Induzione SX
B. Modulo Induzione DX
C. Modulo Aspirazione con Movimento Manuale
D. Modulo Aspirazione con Movimento Elettronico
E. Modulo Aspirazione con Griglia
Z1-Z4. Zona Cottura Anteriore
Z2-Z3. Zona Cottura Posteriore

GB

A. LEFT Induction Module
B. RIGHT Induction Module
C. Suction Module with Manual Movement
D. Suction Module with Electronic Movement
E. Suction Module with Grid
Z1-Z4. Front Cooking Area
Z2-Z3. Back Cooking Area

DE

A. LINKES Induktions Modul
B. RECHTS Induktions Modul
C. Saug Modul mit Manueller Bewegung
D. Saug Modul mit Elektronischer Bewegung
E. Saug Modul mit festem Netz
Z1-Z4. Vordere Kochfläche
Z2-Z3. Heck Kochbereich

NL

A. Inductie Module LINKS
B. Inductie Module RECHTS
C. Zuig Module met Manuele Beweging
D. Zuig module met
E. Elektronische Beweging Aufnahmemodul mit Raster
Z1-Z4. Voorste Kookgedeelte
Z2-Z3. Kookhoek achter

fig. 1

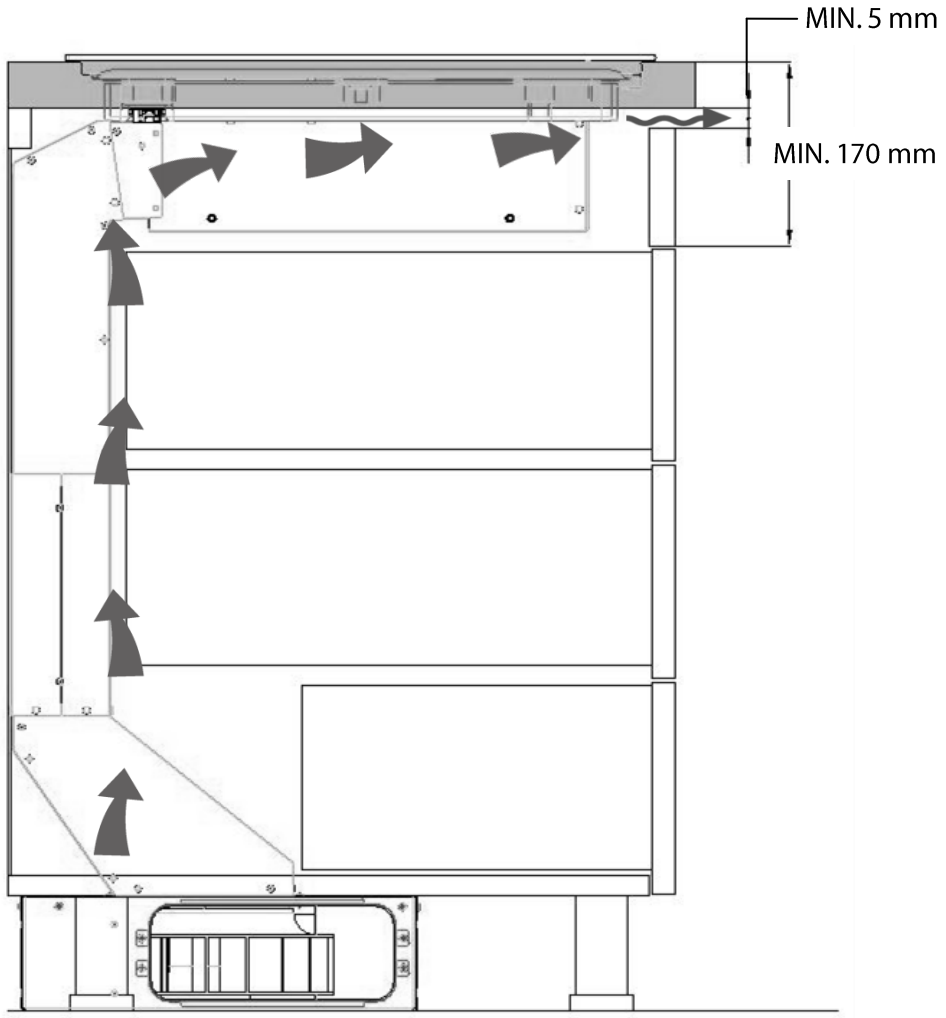


fig. 2

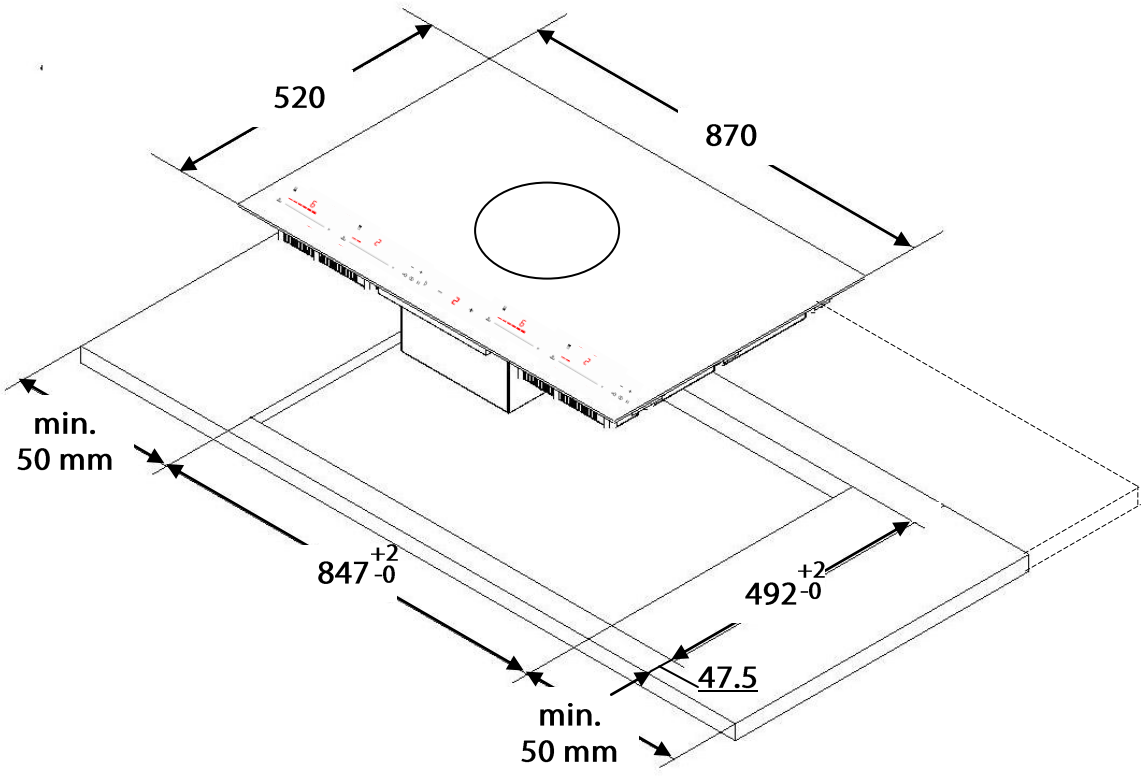
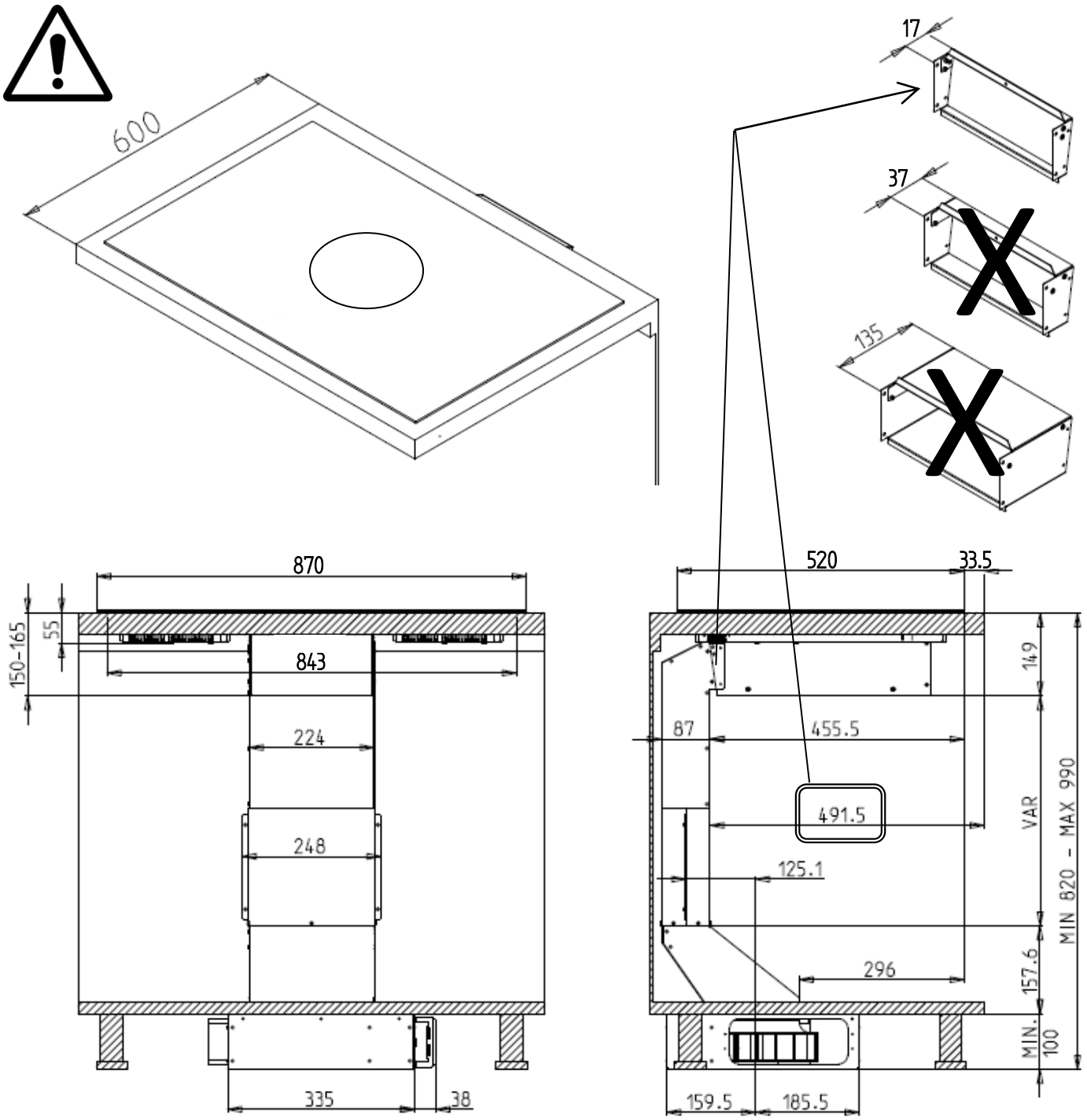


fig. 3


600
17
37
135
870
55
150-165
843
224
248
335
38
520
33.5
149
87
455.5
491.5
125.1
296
157.6
MIN.
100
VAR
MIN 820 - MAX 990
159.5
185.5

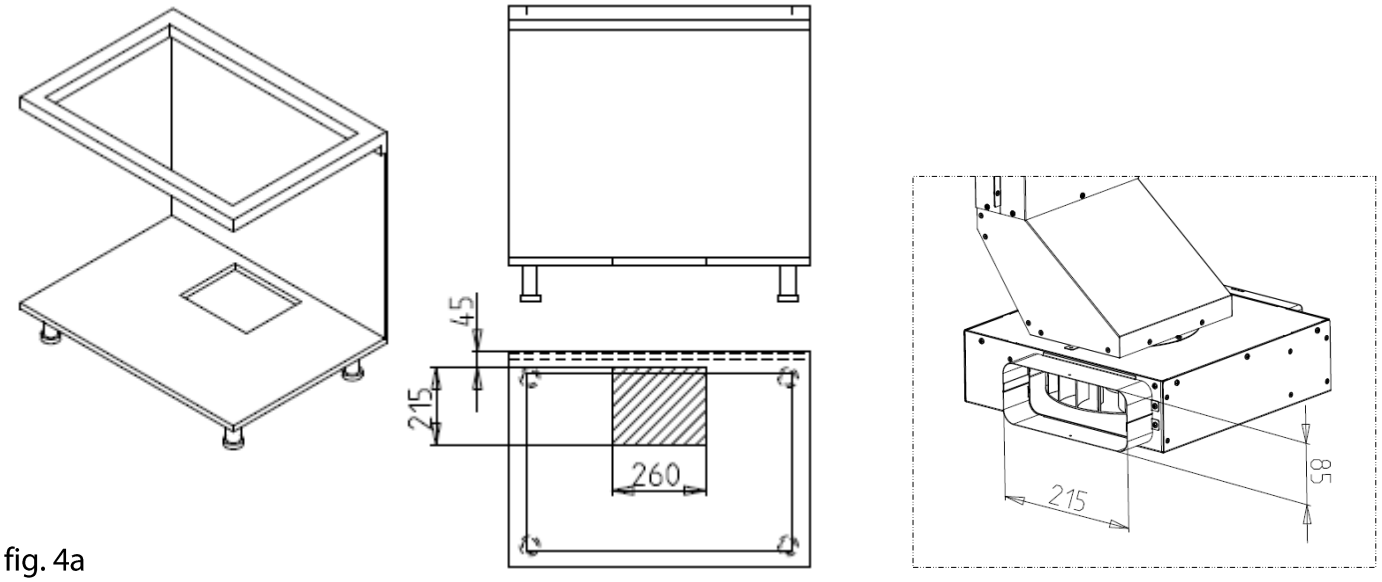

45
215
260
85
215

fig. 4a

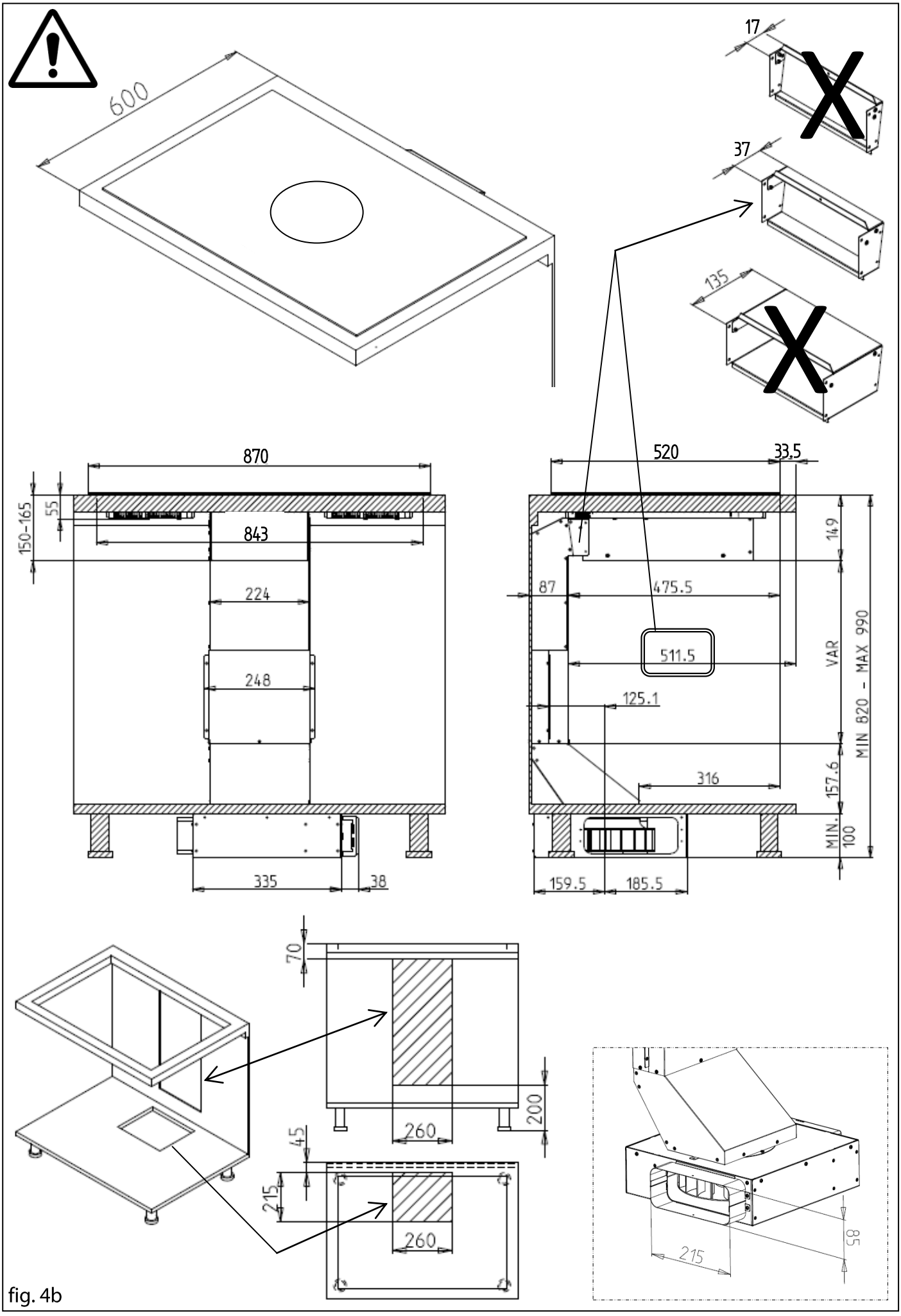

600
17
37
135
870
150-165
55
843
224
248
335
38
520
33.5
149
87
475.5
511.5
125.1
316
157.6
MIN.
100
VAR
MIN 820 - MAX 990
159.5
185.5
70
260
200
45
215
260
85
215

fig. 4b

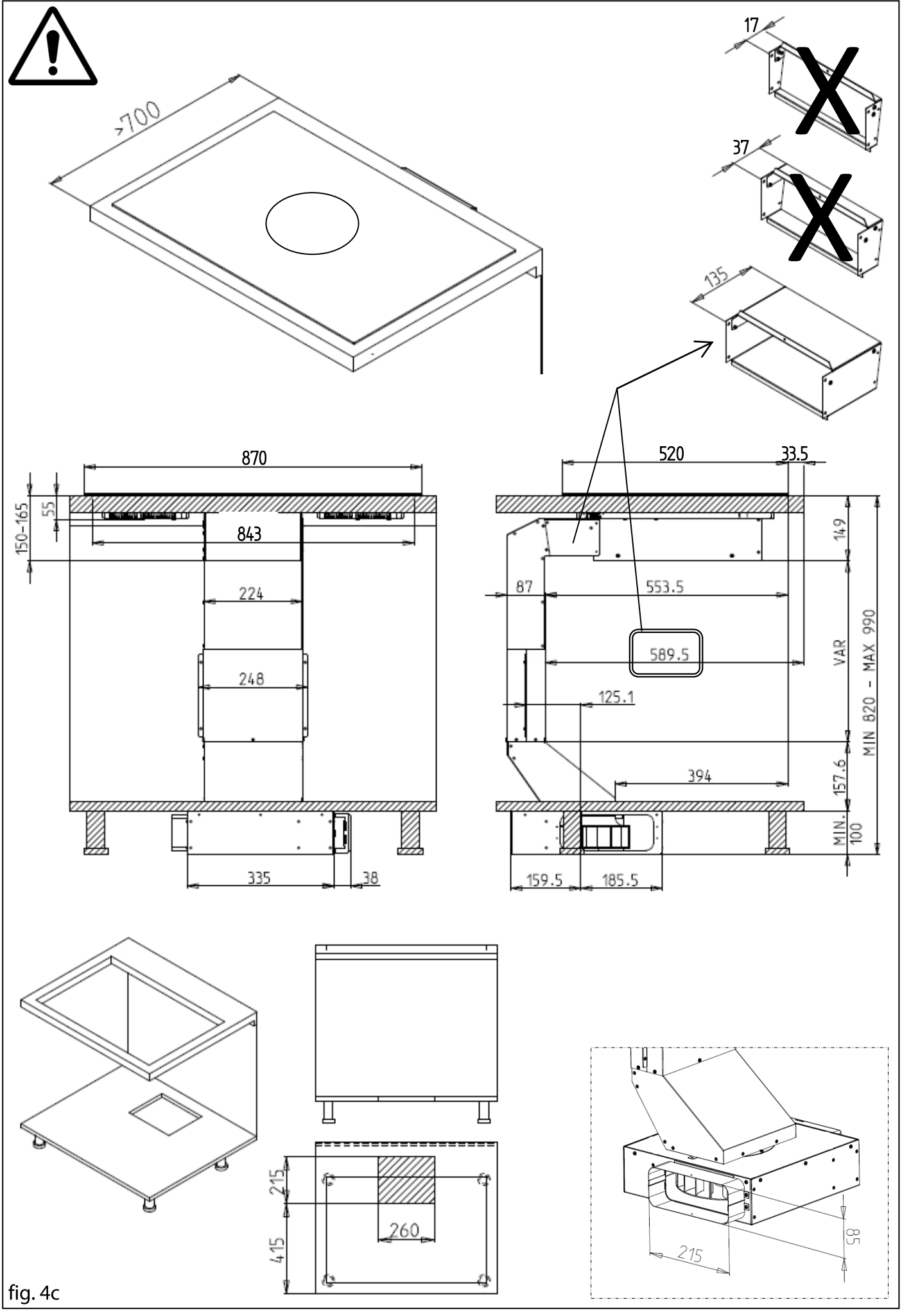

>700
17
37
135
870
55
150-165
843
224
248
335
38
520
33.5
149
87
553.5
589.5
125.1
394
157.6
MIN.
100
VAR
MIN 820 - MAX 990
159.5
185.5
215
260
415
85
215

fig. 4c

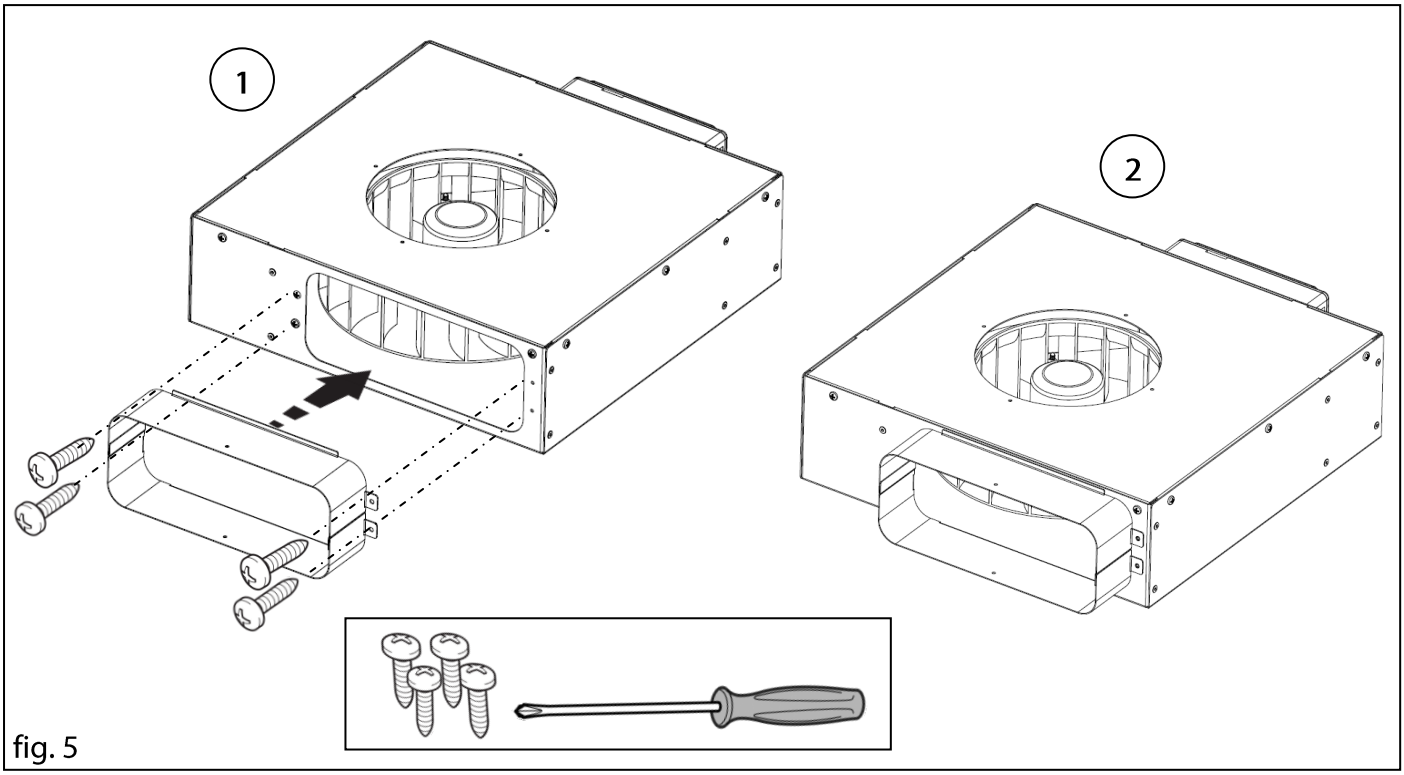


fig. 5

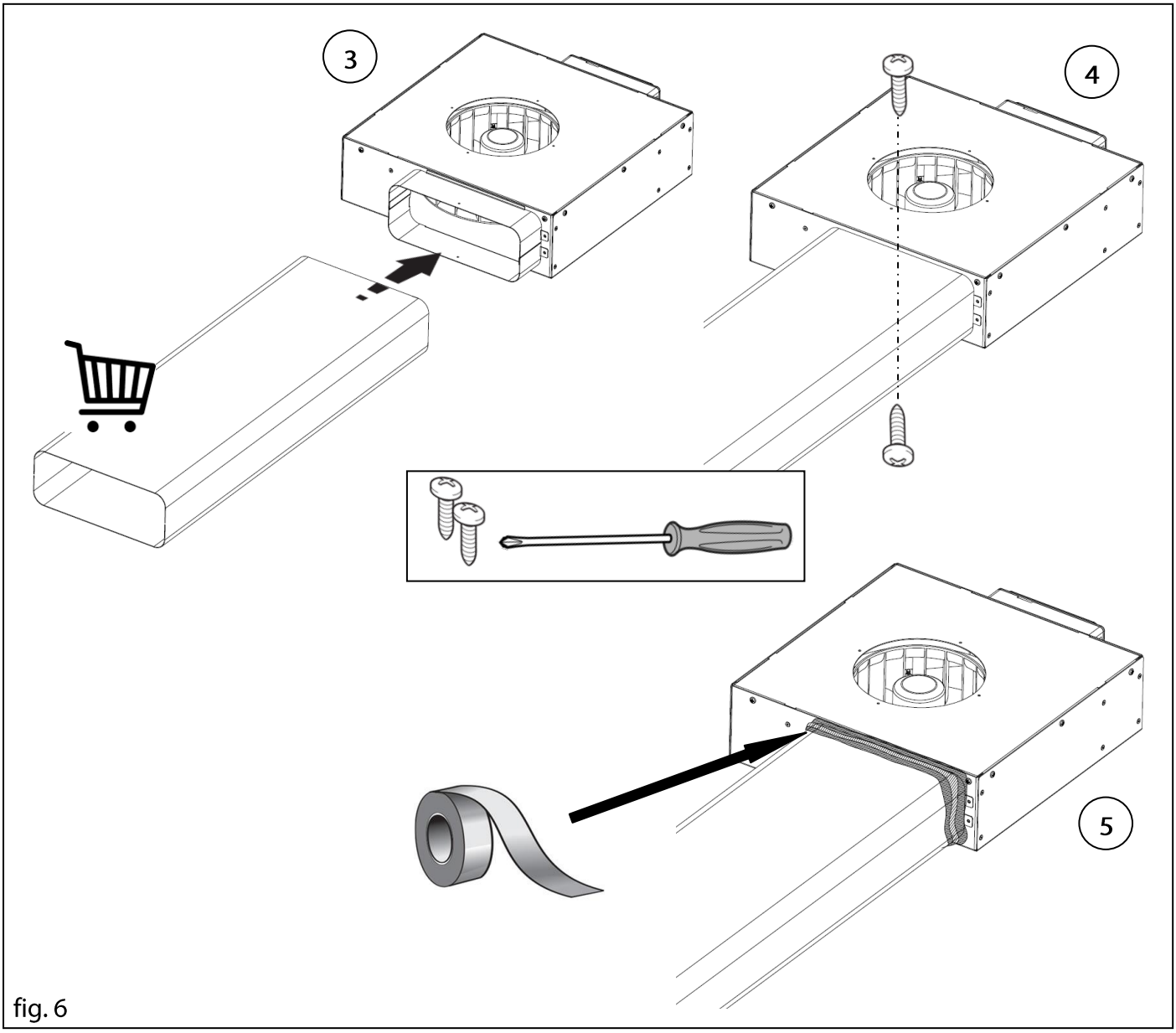


fig. 6

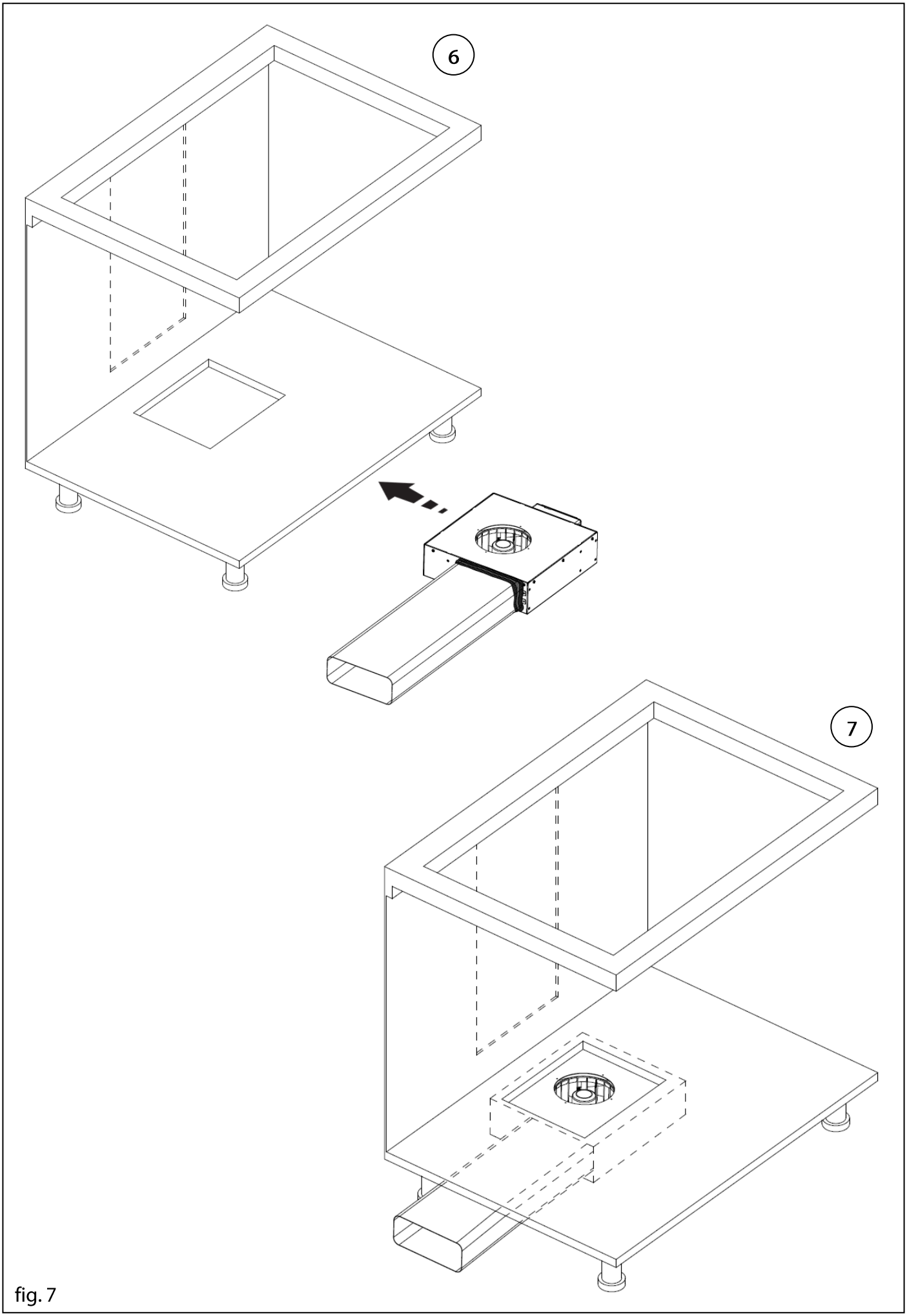


fig. 7

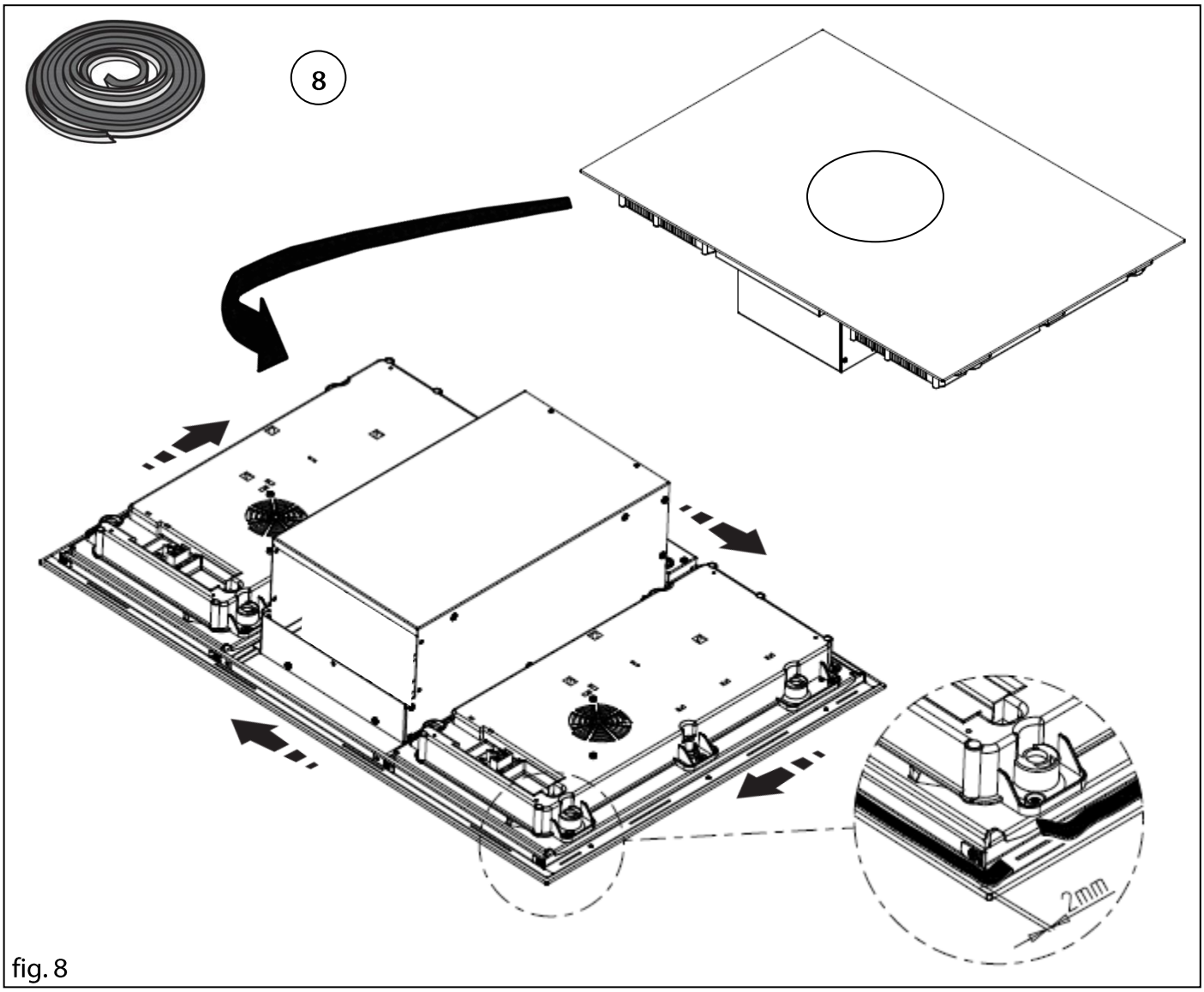


fig. 8

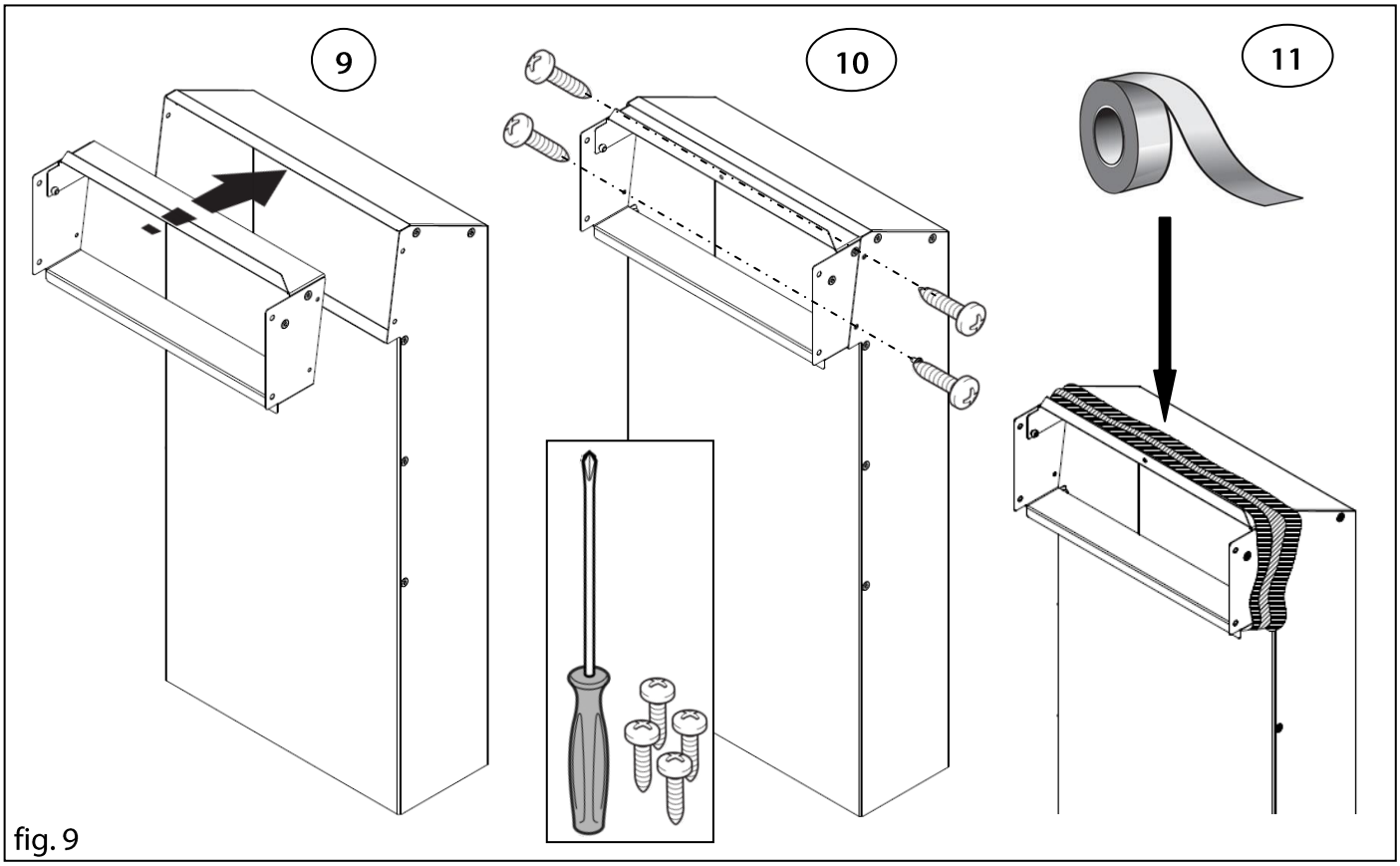


fig. 9

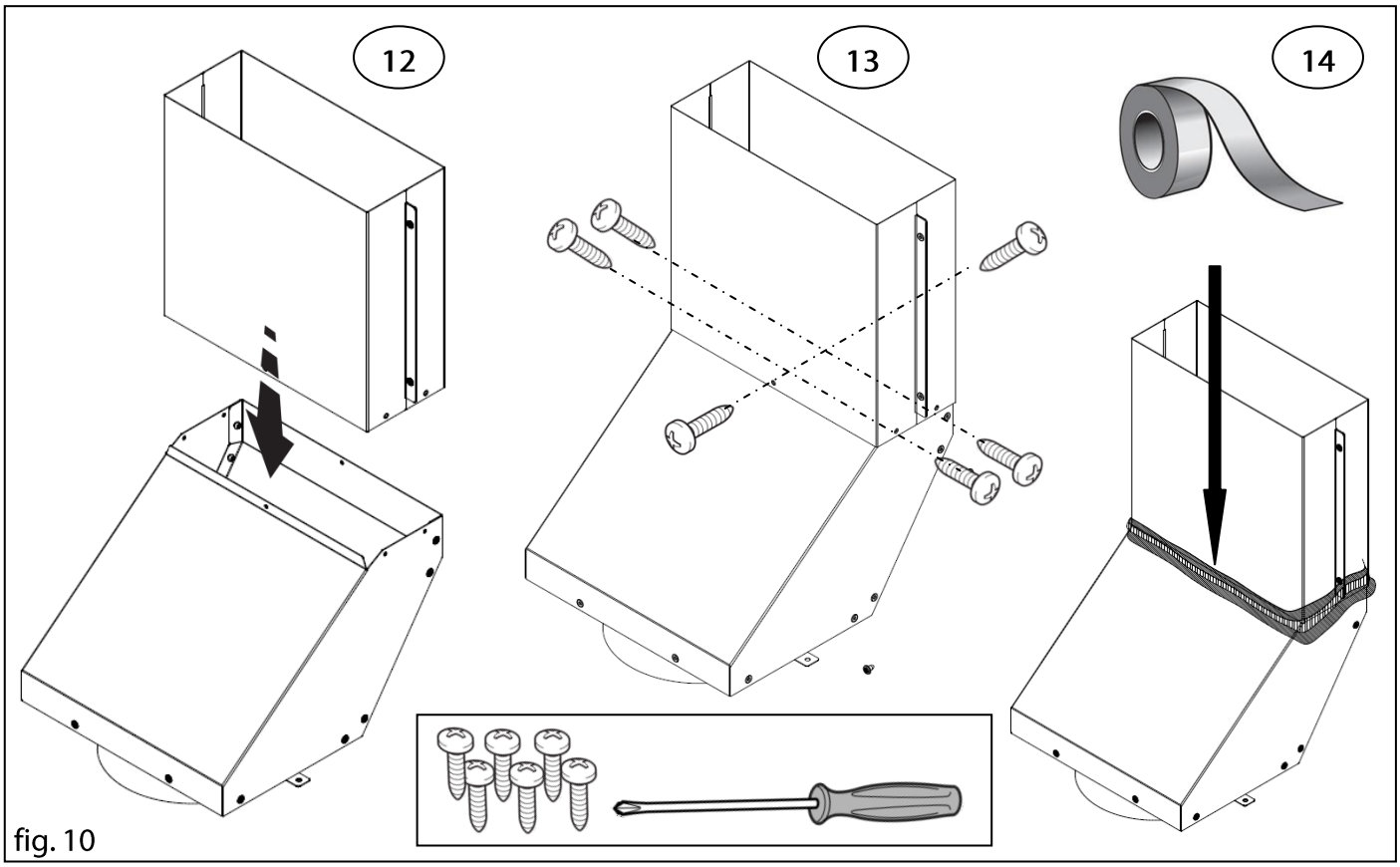


fig. 10

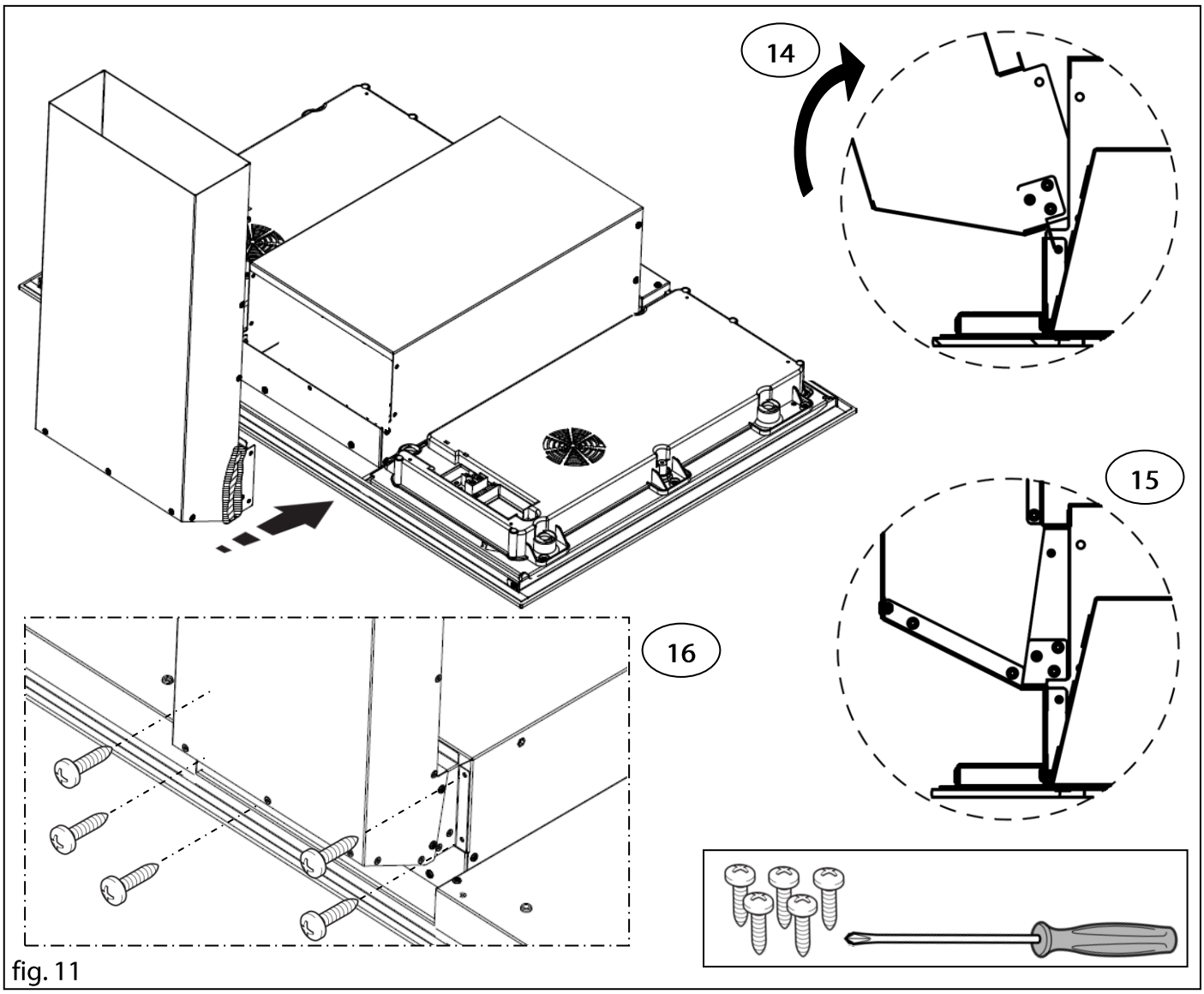
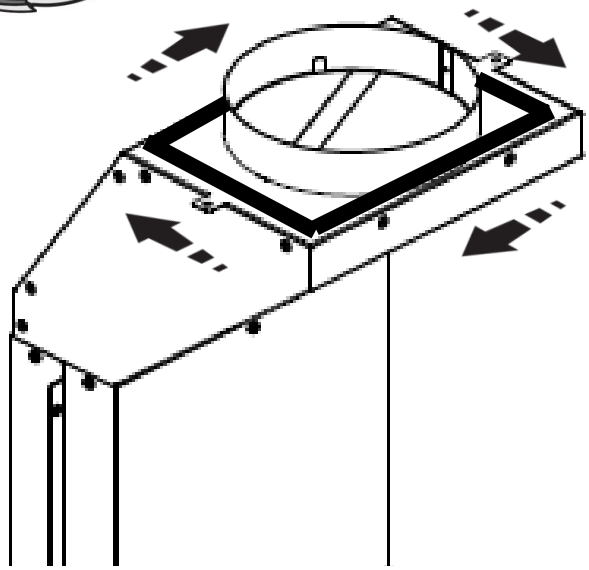


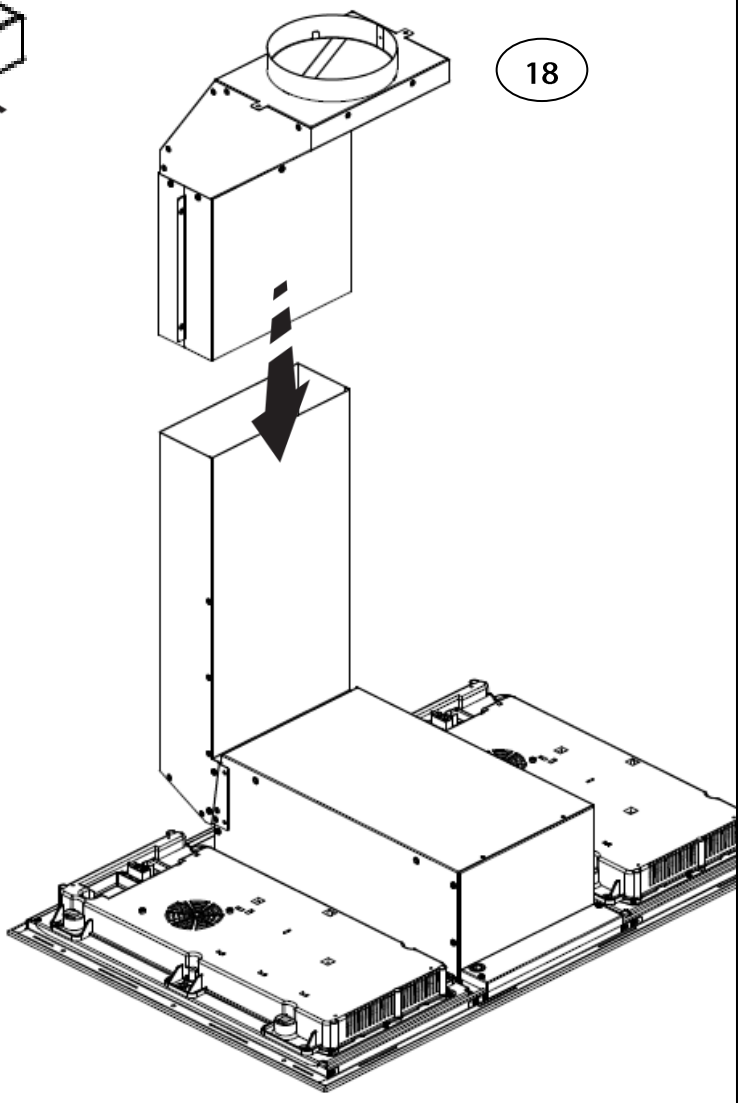
fig. 11



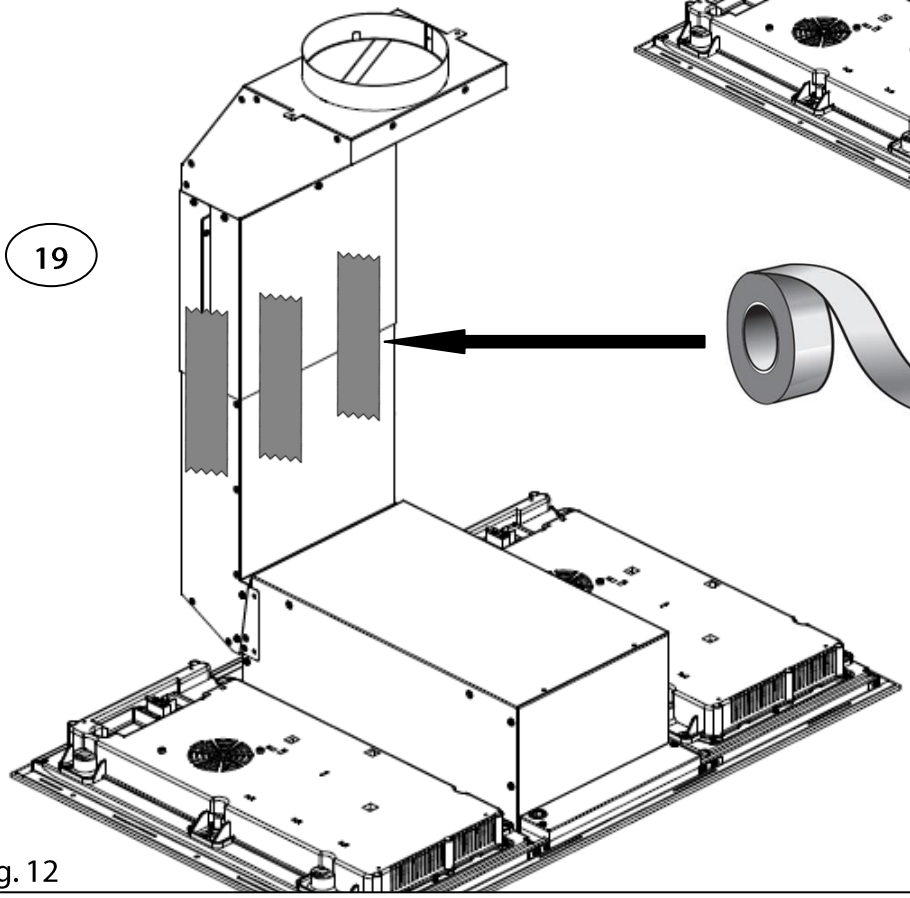
17



18



19



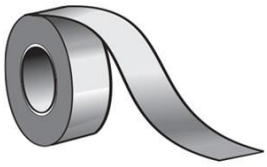


fig. 12

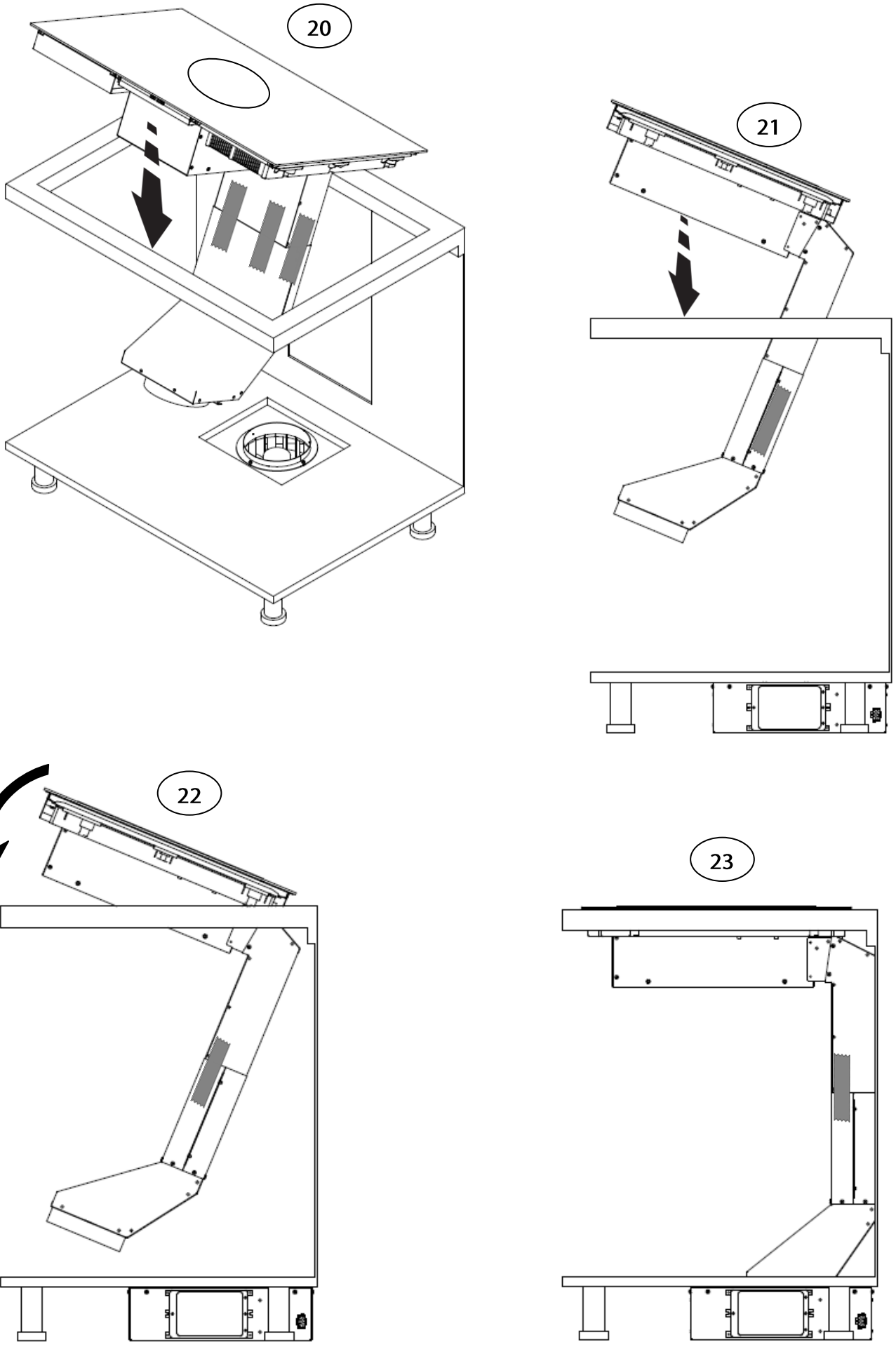


fig. 13

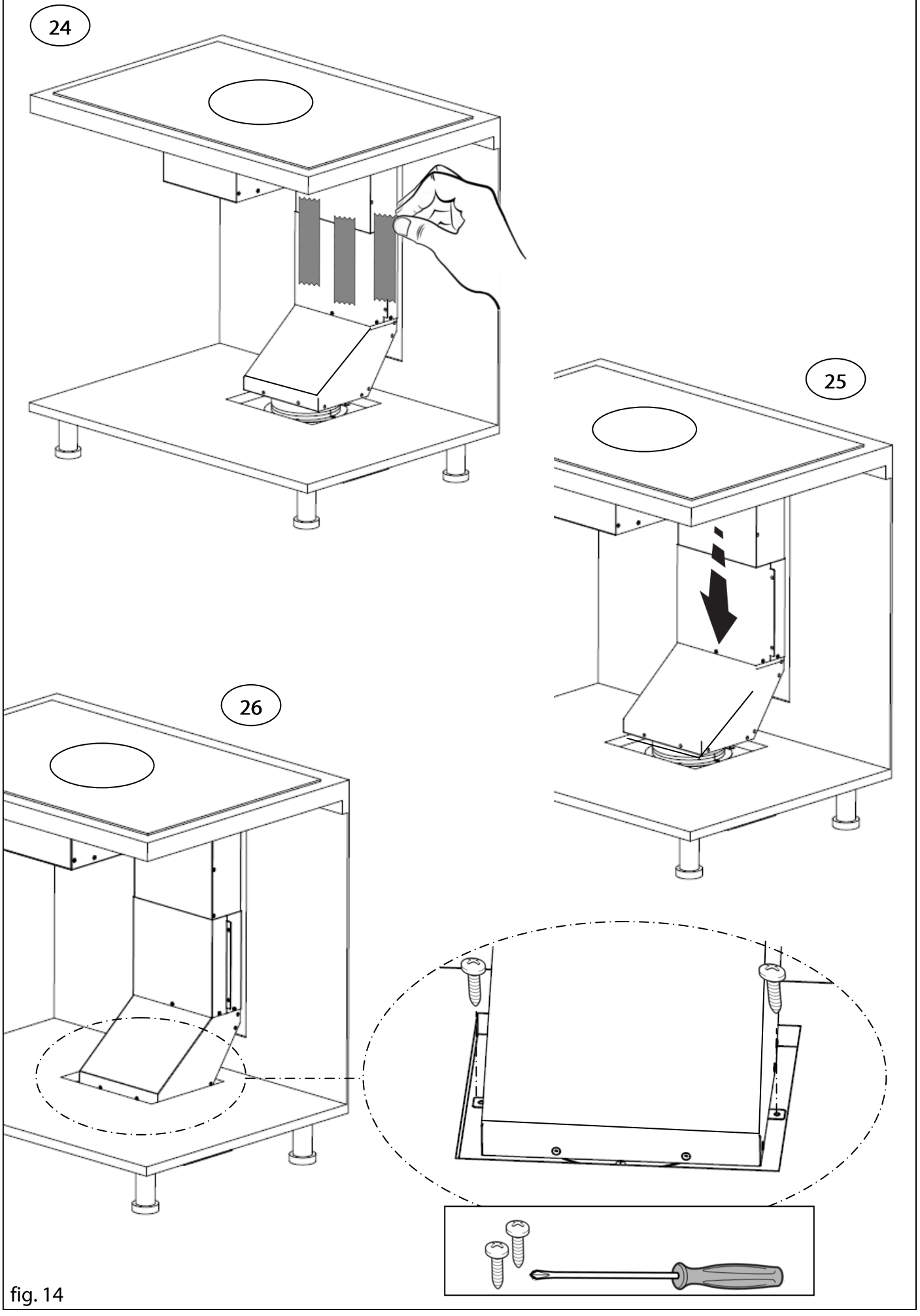


fig. 14

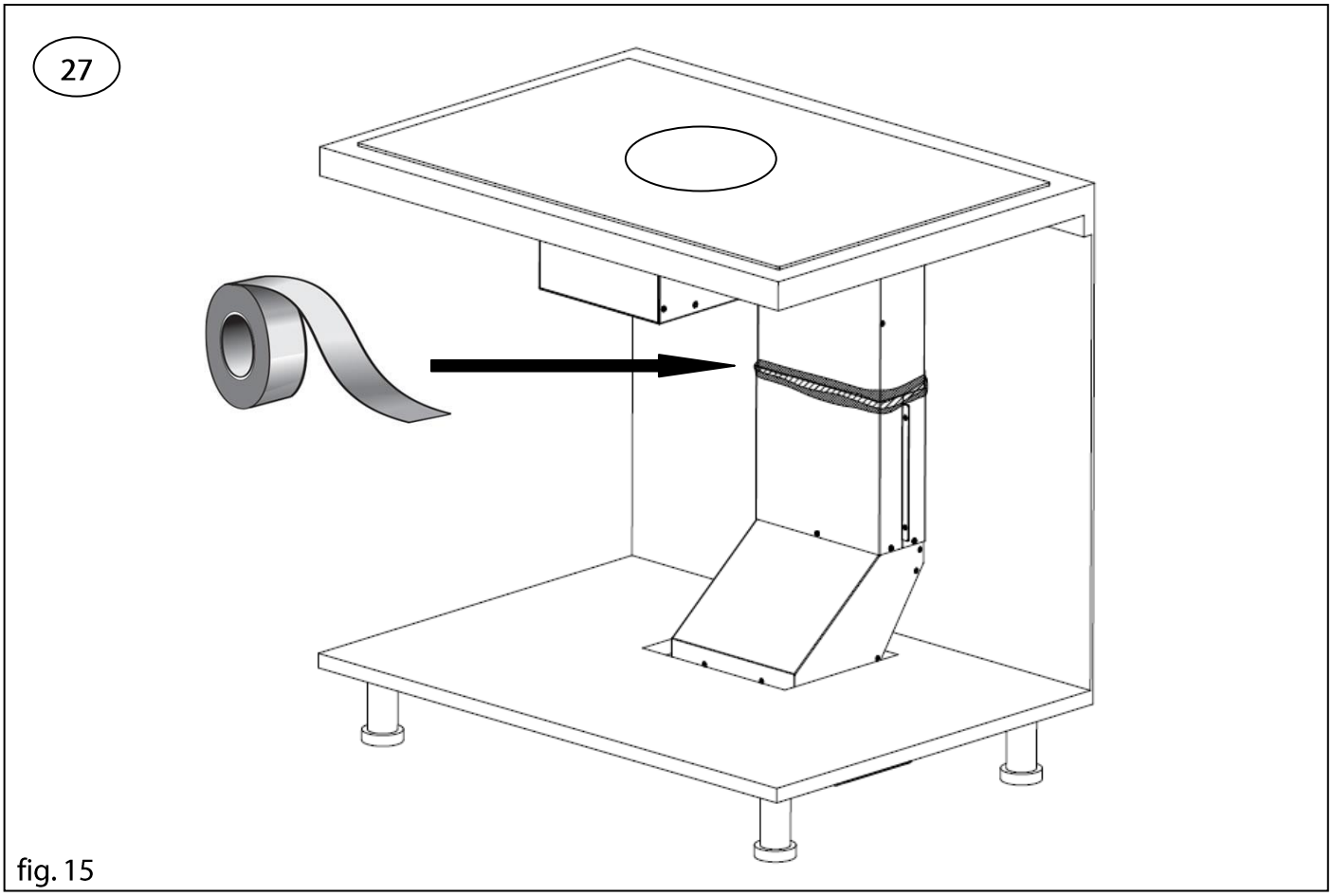


fig. 15

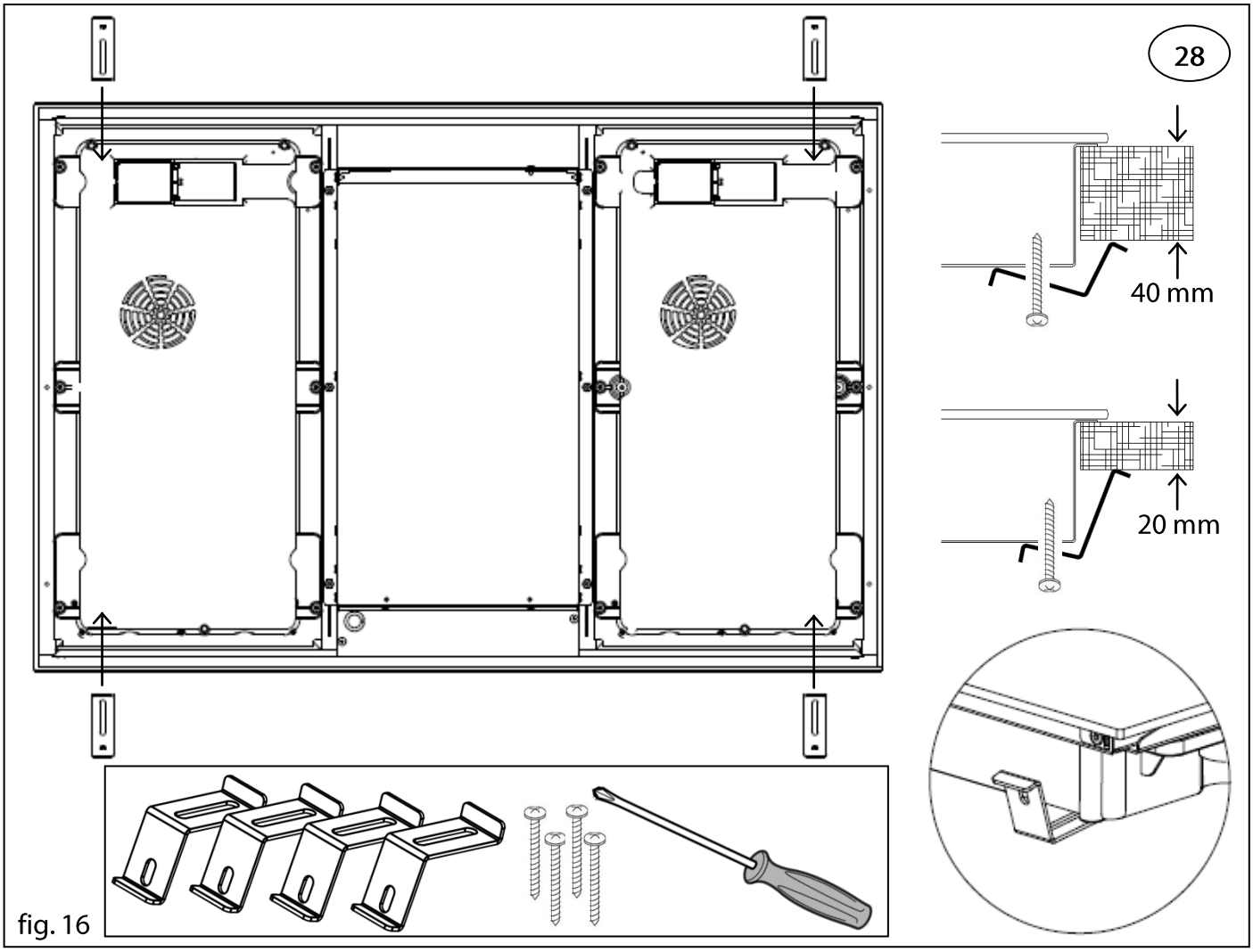


fig. 16

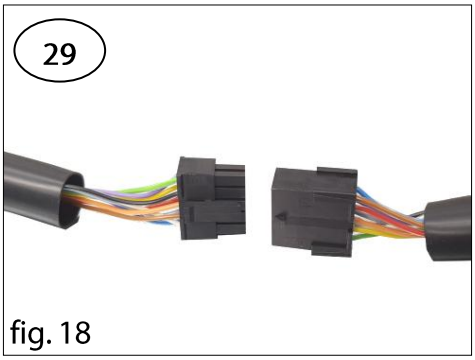


fig. 18

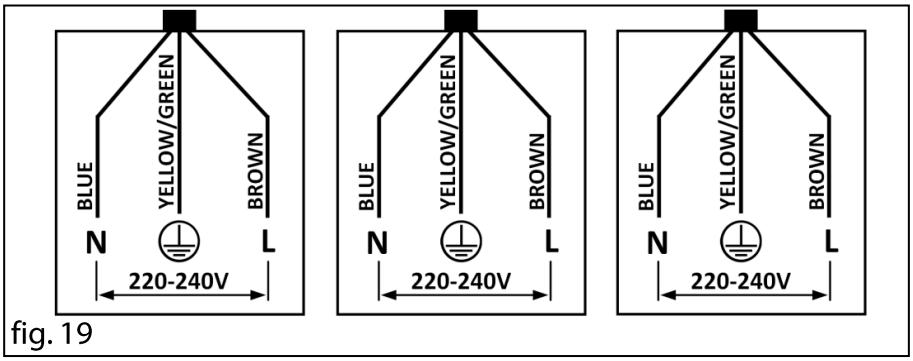


fig. 19

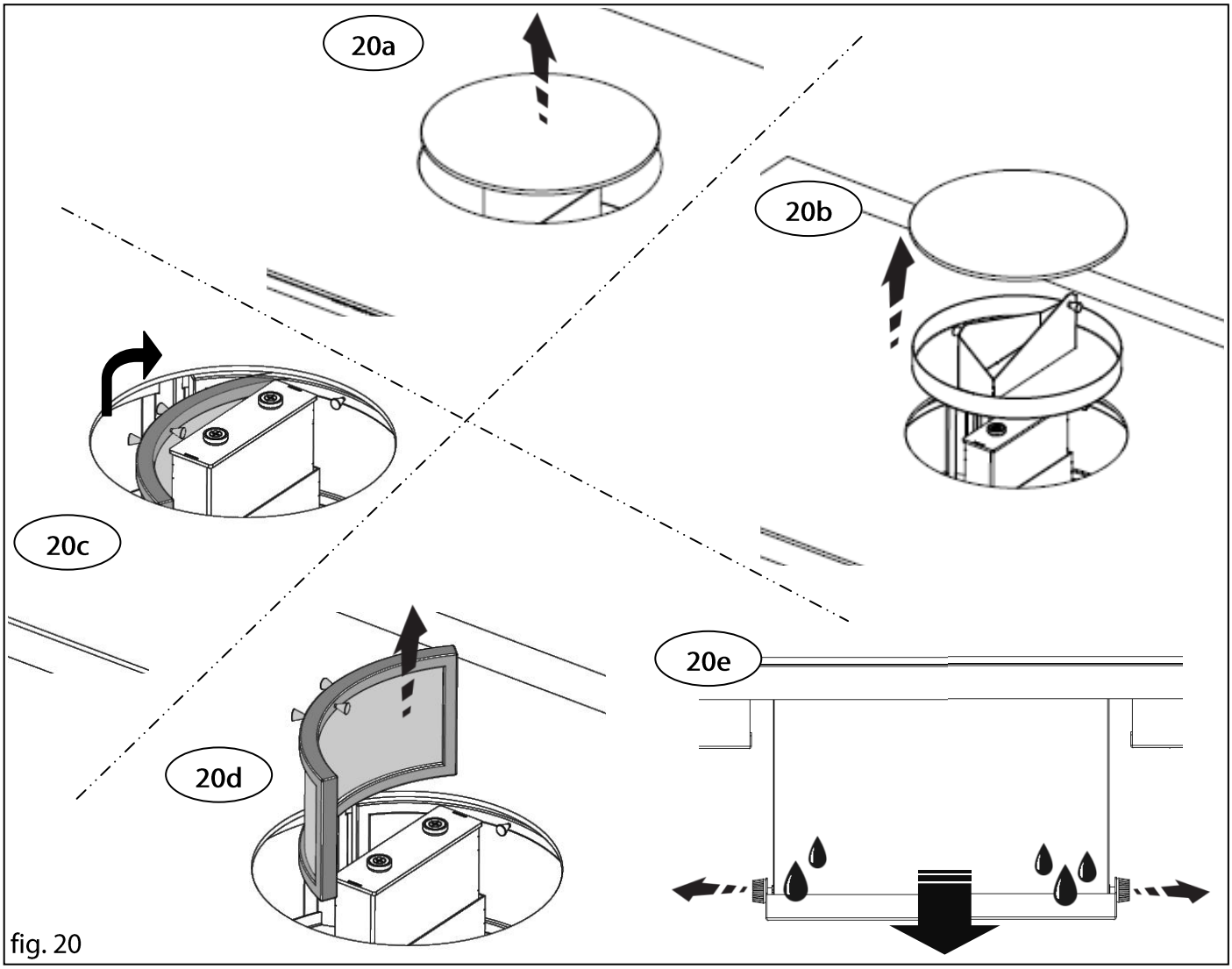


fig. 20

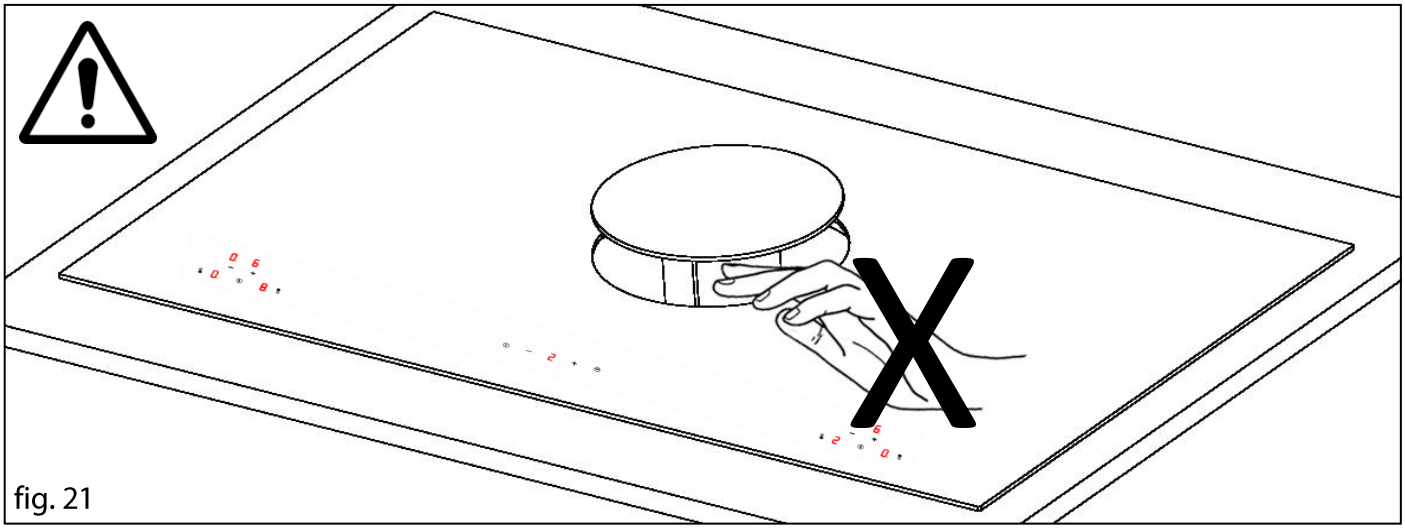


fig. 21

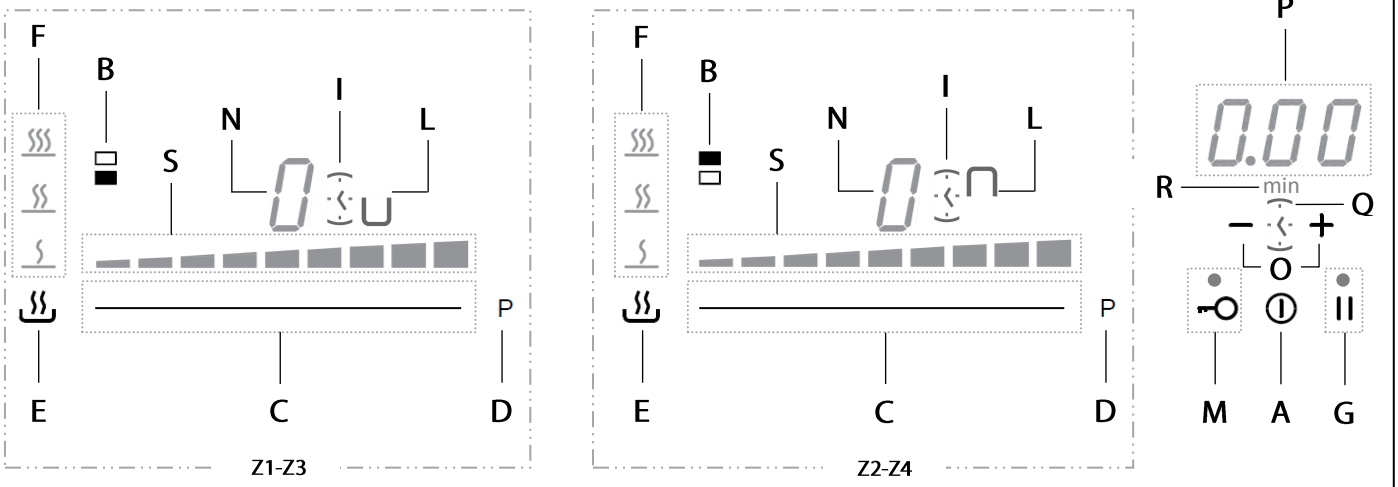


fig. 22

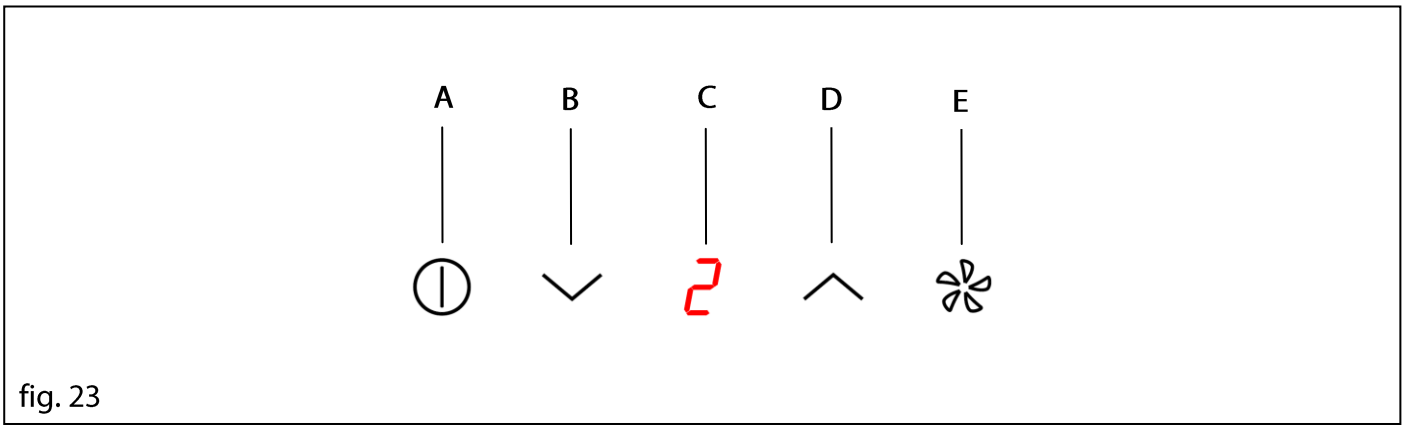


fig. 23

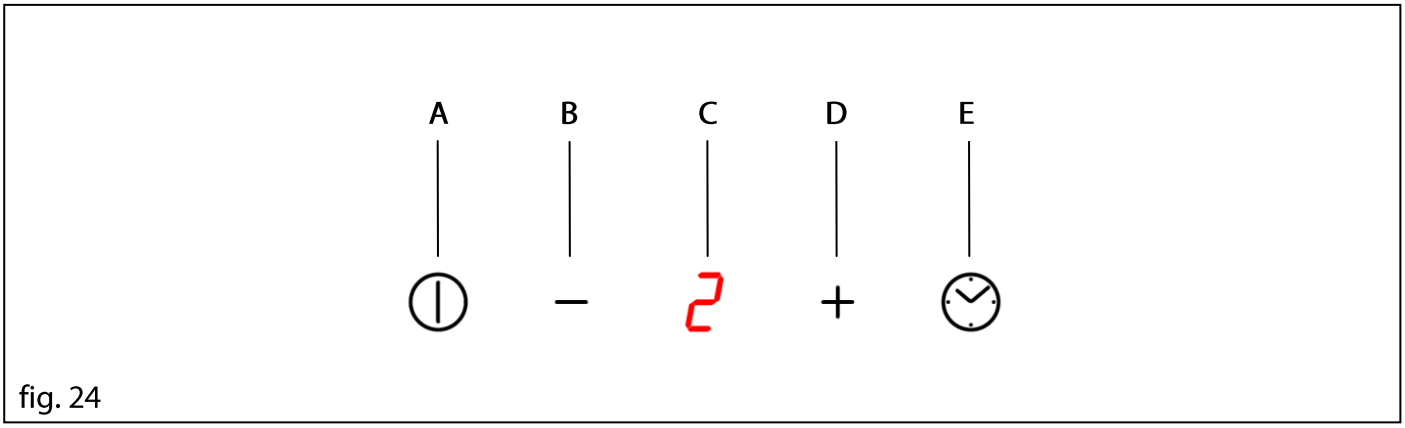


fig. 24

ITALIANO

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- L'apparecchio è destinato ad essere utilizzato esclusivamente per uso domestico e non per uso professionale.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza, se sono supervisionati e istruiti su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e comprendere i pericoli e le avvertenze. È necessario rispettare le istruzioni di sicurezza e di avvertenza contenute nel manuale d'uso.
- Attenzione: La mancata installazione di viti o di dispositivi di fissaggio in conformità a queste istruzioni può causare pericoli elettrici.
- L'apparecchio non deve essere usato da persone (incluso i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno chè non siano supervisionati e istruiti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- È importante effettuare una pulizia adeguata del prodotto dopo ogni utilizzo, poiché la mancanza di pulizia può generare pericoli di incendio.
- Se richiesti, utilizzare dispositivi di protezioni (safety guards) disposte dal costruttore o adatte all'uso.
- L'apparecchio deve essere sempre supervisionato durante il funzionamento anche quando la funzione timer è attivata.
- Assicurarsi che tutti i componenti dell'apparecchio non siano danneggiati. In caso contrario non proseguire con l'installazione e contattare un centro di assistenza qualificato.
- Non sigillare l'area tra il piano e il vetro con il silicone, poichè in caso di sostituzione dell'apparecchio si deve evitare di rompere il vetro.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Contattare un centro di assistenza qualificato.
- L'installatore specializzato deve eseguire tutti i necessari lavori di carpenteria e montaggio tenendo conto delle direttive esistenti.
- Durante l'installazione non collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione.

AVVERTENZE PER IL PIANO AD INDUZIONE

- Effetti sui pacemaker, sugli apparecchi acustici e sugli impianti metallici, i piani cottura a induzione generano un campo elettromagnetico ad alta frequenza nell'area delle zone di cottura. Le zone di cottura possono influire negativamente sui pacemaker, sugli apparecchi acustici o sugli impianti metallici o disturbare la loro funzione in prossimità dell'area di funzionamento.

Una funzione ridotta del pacemaker è improbabile.

- **ATTENZIONE:**
  Durante l'uso le superfici possono essere molto calde, Non toccare gli elementi riscaldanti.
- **Pericolo di incendio**: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE**: le parti accessibili possono diventare calde se utilizzate con apparecchi di cottura.
- Non lasciare l'olio e il grasso senza cottura, l'olio e il grasso possono bruciare rapidamente.
- In caso di incendio non tentare di spegnere il fuoco con acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con una coperta antincendio.
- Non riscaldare mai una lattina o una lattina di cibo senza aprirla potrebbe esplodere.
- Se i cavi sono danneggiati, possono essere sostitutiti solo da un personale qualificato o un servizio di assistenza qualificato.
- Evitare di utilizzare il booster per il riscaldamento dell'olio, il surriscaldamento può essere pericoloso.
- Fare attenzione di non toccare le superfici riscaldate durante l'uso.
- Gli oggetti metallici non devono essere posizionati sulla superficie del piano in quanto potrebbero scaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere il fornello utilizzando il dispositivo di controllo e non fare affidamento sul sensore pentole.
- Evitare la fuoriuscita di liquidi, quindi per bollire o riscaldare liquidi ridurre la potenza.
- Non utilizzare mai fogli di alluminio per la cottura. L'alluminio si fonderebbe e danneggerebbe il tuo apparecchio in modo irreversibile.
- I contenitori devono essere posizionati direttamente sul piano di cottura, non inserire oggetti tra la padella e il piano di cottura.
- Non utilizzare il vetro in ceramica come superficie di lavoro perchè può essere danneggiato.

- Non utilizzare dispositivi a vapore, il vapore può raggiungere le parti in tensione dell'apparecchio e causare un cortocircuito.
- Il piano di cottura non deve essere installato sopra le lavastoviglie perché il vapore rilasciato da quest'ultimo può comportare un errato funzionamento del circuito elettronico del piano di cottura.
- Installazione sopra un forno pirolitico o una piastra elettrica: i due apparecchi non possono lavorare contemporaneamente.
- Quando il prodotto è installato sopra un forno o qualsiasi altro apparecchio che emette temperature elevate si consiglia di applicare tra i due prodotti un pannello di separazione con un'altezza minima di 20 mm.
- Quando L'apparecchio è accesa per la prima volta, si possono generare odori o fumi. L'odore diminuirà con ogni uso successivo. Gli odori ei fumi non sono causati da un collegamento difettoso o da un danno all'apparecchio e non sono pericolosi per la salute.
- Il piatto vuoto può causare danni vetro, il produttore non si assume alcuna responsabilità.
- Utilizzare solo un recipiente adatto.
- Quando è posizionato un cassetto sotto il piano di cottura, è necessario assicurare una distanza adeguata tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'unità. Lasciare uno spazio di 170 mm tra il cassetto e la parte superiore del piano di cottura.

AVVERTENZE PER IL COLLEGAMENTO DEL PIANO AD INDUZIONE

- I collegamenti elettrici devono essere approvati per il sistema in uso da un elettricista qualificato prima dell'uso. Il collegamento elettrico deve essere eseguito solo da un elettricista qualificato il quale si assume la responsabilità della corretta installazione elettrica del prodotto alla rete di alimentazione. Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica: verificare che i valori di tensione, frequenza e potenza elettrica indicati sull'etichetta dati dell'apparecchio siano compatibili con l'alimentazione elettrica e la presa.
- Il cavo di alimentazione deve essere collegato ad un interruttore magnetotermico omnipolare con una distanza tra i contatti di almeno 3 mm.
- I dispositivi di scollegamento devono essere incorporati nell'impianto elettrico fisso in conformità alle norme dell'impianto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal

costruttore, dal servizio di assistenza o da personale specializzato.
- Quando il prodotto è installato il cavo di alimentazione non deve essere in contatto con superfici con temperatura superiore a 50° C.

AVVERTENZE PER IL FUNZIONAMENTO

- Se la cappa viene utilizzata contemporaneamente ad apparecchi che bruciano gas o altri combustibili, il locale deve avere una sufficiente aereazione (tale avvertenza non è applicabile per cappe istallate in versione filtrante).
- Rispettare tutte le normative locali sulle operazioni di scarico dell'aria.
- Se il prodotto viene utilizzato in modalità di ricircolo, assicurarsi della buona condizione del condotto di scarico nel caso in cui sia rimasto fermato per lungo tempo.
- E' vietato cuocere cibi al flambè sotto la cappa.
- Quando il piano cottura è in funzione non lasciare mai la pentola incustodita: l'olio contenuto nella pentola può surriscaldarsi e infiammarsi. Quando si utilizza l'olio, il rischio di incendi è più elevato.
- È importante eseguire una corretta manutenzione e pulire i filtri antigrasso.
- Per evitare il pericolo di incendio è necessario pulire frequentemente la cappa e le altre superfici.
- **ATTENZIONE**: quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili della cappa possono diventare calde.
- È vietato collegare lo scarico a condotti o canali di scarico e tubi per la ventilazione delle stanze.
- L'aria evacuata non deve essere convogliata in un condotto di circolazione ad aria calda.
- L'aria non deve essere scaricata in una canna fumaria usata per l'esaurimento di fumi dagli elettrodomestici che bruciano gas o altri combustibili (tale avvertenza non è applicabile per cappe istallate in versione filtrante).
- Garantire una corretta aereazione della stanza se la cappa e altri apparecchi non alimentati da elettricità vengono utilizzati contemporaneamente.
- La pressione negativa massima nella stanza non deve superare 4 Pa (4x10-5 bar).
- La stanza in cui deve essere installata la cappa deve avere un ingresso di aria avente una portata maggiore a quella di scarico dalla cappa.

- È assolutamente vietato collocare gli arti o qualsiasi altra parte del corpo o del corpo umano, oggetti per la cottura o altri oggetti in prossimità dell'unità estraibile della cappa (se presente nella versione del prodotto).
- Non posizionare pentole da cucina, maniglie per padelle o altri oggetti nel raggio di azione dell'unità estraibile della cappa.
- ATTENZIONE: Questo apparecchio non è destinato all'uso con piani a gas.

Caro Cliente

vi ringraziamo per la vostra fiducia!
Congratulazioni per l'acquisto di questa nuova Cappa.
Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscere tutte le caratteristiche e prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente libretto di istruzione per l'uso prima dell'installazione e della prima messa in funzione.**
- **Attenzione soprattutto alle avvertenze per la sicurezza!**
- **E' consentito utilizzare l'apparecchio solo come descritto in questo libretto di istruzioni per l'uso.**
- **Conservare il manuale di istruzione.**
- **Se cedi l'apparecchio a terzi, consegnare anche il libretto di istruzione.**

INFORMAZIONI GENERALI

In caso di scambio di informazioni con il Costruttore dell'apparecchiatura fare riferimento al numero di serie ed ai dati identificativi riportati sulla targa dati del prodotto.

Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: quando iniziate a cuocere, accendere la cappa a velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di vapore e fumo, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il filtro antigrasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale."



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere conferito presso un apposito centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento corretto contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale. Per informazioni più dettagliate per il recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Parti di ricambio

Impiegare esclusivamente parti di ricambio originali.
Non attendere che i componenti siano logorati dall'uso prima di procedere alla loro sostituzione.

Eseguire i controlli periodici di manutenzione come indicato nel capitolo “MANUTENZIONE”.

Garanzia

L'Utente, per poter usufruire della garanzia fornita dal Costruttore, deve osservare scrupolosamente le prescrizioni indicate nel presente manuale, ed in particolare:

- operare sempre nei limiti d'impiego della cappa;
- effettuare sempre una costante e diligente manutenzione;
- autorizzare all’uso della cappa persone di provata capacità e attitudine.

L'inosservanza delle prescrizioni contenute in questo manuale implicherà l’immediata decadenza della garanzia.

INSTALLAZIONE

Prima di iniziare l'installazione, seguire tutte le istruzioni di sicurezza e di avvertenza riportate nelle varie sezioni del manuale di istruzioni.

INSTALLAZIONE DEI PIANI A INDUZIONE ASPIRANTI

L'apparecchio è progettato per essere incassato in un piano di lavoro.
Applicare il sigillante fornito sull'intero perimetro del piano di cottura e inserirlo nel’incasso, controllare le dimensioni del foro per l’incasso (fig.3-8)
Bloccare l’elettrodomestico con le apposite staffe fornite in dotazione (fig.16)
L'apparecchio non deve essere installato sopra dispositivi di raffreddamento, lavastoviglie, stufe, forni, lavatrici, asciugatrici o forni a microonde.

Se la parte inferiore dell'apparecchio risulta accessibile dopo l'installazione è necessario installare un pannello di separazione (deve esserci una distanza di almeno 15 mm tra il lato inferiore dell'apparecchio e il pannello).

Deve essere fornita un'adeguata aerazione, al fine di garantire la circolazione dell'aria fresca, creando un'apertura nell'arredamento.

Non installare parti danneggiate.

CONNESSIONI ELETTRICHE

L'installazione dell'unità e il collegamento elettrico alla rete elettrica devono essere effettuati esclusivamente da tecnici di assistenza qualificati.
La sicurezza elettrica del dispositivo è garantita solo se è previsto un collegamento a terra regolare per il piano di cottura. Per qualsiasi dubbio, l'impianto elettrico deve essere controllato da un elettricista qualificato. Non collegare il piano di cottura alla rete utilizzando prolunghe o prese multiple, poiché non garantiscono la sicurezza richiesta (es. rischio di surriscaldamento).
Prima di collegare il piano di cottura, confrontare le specifiche di collegamento (tensione e frequenza) indicate sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio con quelle della rete elettrica.
Queste specifiche devono assolutamente corrispondere, altrimenti l'apparecchio potrebbe essere danneggiarsi. Contattare un elettricista in caso di dubbi.
Seguire e osservare tutte le informazioni sulla sicurezza e sugli avvertimenti.
Osservare tutte le leggi e i regolamenti nazionali e regionali e anche i regolamenti integrativi del locale società di servizi.
La connessione elettrica deve essere eseguita solo da personale certificato. Saranno responsabili della corretta installazione e messa in funzione dell'apparecchio.

Il collegamento elettrico deve essere dotato di un interruttore a monte dell'elettrodomestico che assicuri che tutti i poli siano scollegati con una distanza dei contatti di almeno 3 mm.

Prima della connessione:
Spegnere l'alimentazione principale / interruttore automatico prima di collegare i moduli del piano cottura e l'estrattore.
Proteggere l'alimentazione principale / interruttore automatico in modo che non si attivi senza autorizzazione.

I prodotti integrati che comprendono piano cottura ad induzione e cappa includono n. 3 elettrodomestici diversi: 2 moduli domino ad induzione (uno a sinistra e uno a destra) e 1 cappa (centrale).
Ogni apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione.

COLLEGAMENTO DEI MODULI AD INDUZIONE
Non è consentito collegare i 2 piani cottura ad induzione tramite contatti plug-in (spine Schuko).
Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo, utilizzare il tipo: "H05V2V2-F" per potenza fino a 3600 Watt.
In ogni caso il personale certificato e qualificato dovrà attenersi alla normativa elettrica del paese in cui viene installato l'apparecchio.

COLLEGAMENTO DEL MODULO DI ASPIRAZIONE
Per quanto riguarda il modulo di aspirazione, il cavo di alimentazione è posizionato sull'unità della scatola di controllo.
Il motore della cappa può assorbire circa 165 W.

In ogni caso il personale certificato e qualificato dovrà attenersi alla normativa elettrica del paese in cui viene installato l'apparecchio.

COLLEGAMENTO CABLAGGIO ESTRATTORE (fig. 18)
Collegare il conettore che esce dal piano al connettore che fuoriesce dall'unità di aspirazione posta sotto il mobile.

Fissare saldamente i cavi di collegamento internamente al mobile in modo che non sia possibile tirarli accidentalmente durante la normale manutenzione di pulizia.

DESCRIZIONE GENERALE E CONFIGURAZIONI POSSIBILI DEL PRODOTTO

Il prodotto è disponibile nelle configurazioni come raffigurato. (fig. 1)
Le configurazioni che comprendono piano cottura ad induzione e cappa includono n. 3 elettrodomestici diversi: 2 moduli domino ad induzione (uno a sinistra e uno a destra) e 1 cappa (centrale).

Funzionamento del piano Induzione

Al di sotto del vetro ceramico sono presenti due bobine di ind uzione, quando la zona di cottura sarà attivata, la bobina crea un campo magnetico che crea calore sul fondo della pentola. La zona di cottura funziona solo con una pentola adatta.

Tipo di pentola adeguata

Il tempo di riscaldamento della pentola è significaivamente influenzato dalla struttura e dal materiale della pentola utilizzata.



Pentole aventi questo simbolo sono adatte all'uso per il piano induzione. Le pentole devono essere di materiale metallico, dispongono di proprietà magnetiche e hanno una superficie piana adeguata a coprire sufficientemente la singola zona di cottura utilizzata.

Non inserire adattatori o altri oggetti tra la parte inferior della pentola e la superficie del vetro del piano.
Utilizzare solo pentole con un fondo liscio.
Una verifica rapida per valutare se la pentola può essere adatta, verificare con una calamita sul fondo della pentola, questa deve essere attratta.

Il fondo della pentola non deve avere scanalature rugose o bordi affilati, per evitare di graffiare la superficie del vetro.

Dimensioni (suggerite) minime e massime delle pentole.

Zona di cottura	Diamtero minimo	Diametro massimo
191 mm × 210 mm (singola)	90mm	180mm
191 mm × 210 mm (doppia)	2 zone	380mm x 220mm

E' possibile utilizzare pentole con diametro leggermente più grande, ma il calore sarà meno uniforme sulla superficie della pentola.
Per non creare rigature sul vetro del piano, non spingere e non strisciare sul vettro pentole o padelle; sollevare sempre questi oggetti.
Non posizionare una pentola vuota e lasciare I fuochi accesi

FUNZIONAMENTO (Fig.22):
A = Tasto **ON/OFF**
B = **Indicatore della zona di cottura**
C = Comando **Slider**
D = **Booster**
E = Tasto **Low Temp**
F = Indicatore **Led Low Temp** attivo
G = Tasto **Pause/Recall** - Indicatore **ON/OFF Pause/Recall**
I = Indicatore di piastre con la funzione **Timer** attiva
L = Indicatore **Led Bridge** attivo
M = Tasto **Chiave** - Indicatore **Led tasto chiave** attivo
N = **Display** indicatore **livello di cottura**
O = Tasto **"-" Timer /** Tasto **"+" Timer**
P = Display **Timer**
Q = Indicatore funzione **Minut Maind** attiva
R = Indicatore **Led** minuti **Timer** attivo
S = Indicatore **livello di cottura**

- Per mettere in funzione il piano premere il tasto **(A)**, su tutti i display **(Z1 - Z3 / Z2 - Z4)** appariranno per 10 secondi degli zeri fIssi. Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo tempo il piano si spegne.
- Per selezionare la zona di cottura toccare un punto qualsiasi della zona SLIDER **(C)**.
  Impostare il livello di cottura desiderato, agendo sul comando **SLIDER (C)**.

Nota: per impostare il livello di cottura basta far scorrere il dito sopra il comando **SLIDER (C)**.
Da **Sx** verso **Dx** si incrementa il livello di temperatura **(S)** da **1 a 9**, per diminuire basta fare l'operazione inversa.
Il livello di cottura (es. **6**) viene visualizzato sul display della zona di cottura **(Z1 - Z3 o Z2 - Z4).**
Nota: si può anche premere direttamente in qualsiasi punto del comando **SLIDER** senza far scorrere il dito, in questo caso si attiva direttamente il livello di temperatura corrispondente al punto dove si è premuto.
- Per spegnere una **zona di cottura** ci sono diversi modi:

1. Selezionarla e scorrere con il dito sul comando **SLIDER** fino ad arrivare a "**0**".
2. Selezionarla e premere direttamente sul comando **SLIDER** lo **(0).**

- Quando si porta una "**zona cottura**" **(Z1 - Z3 o Z2 - Z4)** in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 50°circa, sul display **(N)** della zona interessata, ci sarà una segnalazione luminosa alternata da uno "**0**" e da un "**H**".
- Se si porta il "**piano**" in posizione **OFF (A)**, la segnalazione luminosa verrà indicata con la lettera "**H**" fissa.

Funzione " BRIDGE (⊔) – (⊓)" (L):
Con la funzione **Bridge** due singoli elementi di cottura (**Z1 - Z3 e Z2 - Z4**) possono essere controllati come se fossero un'unica zona.

- **Attivazione:**
  Premendo contemporaneamente sul comando **SLIDER (C)** di entrambe le zone di cottura si attiveranno i Led **" BRIDGE (⊔) – (⊓)"**, il display di **Z1 - Z3** (quello a SX) mostrerà il livello di cottura es. 6, il display di **Z2 - Z4** (quello a DX) mostrerà il simbolo ⊓.
  Tramite lo **SLIDER** di **Z1 - Z3** (quello a SX) impostare il livello di cottura desiderato.

Nota: Con la funzione "**BRIDGE**" attiva non sarà possibile utilizzare il **BOOSTER** .

Attenzione:
Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere una o più zone accese fino a che le temperature non ritornano a livelli impostati. Sul display della zona temporaneamente spenta si alterneranno il livello di potenza con una **E/2.**
Questo smetterà di lampeggiare una volta riattivata la zona di cottura.

Funzione chiave (M):
Per evitare l'utilizzo della superficie del piano, da parte dei bambini o persone che necessitano di supervisione, è possibile bloccare tutte le funzioni mediante il seguente procedimento:

- A piano acceso selezionare il tasto **"CHIAVE (M)"** quando il relativo led **(M)** si illumina significa che la funzione è attiva.
- Dopo l'attivazione della funzione il piano continuerà con la modalità di cottura impostata in precedenza.

Nota: La funzione può essera attivata anche se le zone di cottura sono spente

- Per disattivare la funzione selezionare, a piano acceso, il tasto **"CHIAVE (M)".**
- Qualora una o più zone risulti ancora calda, nei relativi display si alterneranno la lettera "**H**" e "**0**".
- Se si spegne il piano con la funzione CHIAVE attiva, alla successiva accensione il piano si presenterà con la stessa situazione, cioè con la funzione **CHIAVE** attiva.
- Se il piano cottura è acceso e la funzione **chiave** è attiva, il tasto "**ON/OFF**" funziona ugualmente.

Rilevatore magnetico:

- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo U– alternato al livello di postenza impostato **es. 4.**

Overflow Safety Device:
Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone tutte le piastre in posizione **OFF** ed inserisce il **safety lock** in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.

Comparirà lampeggiando sul display il simbolo ⌐, per disattivarlo basta togliere l'oggetto o il liquido. Il piano si spegnerà automaticamente.

- Se invece la superficie del vetro è ancora calda comparirà il simbolo H alternato al simbolo ⌐.

Timer & Minute Minder (Countdown) (Fig.22 (Q-O-P)):

- **Timer:**

Nota: il Timer si può attivare su tutte le zone di cottura contemporaneamente.
Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1min a 1h e 59 min) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata.

- **Minute Minder (Countdown):**

Il Minute Minder permette di impostare un conto alla rovescia stabilito, indipendente dalle zone di cottura, che va da 1min a 1h e 59 min.

Attivazione
Per attivare le funzioni "**Timer**" e "**Minute Minder"** premere contemporaneamente e in successione i tasti "**Timer +"** e "**Timer -**". Il display **Timer** visualizzerà "**0.00**".

1) Con la prima pressione si illuminerà il led **Timer** relativo alla zona **Z1 - Z3** (solo se è accesa)
2) Premendo nuovamente si illuminerà il led **Timer** relativo alla zona **Z2 - Z4** (solo se è accesa)
3) Premendo una terza volta si illuminerà il **Led** relativo al "**Minute Minder**"

IMPORTANTE: per poter usufruire della funzione **Timer** sulle zone di cottura quindi è necessario che esse siano in fase di cottura prima dell'inizio della procedura di attivazione della funzione stessa
Dopo aver scelto la zona da temporizzare o il **"Minute Minder"**, entro 10 sec. impostare il tempo premendo il tasto **"Timer +",** il display **Timer** visualizzerà **"1.00"**. Utilizzando i tasti **"Timer +"**e **"Timer –"** regolare il tempo in maniera definitiva. Premendo il tasto in modo permanente, la velocità di regolazione tempo cambierà nella seguente maniera:

Step:	Incremento
1min – 10min	1 minuto
10min – 1h	5 minuto
1h – 1h 59min	10 minuto

- Quando il tempo visualizzato sul display **"Timer"** è uguale o superiore a 10 minuti si illuminerà il Led **"min" (R)**, cio significa che la seconda e la terza cifra del display **"Timer"** sono minuti.
- Quando il tempo visualizzato è inferiore a 10 min, il Led **"min" (R)** si spegnerà e il conto alla rovescia sarà in minuti e secondi

Note:
- I led **"Timer"** relativi alle zone di cottura si illumineranno, e quindi si potrà impostare su di loro il **"Timer"**, solo se la zona è accesa.
- La funzione **"Timer"** per le zone di cottura e la funzione **Minute Minder** potranno essere attivate anche contemporaneamente.
- Il valore visualizzato sul display **"Timer"** è riferito alla zona (o al **Minute Minder**) il cui Led risulta illuminato in maniera più intensa tra tutti quelli attivi, ed è sempre il valore del tempo più vicino alla scadenza. Il valore visualizzato sarà accompagnato dal lampeggiare del punto decimale posto tra il primo e il secondo numero.
- Premendo contemporaneamente e in successione i tasti **"Timer +"** e **"Timer -",** potranno essere visualizzati i tempi **Timer** di ciascuna zona, nonché il **Minute Minder**, qualora uno di questi non sia attivo, il display **"Timer"** visualizzerà **"0.00"**. Dopo alcuni secondi senza premere i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"**, verrà di nuovo visualizzata la situazione con il tempo più vicino alla scadenza.
- La pressione contemporanea dei tasti **"Timer +"** e **"Timer -"** è sempre accompagnata da un segnale acustico.
- Il conto alla rovescia del tempo **"Minute Minder"** funzionerà anche a piano spento.
- Allo scadere del tempo verrà emesso un segnale acustico, per disattivarlo premere uno dei due tasti **"Timer +"** e **"Timer -"** altrimenti dopo circa 2 minuti si disattiverà da solo.
- Per modificare il valore del **"Timer"**, o del **"Minute Minder"** prima della conclusione del tempo stabilito, selezionarlo premendo contemporaneamente e in successione i tasti **"Timer +"** e **"Timer -"** , quindi modificare il valore del tempo tramite i tasti **"Timer -"** e **"Timer +".**
- Per disattivare la funzione **"Timer"**, o il **"Minute Minder"** prima del tempo stabilito, selezionarla premendo contemporaneamente e in successione i tasti **"Timer +"** e **"Timer -",** quindi portare il valore del tempo a **0.00** tramite il tasto **"Timer -".**
- Se si azzera manualmente il valore del **"Timer"**, la relativa zona continuerà la cottura al livello impostato.
- Se tutte le zone sono spente ed è attivo solo il **"Minute Minder"**, per poterlo modificare o azzerare prima accendere il piano tramite il tasto **"ON/OFF"**

Booster (Fig.22 (D)):
In base al modello che si possiede, l'apparecchio è dotato di un sistema **Booster** che consente di accelerare i tempi di cottura, applicando una potenza superiore alla nominale in un arco di tempo definito.
Le zone di cottura dotate di questa funzione sono indicate da una lettera **(Z).**
Per azionarlo accendere la zona di cottura interessata a qualsiasi potenza e premere il tasto **(S)** (Fig.22). Questo permetterà il raggiungimento della temperatura più elevata in tempi rapidi erogando la massima potenza possibile.
La lettera **"P"** sul display indica che la funzione è attiva. Questa resterà visualizzata per 10 minuti circa, dopodichè la zona di cottura ritorna automaticamente al livello di potenza **9**.

- Il **Booster** potrebbe non attivarsi se, la zona di cottura (con la lettera Z) è stata attivata precedentemente con dei livelli di temperatura elevata.
- Per poter utilizzare la funzione **Booster** attendere che la **"P"** sul display **(R)** smetta di lampeggiare e che la temperatura interna del piano cottura diminuisca.

Gestione integrata della potenza:
Il piano è in grado di impegnare una potenza massima di 3700W.
Se questa viene superata ad esempio con l'attivazione del Booster, il software abbassa automaticamente la potenza della zona precedentemente selezionata fino ad arrivare a quella consentita. Il display della zona con la potenza limitata inizierà a lampeggiare per 3 secondi circa. Durante questo intervallo di tempo è possibile modificare il livello della potenza.

Heat up (Fig.22 (Y-)) (Riscaldamento veloce):
La funzione Heat up permette di avere la zona di cottura al massimo della temperatura per un certo periodo di tempo, dopodichè la temperatura scenderà ad un valore inferiore preimpostato.
Per attivare la funzione **Heat up** selezionare una delle due **zone di cottura.**
Impostare il **livello di cottura** desiderato (da 1 a 8) tenendo premuto lo slider per 3 secondi, ora il display della **zona di cottura** alterna la lettera **A** con il livello di cottura desiderato Es.**6.**
Al termine della funzione **Heat up** il piano emette un segnale acustico "**BIP**", il display della **zona di cottura** interessata, continuerà a funzionare al livello di cottura preimpostato Es.**6. Attenzione!**
L'attivazione dell'**Heat-Up** potrebbe ridurre il livello di cottura dell'altra zona di cottura.

- Su tutte le zone di cottura si possono attivare le funzioni **"Booster" e "Heat-up"**, ma non allo stesso tempo.
- Se la funzione **"Booster"** è attivo la funzione **"Heat-up"**non può essere attivata.
- Se la funzione **"Heat-up"** è attiva, e viene selezionato il **"Booster"** la funzione **"Heat-up"** viene disinserita immediatamente.

Funzione "LOW TEMP" (Fig.22 (E))
La funzione **"LOW TEMP"** ci permette di mantenere la temperatura ad un valore fisso.
I valori della temperatura sono tre:

Melting (Fondere - Sciogliere)
Warming (tenere in caldo) mantenere a temperatura costante il cibo
Simmering (Sobbollire) cuocere appena sotto il punto di ebollizione.

La funzione **"LOW TEMP"** viene utilizzato per mantenere in caldo il cibo cotto. Perciò la zona di cottura opera con una potenza bassa. Se la funzione **"LOW TEMP"** è attiva il display **(N)** mostrerà il simbolo **U**.

Attivazione
Selezionare la zona di cottura desiderata "**Z1 - Z3 o Z2 - Z4**", premere il tasto **"LOW TEMP"**, sul display della zona di cottura verrà visualizzato il simbolo **U**, a cui farà seguito l'accensione del led **(F)** con il primo livello di temperatura .
Ogni successiva pressione del tasto **"LOW TEMP"** farà attivare i livelli di temperatura successivi - .

Disattivazione
Premere il tasto **"LOW TEMP"** fino allo spegnimento dei Led **(F)** al di sopra del tasto, oppure agire sul comando **SLIDER (C)** da Dx a Sx portandolo a **"0".**

Funzione "Pause" (Fig.22 (G)):
Questa funzione mette in pausa l'apparecchio mantenendo in memoria i programmi di cottura precedentemente impostati. Il piano di cottura può restare in questa situazione al massimo per 10 minuti. Passato questo tempo il piano si spegnerà definitivamente.
Attivazione:
- Selezionare il tasto "**Pause**" **(G)** e il corrispettivo LED **(G)** si accende restando fisso. Sul display apparirà il simbolo: **II**.

Ripristino della fase di cottura:
Selezionando il tasto "**Pause/Recall (G)**", l'Indicatore **livello di cottura (S)** della **zona di cottura Z2 - Z4** inizia a lampeggiare, entro 10 secondi selezionare lo **Slider (C)** della **zona di cottura Z2 - Z4** e fare scorrere il dito verso **DX** (ad incremetare) fino al ripristino della fase di cottura.

Funzione "Recall" (Fig.22 (G)):
La funzione"**Recall**"permette di riattivare il piano con le stesse funzioni impostate qualora venga premuto per sbaglio il tasto "**ON/OFF**" mentre una o più zone sono attive.
Se accidentalmente premiamo il tasto "ON/OFF":
- Selezionare entro 6 secondi circa il tasto "**ON/OFF**" **(A)** e il corrispettivo LED **(G)** inizierà a lampeggiare.
- Selezionare entro 6 secondi circa il tasto "**Recall**" **(G).**

Con l'utilizzo delle funzione "PAUSE" e "RECALL".
Le funzioni **"Booster"**, **"Bridge"e"Low Temp"**, eventualmente attive, si riattiveranno al successivo ripristino, la funzione **Heat up** no.
Il **Timer** verrà sospeso e riprenderà dallo stesso punto.

Se si verifica un problema, prima di chiamare il servizio post vendita, prendere in considerazione i seguenti suggerimenti e le istruzioni indicate nella tabella

- **Se il piano non funziona, controllare che non si sia verificata un'interruzione della corrente elettrica.**
- **Se il piano si è spento durante il normale funzionamento verificare che non vi siano oggetti sopra i tasti del Touch Control. Nel caso rimuovere gli oggetti e accendere di nuovo il piano**

Codice errore:	Descrizione:	Ripristino errore:
	Presenza di liquidi o oggetti sopra la zona comandi	Pulire la zona o togliere gli oggetti
E/2	Sovratemperatura	Lasciare raffredare il sistema
H	La superfice della zona di cottura è calda	Lasciare raffredare il sistema
	Pentola assente o inadeguata	-

- Se la segnalazione errore persiste contattare il servizio assistenza
- Se vengono visualizzati errori diversi da quelli indicati contattare il servizio assistenza.

FUNZIONAMENTO DEL MODULO DI ASPIRAZIONE

Il modulo di aspirazione può essere fornito in diverse configurazioni.
E' consigliato leggere tutte le sezioni del capitolo.

SICUREZZA GENERALE MODULI DI ASPIRAZIONE

Ogni modulo di aspirazione è dotato di una vaschetta raccolta liquidi posizionato al centro del vetro sotto la griglia o il vetro di aspirazione, (fig.1 – "C", "D" o "E").
Con un normale utilizzo deve essere svuotata ad ogni utilizzo della cappa.
Questa vaschetta può contenere 0,3 litri di acqua.
Nel caso in cui dovessero tracimare liquidi dale pentole disattivare immediatamente l'aspirazione, vuotare e pulire il contenitore. (fig.20)

- Tutti i prodotti sono dotati di un'interfaccia utente touch.
- Per motivi di sicurezza e al fine di evitare qualsiasi tipo di problema al dispositivo, non permettere a nessuno di giocare con il vetro, con la griglia o con il sistema mobile di aspirazione se previsto.
- Rimuovere tutti gli oggetti circostanti l'area del modulo di aspirazione prima dell'attivazione e durante il funzionamento in modo da non chiudere l'aspirazione e da permettere i movimenti del vetro se la versione ne è prevista.
- È assolutamente vietato inserire oggetti o altre cose all'interno del foro di aspirazione.
- È assolutamente vietato inserire le dita o altre parti del corpo all'interno o nell'area del foro di aspirazione.
- La pressione esercitata per togliere la griglia o il vetro di aspirazione potrebbe causare movimenti o deformazioni di alcune parti interne, ciò non pregiudica la qualità e il funzionamento del prodotto.

SUGGERIMENTI PER UN'ASPIRAZIONE EFFICIENTE

Accendere la cappa al minimo livello di potenza richiesto per un'efficace aspirazione del vapore e per migliorare le prestazioni di filtraggio dell'aria.
Usare un coperchio sopra le pentole specialmente con pentole più alte. Questo assicura un'efficace aspirazione del vapore e riduce anche il consumo di energia.
Per generare bassi livelli di vapori, utilizzare il piano di cottura al livello di potenza minimo richiesto.

Di seguito sono disponibili alcune informazioni generali sui diversi modelli:

MODULO DI ASPIRAZIONE CON MOVIMENTO ELETTRICO (fig.1-D)

Per il sistema di aspirazione dotato di movimento elettrico del vetro, il sistema 2 posizioni del vetro, azionando l'apposito commando il vetro dell'aspirazione si posizionerà sotto il vetro del piano o all'esterno.

- Quando il vetro è in posizione centrale (senza movimenti) non sarà possibile azionare l'aspirazione.

Il sistema dotato di movimento elettrico ha un controllo di sicurezza ma: (fig.21)

- È assolutamente vietato posizionare diti, arti o qualsiasi altra parte del corpo umano o animale nel raggio di azione del pannello di aspirazione (carrello) estraibile.
- Non posizionare pentole da cucina, maniglie per padelle o altri oggetti nel raggio di azione del pannello di aspirazione estraibile della cappa come sopra specificato.

ATTENZIONE!!! Quando il vetro è in posizione superiore, è possibile rimuoverlo tirandolo delicatamente verso l'alto, attenzione a non farlo cadere a terra o sopra il piano in vetroceramica, in quanto i vetri potrebbero danneggiarsi in modo permanente.

- Eseguire questa operazione solo in caso di manutenzione o se la pulizia del sistema di aspirazione è realmente necessaria.
- È vietato rimuovere il vetro quando il pannello di aspirazione è in movimento.
- Quando si rimuove il vetro, fare attenzione a non tirare troppo forte.

FUNZIONAMENTO **(fig.23):**

A = Tasto **ON/OFF**

B = Tasto per **Abbassare il Pannello Aspirazione,** quando il pannello è in posizione central lo porta all'interno del piano, mentre se il pannello è aperto sopra il vetro lo abbassa fino alla posizione central e contemporaneamente spegne il motore.

C = **Display sistema Modulo Aspirazione – Velocità Motore**

Quando il motore di aspirazione viene spento, verrà visualizzata la posizione del vetro con la seguente indicazione:

Vetro in posizione Bassa 

Vetro in posizione centrale 

Vetro in posizione alta 

Se il vetro si muove, la linea lampeggia in corrispondenza della direzione del movimento.

D = Tasto per **Alzare il Pannello Aspirazione**

E = Tasto **Velocità Motore,** aumenta e diminisce le velocità 1°, 2°, 3°, intensiva >>> intensiva, 3°, 2°, 1°, 0

La durata dell'intensiva è di 6 minuti al termine del quale l'aspirazione torna in automatico in 3° velocità. Durante questa funzione il display lampeggia.

Durante il primo collegamento dell'alimentazione, il vetro inizia a muoversi automaticamente per raggiungere la posizione centrale.

Segnalazione pulizia filtri antigrasso metallici

Dopo 30 ore di funzionamento della cappa, a cappa spenta, apparirà sul display "C" un "8" lampeggiante, i filtri devono essere lavati. Il reset della spia filtri antigrasso dovrà essere fatto dopo la pulizia dei filtri premendo, a cappa spenta, contemporaneamente per 4 secondi i tasti "D" + "E"

Segnalazione pulizia filtri carbone o longlife

Dopo 120 ore di funzionamento della cappa, a cappa spenta, apparirà sul display "C" un "8" lampeggiante, i filtri devono essere sostituiti o lavati a seconda del tipo di filtro istallato.

Il reset della spia filtri carbone o longlife dovrà essere fatto dopo la pulizia dei filtri premendo, a cappa spenta, contemporaneamente per 4 secondi i tasti "D" + "E"

Funzione Blocco Tasti

Prima di iniziare la pulizia del vetro, posizionare il vetro del pannello aspirante in posizione neutra (fig. --)

Per evitare movimenti indesiderati durante la pulizia del vetro tenere premuto per 5 secondi il tasto "D".

Sul display apparirà una "L" lampeggiante e qualsiasi operazione verrà bloccata per 2 minuti.

Trascorsi 2 minuti l'unità aspirante tornerà di nuovo attiva.

ERROR CONDITION



Condizione di errore, potrebbe accadere per diversi motivi (es: quando il vetro colpisce un ostacolo o manca l'alimentazione ecc.).

Premere il tasto "A" per cercare di uscire dalla condizione di errore, il vetro inizierà a muoversi verso il basso e cercherà automaticamente di trovare la posizione neutra.

In alcuni rari casi, se il pannello di aspirazione è in posizione abbassata e la condizione di errore non si sblocca premendo il pulsante "A" per almeno tre volte.

- E' possibile attivare la funzione speciale per uscire dall'errore premendo contemporaneamente i pulsanti "B" e "D" per 6 secondi, il pannello inizierà a muoversi raggiungendo la posizione centrale. Questa funzione deve essere utilizzata solo in casi estremi.

MODULO DI ASPIRAZIONE CON MOVIMENTO MANUALE (fig.1-C)

Per il sistema di aspirazione dotato di movimento manuale del vetro, aprire sempre il vetro prima di azionare il sistema di aspirazione.

Il vetro si apre premendo esattamente al centro del vetro.

ATTENZIONE!!! Non spingere o posizionare il vetro fuori dall'area centrale, il vetro potrebbe cadere e il produttore non si assume alcuna responsabilità per reclami dovuti a graffi o rotture dei vetri.

- Eseguire questa operazione solo in caso di manutenzione o se la pulizia del sistema di aspirazione è realmente necessaria.
- È vietato rimuovere il vetro quando il pannello di aspirazione è in movimento.
- Quando si rimuove il vetro, fare attenzione a non tirare troppo forte.

MODULO ASPIRAZIONE CON GRIGLIA (fig.1-E)

Per il sistema di aspirazione dotato di griglia, è possibile azionare il sistema di aspirazione con o senza griglia.

ATTENZIONE!!! Quando si rimuove la griglia di aspirazione fare attenzione a non farla cadere a terra o sopra il piano in vetroceramica, in quanto il vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.
Il produttore non si assume alcuna responsabilità per reclami dovuti a graffi o rotture dei vetri.
Attenzione rischio ustione!!! Non appoggiare mai la griglia sul vetro del piano.

FUNZIONAMENTO MODULO ASPIRAZIONE CON MOVIMENTO MANUALE O GRIGLIA (fig.24):

A = Tasto **ON/OFF motore**
Accende e spegne la cappa. L'apparecchio si accende alla 2° velocità. Se la cappa è accesa premere il tasto per 2 sec. per spegnere.

B = Tasto per **diminuire la velocità del motore** se la cappa si trova in 1° velocità spegne il motore

C = **Display Velocità Motore**

D = Tasto per **Aumentare La Velocità del Motore**
in 3° velocità premendo di nuovo il tasto si inserisce la funzione intensive. La durata dell'intensiva è di 7 minuti al termine del quale l'aspirazione torna in automatico in 3° velocità. Durante questa funzione il display lampeggia.

E = Tasto **Timer**
Temporizza le funzioni, al momento dell'attivazione, per 10 minuti dopo di che queste vengono spente. Il Timer si disattiva ripremendo il tasto "E". Quando la funzione Timer è attiva sul display deve lampeggiare il punto decimale.

Segnalazione pulizia filtri antigrasso metallici

Dopo 30 ore di funzionamento della cappa, a cappa spenta, apparirà sul display "C" un "8" lampeggiante, i filtri devono essere lavati. Il reset della spia filtri antigrasso dovrà essere fatto dopo la pulizia dei filtri premendo, a cappa spenta, il tasto "B" per 4 secondi.

Segnalazione pulizia filtri carbone o longlife

Dopo 120 ore di funzionamento della cappa, a cappa spenta, apparirà sul display "C" un "8" lampeggiante, i filtri devono essere sostituiti o lavati a seconda del tipo di filtro istallato.
Il reset della spia filtri carbone o longlife dovrà essere fatto dopo la pulizia dei filtri premendo, a cappa spenta, il tasto "B" per 4 secondi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Una pulizia regolare assicura una lunga durata del prodotto e buone prestazioni nel tempo.
ATTENZIONE! Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che le zone di cottura siano completamente fredde e togliere l'alimentazione, togliendo il cavo o staccando l'interruttore generale dell'abitazione.

La pulizia e la manutenzione ordinaria non deve essere fatta da bambini senza supervisione.

Prima di pulire il vetro, utilizzare la **Funzione Blocco Tasti** del piano di cottura a induzione e dell'estrattore.

CURA E PULIZIA DEL PIANO A INDUZIONE

Il piano di cottura deve essere pulito dopo ogni utilizzo.
Assicurarsi che il piano di cottura sia spento. Attendere fino a quando tutte le zone di cottura sono fredde.
Utilizzare solo detergenti per piani di cottura in vetroceramica.
Non usare i seguenti prodotti di pulizia, poiché potrebbero danneggiare le superfici del piano di cottura in vetroceramica:
detergenti contenenti soda, ammonio, acidi o cloruri; detersivi per lavastoviglie e / o lavastoviglie; ammorbidenti o prodotti per eliminare macchie e / o ruggine; detergenti per il vetro; prodotti per la pulizia del forno o della griglia; solventi; qualsiasi detergente abrasivo, spugna o pennello; solventi; oggetti appuntiti; gomma da cancellare; qualsiasi dispositivo a vapore, poiché il vapore può raggiungere le parti in tensione dell'apparecchio e causare un cortocircuito.
Eventuali residui di cottura o sporco devono essere rimossi lo speciale raschietto fornito su richiesta. Fare attenzione quando si usano strumenti raschianti per evitare lesioni.
Si consiglia di rimuovere materiale plastico, fogli di alluminio o lo zucchero immediatamente dalla zona di cottura, anche se il piano di cottura è ancora caldo, utilizzando un raschietto di vetro ceramico. Queste sostanze possono danneggiare il piano in vetro ceramico durante il raffreddamento. Pericolo di ustioni.

La modifica del colore e della lucentezza delle superficie in vetro del piano non danneggia e non comprometterà in alcun modo il corretto funzionamento dell'apparecchio.

I problemi descritti in questa sezione sono solo di natura estetica e non influenzano in alcun modo il corretto funzionamento dell'apparecchio. Non possono essere ripristinati sotto la garanzia.

CURA E PULIZIA DEL MODULO ASPIRANTE

Con un normale utilizzo la vaschetta raccolta liquidi deve essere svuotata ad ogni utilizzo della cappa.
La vaschetta raccolta liquidi e il filtro antigrasso, deve essere pulite almeno una volta alla settimana, lavarli in lavastoviglie a max 50 °C o a mano, quando questi particolari sono lavati in lavastoviglie il filtro grassi si potrebbe scolorire, ma l'efficacia di filtraggio grassi rimane la stessa.

Nel caso in cui dovessero tracimare liquidi dale pentole disattivare immediatamente l'aspirazione, vuotare e pulire il contenitore. (fig.20)

Per pulire la vaschetta raccolta liquidi, I filtri antigrasso e la zona di aspirazione procedure nel seguente modo: (fig.20).

- Nel caso in cui l'aspirazione è prevista di movimento, portare il modulo di aspirazione esternamente
- Tenere saldamente il vetro mobile e tirarlo verso l'alto facendo attenzione a non farlo cadere, nel caso in cui sia in versione con griglia rimuoverla semplicemente
- Mettere il vetro o la griglia di aspirazione in un posto sicuro, fare attenzione a non farlo cadere a terra o sopra il piano in vetroceramica in quanto i vetri potrebbero danneggiarsi in modo permanente.
- Estrarre la vaschetta raccolta liquidi usando le manopole, fare attenzione a non farla cadere all'interno del modulo di aspirazione.
- Estrarre i 3 filtri del grasso uno alla volta, sganciarli dalla sede usando la manopola, spostarlo verso il centro dell'aspirazione, portarlo all'esterno facendo attenzione al vetro.
- Pulire la vaschetta liquidi e la zona interna di aspirazione

Terminata la pulizia e prima di azionare l'aspirazione mettere la vaschetta raccogli liquidi e i filtri nella sua sede eseguendo la procedura sopra descritta in modo inverso.

Nel caso in cui molti liquidi cadono all'interno dell'unità, svitare le 4 manopole per rimuovere il contenitore liquidi di sicurezza. OPTIONAL (fig. 20e)

Pulire tutte le parti in acciaio con un panno umido e sapone neutro, non usare prodotti abrasivi.

VERSIONE RICIRCOLANTE

Il filtro antiodore è opzionale e viene venduto separatamente.
I filtri ceramici a carboni attivi si saturano dopo un periodo di utilizzo più o meno prolungato, a seconda del tipo di cottura e della frequenza con cui vengono puliti i filtri antigrasso.
I filtri antiodore possono essere rigenerati ogni 2/3 mesi in un forno preriscaldato a 200 ° C per 45 minuti.
La rigenerazione consente una durata massima del filtro di 5 anni.

Dati Tecnici

Dimensioni	870 x 520 x 155 mm
Peso, incluso accessori e imballo	Approx. 25 kg
Tensione di alimentazione	220–240 V
Frequenza di rete	50 Hz
Cappa Aspirante	
Massima Potenza assorbita	165W
Livelli di aspirazione	4 (3 + intensiva)
Piano Induzione	
Massima Potenza assorbita modulo Sinistro	3.7 kW
Massima Potenza assorbita modulo Destro	3.7 kW
Zona cottura posteriore (sinistra – destra)	230x210 mm
Potenza di assorbimento	2100W – 3000W booster
Zona cottura anteriore (sinistra – destra)	230x210 mm
Potenza di assorbimento	1600W – 1850W booster
Livelli di settaggio potenza	1 - 9 - booster

GENERAL SAFETY WARNINGS

- The appliance is intended for use in a standard domestic use, not for professional use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and have been informed on the related hazards . Safety and warning information and handling instructions in the operation manual shall be strictly followed. Children must not be allowed to play with the appliance. The lock function key will prevent from accidental children activation.
- It is important to clean the product after each use, as lack of cleaning can generate fire hazard.
- If required, use safety guards provided by the manufacturer or suitable for the use.
- The appliance shall be always supervised during its operation also when the timer function is switched on.
- Carry out all works on the appliance very carefully and attentively.
- Make sure that the appliance is not damaged. Do not start installation if the unit is damaged. Contact a qualified service center.
- Do not seal the area between the glass and the worktop with silicone in order to allow to change the device without breaking the glass.
- The installer shall carry out all the necessary carpentry and assembly works in acocrdance with existing regulations.
- Never open the outer casing Shock hazard. Use only the provided protection, the use of inappropriate protections may result in accidents.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid a shock hazard. Contact a qualified service center.
- Disconnect the unit from the main power supply during installation.
- Disconnect the unit from the main power supply during maintenance repair and cleaning operations.

INDUCTION HOB WARNINGS

- Effects on pacemakers, hearing aids and metal implants Induction hobs generate a high-frequency electromagnetic field in the area of the cooking zones. The cooking zones may affect pacemakers, hearing aids or metal implants negatively or disturb their function when in close proximity. A reduced function of the pacemaker is unlikely.
- **WARNING:** hot surfaces during use. Do not touch heating elements.
- **CAUTION:** Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.
- Do not leave oil and grease cooking unsupervised, as oil and grease can burn quickly.
- In case of fire do not attempt to put fire out using water. Turn off the appliance and cover the flame with a fire proof blanket.
- Never heat a tin or can of food without opening it – it could explode!
- If cables are damaged, only qualified personnel or After-Sales Service can replace them.
- Avoid to use the booster for heating frying oil, the overheating can be dangerous.
- Pay attention to touch over -heated surfaces during use.
- Metal objects must not be placed on the hob surface as they can get hot.
- After use, switch the hob off using the control device and do not rely on the pan detector.
- Avoid liquid spilling, therefore to boil or heat liquids reduce the heat supply.
- Never use aluminium foil for cooking. Aluminium would melt and damage your appliance irreversibly.
- Containers must be placed directly on the hob, do not insert objects between the pan and the hob.
- Do not use the ceramic hob glass as a work surface as it can be damaged.
- Do not use any steam devices, as steam can reach the appliance's live parts and cause a short circuit.
- The hob must not be installed above dishwashers because the steam released by the latter may lead to faulty operation of the electronic circuit of the hob.

- Installation above an oven or an electric pyrolytic stovetop is not possible , as the two appliances connot work simultaneously.
- When the product it is installed above an oven or any other appliance that emit high temperature it is recommended to apply between the products, a separation panel, with a minimum height of 20mm.
- When the unit is switched on for the first time, odours or fumes may be generated. The odour will diminish use after use. Odours and any fumes are not due to faulty connection or damage to the appliance, and are not hazardous to health.
- Empty pot can damage the glass ceramic; the manufacturer will not be held liable in this case .
- Use suitable cookware only.
- When a drawer is set under the hob, a suitable distance must be ensured between the contents of the drawer and the lower part of the unit. Leave a 170 mm space between the drawer and the top of the cooktop

WARNING FOR PROPER ELECTRICAL CONNECTION.

- The electrical connections must be approved for the system in use by a certified electrician before use. Electrical connection shall only be performed by a certified electrician. He/she will also be responsible for the proper electrical installation and commissioning. Before connecting the appliance to power supply: -Check that the voltage and power values listed on the rating label are compatible with the electricity supply and socket. If you have any doubts, please consult a qualified electrician for assistance.
- The power supply cord must be connected to an omnipolar magnetoth ermic switch with a contact opening ofno less than 3 mm.
- If the supply cord is damaged, it shall be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid any hazard.
- When the product is installed the power supply must not be in contact with surfaces with temperatur higher than 50°C.

COOKER HOOD WARNINGS

- It is absolutely forbidden to cook food over open flames (ex. Flambée).
- Respect all local regulations on air discharge operations.
- Do not use the hood in recirculation mode in environments where

other appliances, powered by energy other than Electricity ,are usedy (ex. wood burning stoves, gas stoves, combustible boilers) with exhaust ducts connected externally unless a good ventilation of the environment is assured.

- If the hood is used in the recirculation mode, make sure of the good condition of the exhaust chimney, in the case that it has remained stopped for a long time.
- Remember also to pay attention to local regulations, as regards to the discharge of air to evacuate, in the case of the operation of the vacuum device.
- Never fry leaving the pan unattended: the oil contained in the pan can overheat and ignite.If oil is used, the risk of self combustion is higher. In order to avoid fire danger it is necessary to clean the hood and the other surfaces frequently.
- It is important to perform proper maintenance and clean the grease filter of the hood.
- It is prohibited to connect the exhaust to flues, discharge channels and pipes for the ventilation of facing rooms.
- The evacuated air shall not be conveyed into a hot-air circulation duct.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels;
- Arrange a proper ventilation, if the hood and other appliances , which are not powered by electricity , are being used in the same room.
- The maximum negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4x10-5 bar).
- Provide the room, where the hood is to be installed, with a ventilation air inlet in order to have airflow higher than the outlet of the exhaust air from the hood.
- It is absolutely forbidden to place limbs or any other part of the human body or animal body in proximity of the range hood extractable unit (if present in the version of your product).
- Do not place cooking pans, cooking pan handles or any other object in the range of the hood's extractable unit .
- **CAUTION:** This appliance is not intended to be used with gas hobs.

Dear Customer,

thank you for choosing us!
Congratulations for having purchased your new kitchen hood.
In order to use the appliance safely and to better know all of its features and performances:

- **Read this instructions manual carefully before installing and switching the appliance on.**
- **Special attention shall be paid to safety warnings!**
- **The appliance shall only be used according to instructions given in this user manual.**
- **Keep this instruction manual for further reference.**
- **In case the appliance is given to third party, the instructions manual shall also be given.**

GENERAL INFORMATION

When exchanging information with the appliance MANUFACTURER, please refer to the serial number and identification data specified in the rating label.

Recommendations for proper use of the appliance aimed at reducing environmental impact : when you start cooking, switch the hood on at minimum speed and switch it off only few minutes after you finished cooking. Increase the hood speed only in case of large amounts of vapours and fumes , and use the booster function only when absolutely necessary. Clean the grease filter only when necessary, in order to keep its efficiency over time. Use a piping system having the maximum diameter specified in this manual, in order to increase efficiency and reduce noise levels.



The symbol on the appliance or on its documentation indicates that this product shall not be treated as household waste, but it shall be handed over to a specific collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Proper disposal of this appliance will help reduce raw materials consumption and environmental pollution.

For more detailed information about recycling of this appliance, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the appliance.

Spare Parts

Use original spare parts only.
Replace components before they are worn out. Perform regular maintenance checks, as detailed in the "MAINTENANCE " section.

Warranty

In order to enjoy the MANUFACTURER'S warranty, users shall strictly follow all the instructions specified in this manual, in particular they shall:

- use the hood only for its intended purposes;
- perform continuous and scrupulous maintenance operations
- allow the use of the hood only to persons with proven skills and know-how.

Failure to comply with the instructions contained in this manual will immediately void the manufacturer's warranty.

INSTALLATION

Before starting the installation follow all safety and warning instructions given in the various sections of the instruction manual.

INSTALLATION OF INDUCTION HOBS WITH COOKER HOODS

The appliance is intended to be installed in a worktop. Apply the supplied sealant to the entire perimeter of the hob and insert it into the hole, check the size in the section (fig.3-8).
Lock the appliance with the appropriate brackets separately supplied (fig.16)
The appliance shall not be installed over cooling devices, dishwashers, stoves, ovens, washing machines, dryers or microwave ovens.
The contact surfaces of the worktop and the wall sealing strips shall be made of a heat resistant material (up to approx. 100°C).
Worktop cut-outs shall be moisture-sealed using suitable means and, where necessary, fitted with a thermal insulator.
If the lower side of the appliance shall be accessible after installation, a separating panel must be installed, (there must be at least 15mm distance between the lower side of the appliance and the panel).
Adequate aeration must be provided, in order to ensure fresh air circulation, by creating an opening in the furniture.

POWER CONNECTION AND WIRING CONNECTION

The unit installation and electrical connection to the power grid shall be carried out by qualified service technicians only. The device electrical safety is guaranteed only if a regular ground connection is provided for the hob. For any doubt, the electrical system must be checked by a qualified electrician. Do not connect the hob 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 hob, compare the connection specifications (voltage and frequency) indicated on the appliance identification nameplate with those of the mains electricity supply.
These specifications shall absolutely match, otherwise the appliance may be subject to damage. Contact an electrician if case of doubts.
Follow and observe all safety and warning information.
Observe all national and regional laws and regulations and also supplementary regulations of the local utility companies.

Power connection shall be performed by certified personnel only. They will be responsible for the appliance proper installation and commissioning.

Electrical connection shall be equipped with a breaker upstream from the appliance which ensures that all poles are disconnected with a contact gap of at least 3mm.

Before connection:
Switch off the main switch/automatic circuit breaker before connecting the hob modules and the extractor.
Protect the main switch/automatic circuit breaker from being switched on without permission.
Make sure the device is not energized.

The products integrated with induction hobs are made up of 3 different appliances : 2 induction Modules and 1 extractor.
Each appliances is provided with a power cord.

INDUCTION HOB MODULE CONNECTION TO POWER SUPPLY

As far as the 2 Induction hob appliances are concerned, connections via plug-in contacts (Schuko plugs) are not permitted.
Each induction hob module can absorb 3600 Watt so each power cord from each induction module shall be connected exclusively via a fixed connection at the line.
Anyway , certified and qualified personnel will have to follow the electrical regulation of the country where the appliance is being installed .

COOKER HOOD MODULE CONNECTION TO POWER SUPPLY

As far as the extractor module is concerned, the power cord is placed on the control box unit.
The cooker hood extractor can absorb 165W.

Anyway certified and qualified personnel will have to follow the electrical regulation of the country where the appliance is being installed.

EXTRACTOR WIRING CONNECTION(fig. 18)
Connect all the wirings that come out from the control box unit with the cable that comes out from the extractor unit on the hob. Follow the label on the wire.
Arrange and secure wiring harnesses under the cabinet with appropriate devices similar to the one in the below figure, so that it cannot be possible to pull accidentally cables during the normal cleaning maintenance.

GENERAL DESCRIPTION AND PRODUCT POSSIBLE CONFIGURATIONS

It is possible to find various product configurations available on the market. (fig. 1)
Configurations consisting in induction hob and cooker hood include no. 3 different appliances: no. 2 induction domino modules (one on the left and one on the right) and no. 1 cooker hood.

Cooking Induction Modules Operation

The left and right areas of the appliance are used to cook with induction working. An induction coil is found under ceramic glass; , when the cook zone is activated the coil creates a magnetic field that generates heat on the bottom of the pot. The cooking zones can be operated only if suitable pots are used.
Operation of the left and right induction cooking modules are exactly the same, so the following functions are valid for both areas.

Suitable Cookware

Heating time of cookware is significantly influenced by the structure and material of the cookware being used.



Cookware with this symbol is suitable for induction hobs. The cookware must be made of metal, featuring magnetic properties and having a sufficient bottom surface. Suitable cookware is made of: Q stainless steel with a magnetizable base Q, enameled steel Q cast iron.

Do not insert any adapters or other object between the bottom of the pot and the glass surface.
Use only pots and pans with a smooth bottom.
In order to check if the pots or pans are suitable, check if they are attracted with a magnet.
The bottom of the cookware must not have any sharp grooves or sharp edges in order to avoid scratching the hob.

Cookware Minimum and Maximum diameter dimension suggested:

Cooking area	Minimum Diameter	Maximum Diameter
191 mm × 210 mm (single)	90mm	180mm
191 mm × 210 mm (double)	2 zones	380mm x 220mm

It is possible to use bigger cookware, but in that case the heat will be less uniform on the bottom of the cookware.
In order to avoid any scratches, do not push or pull cookware across the cook top. Always lift pots and pans.
Do not place recipients made in :n standard fine-grained steel, glass, pottery, copper and aluminum.
Do not place empty containers.

USE (Fig.22):
A = ON/OFF button
B = Cooking zone position indicator
C = Slider Control
D = Booster
E = Low Temp Key
F = Low Temp LED indicator active
G = Pause/Recall button - ON/OFF Pause/Recall Indicator
I = Plate indicator with the Timer function active
L = Bridge LED indicator active
M = Key Button - Key button LED indicator active
N = Cooking level indicator display
O = Timer "-" Key / Timer "+" Key
P = Timer Display
Q = Minute Minder function indicator active
R = Timer minute LED indicator active
S = Cooking level indicator

- To switch the hob on, press key (A), steady zeroes will appear on all the displays (Z1 - Z3 / Z2 - Z4) for 10 seconds.
  If no operation is performed within this time period, the hob switches off.
- To select the cooking zone, touch any point of the SLIDER area (C).
- Set the desired cooking level by acting on the SLIDER control (C).

Note: to set the cooking level, just slide your finger over the SLIDER control (C).
From Left to Right the temperature level is increased (S) from 1 to 9. To decrease just perform the operation in the reverse order.
The cooking level (e.g. 6) will appear on the cooking zone
display (Z1 - Z3 or Z2 - Z4).
Note: you may also directly press any point on the SLIDER control without running your finger along it; in this case the temperature level corresponding to the point at which the control was touched will be activated directly.
- There are several different ways of switching off a cooking zone:

1. Select it and run your finger over the SLIDER control until you reach "0".
2. Select it and directly press the symbol on the SLIDER control.

- When a cooking zone (Z1 - Z3 or Z2 - Z4) is switched to the OFF setting and the temperature of the glass surface remains above approximately 50°, the display (N) corresponding to that zone will show a luminous signal alternating between "0" and "H".
- If the hob is switched to the OFF setting (A), the luminous signal will display the letter "H" in a fixed manner.

<u>"BRIDGE function (⊔) – (∩)" (L):</u>
With the Bridge function, two individual cooking elements (Z1 - Z3 and Z2 - Z4) can be controlled as If they were a single zone.
- Activation:

By pressing the SLIDER control (C) of both cooking zones simultaneously, the "BRIDGE (⊔) – (∩)", LEDs are activated, display Z1 - Z3 (the one to the left) will show the cooking level e.g. 6, display Z2 - Z4 (the one to the right) will show the symbol ∩.
Using the SLIDER control on Z1 - Z3 (the one to the left) set the desired cooking level.
Note: Will the "BRIDGE" function active, the BOOSTER cannot be used.

Warning:
To prevent damage being inflicted on the electronic circuits, the hob is fitted with an overheating safety system. In situations where the appliance is used at high power levels for a prolonged period of time, the hob may switchoff one or more of the activated zones temporarily, until the temperatures return to the set levels. On the display corresponding to the cooking zone which has been temporarily

switched off, the power level will be shown in alternation with a **E/2**. This will stop flashing once the cooking zone has beenreactivated.

Key function (M):
To keep children or persons needing supervision from using the hob surface, all of the functions can be blocked in the following way:
- With the hob switched on, select the **"KEY (M)"** button; when the relative LED **(M)** lights up it means that the function is active.
- After the function has been activated, the hob will continue operating with the cooking mode set previously.

Note: The function can be activated even if the cooking zones are switched off
- To disable the function while the hob is switched on, select the **"KEY (M)"** button.
- If one or several zones are still hot, the letters **"H"** and **"0"** will alternate on the relative displays.
- If the cooker top is switched off with the KEY function active, when subsequently activated the top will be in the same situation, meaning with the KEY function active.
- If the hob is switched on and the **Lock** function is enabled, button **ON/OFF** will still work.

Magnetic sensor:
- The hob is equipped with a pan detector; when the pan is removed or is unsuitable, the symbol U– appears, alternating with the set power level **e.g. 4.**

Overflow Safety Device:
The hob is equipped with a safety system which moves all hotplates to the **OFF** position and activates the **safety lock** when liquids or items are detected on the control panel.

The ⌐ symbol will flash on the display, to disable it simply remove the object or liquid.
The hob switches off automatically.
- While if the glass surface is still hot, the H symbol will appear, alternating with the ⌐ symbol.

Timer & Minute Minder (Countdown) (Fig.22 (Q-O-P)):
- **Timer:**

Note: the Timer can be activated on all cooking zones simultaneously.
This function is used to set the time (from 1min to 1h and 59 min) for the automatic shutdown of the selected cooking zone.
- **Minute Minder(Countdown):**

The Minute Minder is used to set a countdown, independent from the cooking zones, ranging from 1min to 1h and 59 min.

Activation
To activate the **"Timer"**and **"Minute Minder"** functions, press the **"Timer +"** and **"Timer -"** keys simultaneously. **"0.00"** will appear on the Timer display.

1- Pressing the keys once activates the **Timer** LED relating to zone **Z1 - Z3** (only if it is switched on)

2- Pressing the keys again activates the **Timer** LED relating to zone **Z2 - Z4** (only if it is switched on)

3- Pressing the keys for the third time activates the **LED** relating to the **"Minute Minder"**

IMPORTANT: in order to use the **Timer** function on the coo- king zones, these must necessarily be in cooking mode before starting the function activation procedure.
After selecting the zone to be timed, or the **"Minute Minder"**, set the time within 10 sec. by pressing the **"Timer +"** key; **"1.00"** will appear on the Timer display. Using the **"Timer +"** and "**Timer –"** keys, adjust the time in a permanent manner. By pressing the button in a permanent manner, the time adjustment speed will change as follows:

Step:	Incremento
1min – 10min	1 minute
10min – 1h	5 minutes
1h – 1h 59min	10 minutes

- When the time shown on the **"Timer"** display is equal to or above 10 minutes, the **"min"(R)** LED will light up, meaning that the second and third digit of the **"Timer"** display are minutes.
- When the time displayed is below 10 min, the **"min" (R)** LED will switch off and the countdown will be in minutes and seconds.

Notes:

- The **"Timer"** LEDs relating to the cooking zones will light up and therefore the **"Timer"** can be set on them, only if the zone is switched on.
- The **"Timer"** function for the cooking zones and the Minute Minder function can even be activated simultaneously.
- The value shown on the **"Timer"** display refers to the zone (or to the **Minute Minder**) whose LED is the brightest among all the active LEDs, and is always the time value that is closest to the expiry. The value displayed will be accompanied by a flashing decimal point located between the first and the second number.
- Pressing the **"Timer +"** and **"Timer -"** keys simultaneously, displays the **Timer** times of each zone, as well as the **Minute Minder;** if one of these is not active, **"0.00"** will appear on the **"Timer".** After a few seconds without pressing the **"Timer +"** and **"Timer -"** keys, the situation will be displayed again with the time closest to the expiry.
- When the **"Timer +"** and **"Timer -"** keys are pressed simul- taneously, there is always a sound signal
- The **"Minute Minder"** countdown also works when the hob is switched off.
- A sound signal is emitted when the time has expired; to disa- ble it press one of the two **"Timer +"** and **"Timer -"** keys, other- wise it will be disabled automatically after about 2 minutes.
- To edit the **"Timer"** value or the **"Minute Minder"** value, before the set time has expired, select it by pressing the **"Timer +"** and **"Timer -"** keys simultaneously, then edit the time value using the **"Timer -"** and **"Timer +"** keys.
- To disable the **"Timer"** function or the **"Minute Minder"** before the set time has expired, select it by pressing the **"Timer +"** and **"Timer -"** keys simultaneously, then set the time value at **0.00** using the **"Timer -"** key.
- If the **"Timer"** value is reset manually, the relative zone will continue cooking at the set level.
- If all the zones are switched off and only the **"Minute Minder"** is active, in order to edit or reset it, press the "ON/OFF" key to switch the hob on first.

Booster (Fig.22 (D)):

Depending on the appliance model, it may be fitted with a **Booster** system which can be used to speed up cooking times through the application of a power level which is greater than the nominal value, within a defined period of time.
The cooking areas provided with this function are indicated by a letter **(Z).**
To activate the Booster, switch the interested cooking area on at any power level and press key **(S)** (Fig.22). This allows to reach higher temperatures in a short time disbursing the maximum power possible.
The letter **"P"** on the display indicates that the function is active. This will be displayed for about 10 minutes, then the cooking area will automatically turn back to power level **9**.

- The **Booster** may not activate if, the cooking zone (with the letter Z) has been previously activated with high temperature levels.
- In order to use the **Booster** function, wait for the **"P"** on the display **(R)** to stop flashing and the temperature inside the cooking surface to decrease.

Integrated power control:
The hob can engage a maximum power of 3700W.
If this is exceeded for example by activating the Booster, the software automatically lowers power of the previously selected zone until it reaches the allowed power level.
The display of the zone with limited power will begin to flash for about 3 seconds. During this time it is possible to modify the power level.

Heat up (Fig.22 (Y-)) (Rapid heating):
The Heat up function can be used to set the cooking zone to its maximum temperature for a specified period of time, after which the temperature will return to a lower value set previously.
To activate the **Heat up** function select one of the two **co- oking zones**.
Set the desired **cooking level** (from 1 to 8) by pressing and hol- ding the slider for 3 seconds, now the **cooking zone** display alternates the letter A with the desired cooking level e.g. **6.**
When the **Heat up** function has finished running, the hob will emit a sound signal or **BEEP**; the relevant **cooking zone** will continue to operate and the cooking level set previously, e.g. **6. Attention!**
The activation of the **Heat-Up** function may reduce the coo- king level of the other cooking zone.
- The **"Booster" and "Heat-up"**functions may be activated on all the cooking zones, but not at the same time.
- If the **"Booster"** function is active, the **"Heat-up"** function cannot be activated.
- If the **"Heat-up"** function is active and the **"Booster"** function is selected, the **"Heat-up"** function is disabled immediately.

"LOW TEMP" function (Fig.22 (E))
The **"LOW TEMP"** function is used to maintain the tempera- ture at a fixed value.
There are three temperature values:

Melting (Fondere - Sciogliere)
Warming to keep food at a constant temperature
Simmering to cook just under the boiling point

The **"LOW TEMP"** function is used to keep cooked food warm. Therefore the cooking zone operates at low power. If the **"LOW TEMP"** function is active, display **(N)** will show the symbol

Activation
Select the desired cooking zone **Z1 - Z3 or Z2 - Z4**, press the **"LOW TEMP"** key, the display of the cooking zone will show the relative symbol **u**, followed by the activation of the LED **(F)** with the first temperature level .
Pressing the **"LOW TEMP"** key repeatedly will activate the following temperature levels - .
Disabling
Press the **"LOW TEMP"** key until the LEDs **(F)** above the key switch off, or act on the **SLIDER (C)** control from right to left, setting it at **"0".**

"Pause" function (Fig.22 (G)):
This function will set to pause the device, maintaining in the memory the cooking programs previously set in the memory. The hob can remain in this situation for maximum 10 minutes. Then, the hob will switch off permanently.
Activation:
- Select the **"Pause" key (G)** and the relative LED **(G)** will switch on and remain steady. The symbol II will appear on the display.

Resuming the cooking phase:
By selecting the **"Pause/Recall (G)"** key, the **cooking level (S)** indicator of **cooking zone Z2 - Z4** starts flashing;

within 10 seconds, select the **Slider (C)** control of **cooking zone Z2 - Z4** and slide your finger to the **right** (to increase) to resume the cooking phase.

"Recall" function (Fig.22 (G)):
The "**Recall**" function allows reactivating the hob with the same set functions in the event that the "**ON/OFF**" button is pressed by mistake whilst one or more zones are activated. **If the "ON/OFF" key is accidentally pressed:**
- Select key **"ON/OFF"(A)** within approximately 6 seconds and the relative LED **(G)** will start flashing.
- Select key **"Recall" (G)** within approximately 6 seconds.

Using the "PAUSE" and "RECALL" functions.
The **"Booster","Bridge"and"Low Temp"** functions, if active, will be reactivated when the cooking phase is resumed, while the **Heat up** function will not be reactivated.
The **Timer** will be suspended and will restart from the same point.

Consider the following advice and the instructions in the table before contacting the after-sales service in case a problem arises

- If the hob does not work, check that a black-out has not occurred.
- If the hob has gone off during normal operation, check there are no objects on the Touch Control keys. If so, remove the objects and tun on the hob again.

Error code:	Description:	Error recovery:
	Liquid or objects present above the control area	Clean the area or remove the objects
E/2	Overheating	Let the system cool down
H	The surface of the cooking area is hot	Let the system cool down
	Pot absent or unsuitable	-

- If the error message persists contact customer service.
- If errors other than those indicated are displayed contact customer service.

ASPIRATION MODULE OPERATION

The aspiration module can be provide in different solutions, anyway it is advisable to read every section of the chapter.

GENERAL SAFETY for ASPIRATION MODULES
Every aspiration module is equipped with a liquid collection tray that has to be often emptied (fig.1 – "C", "D" o "E").
The tray can contain 0.3lt of water, if more quantity falls inside, switch off aspiration immediately and empty the tray. If the fallen liquid is greater than the capacity of the tray, call the customer service. (fig.20)
The aspiration module is placed it the center area of the glass.
- All the products are provided with a touch user interface.
- For safety reasons, do not allow anyone to play with glass, grid or with the moving system if provided, in order to avoid any kind of problem to the device.

- Be careful and remove all the things in the aspiration module area before activation and when the glass is moving or before closing the glass manually.
- Do not fit objects or other things inside the aspiration hole.
- Do not fit fingers or other part of your body inside or in the area of the aspiration hole.
- In order to ensure the product safety and have the possibility to remove the glass or the grid, the application of any kind of pressure over the glass or the grid may cause movements or slight deformation of parts that is normal.

Below please find some general information about the different models:

ASPIRATION MODULE WITH ELETRICAL MOVEMENT **(fig.1-D)**

For the system equipped with electrical movement of the glass, the aspiration system can work in 2 positions of the moving glass: when the moving glass is below and when the moving glass is above the induction ceramic glass line. When the glass is in the center position it will be not possible to operate the aspiration

The system equipped with an electric movement has a safety control but: (fig.21)

- The system equipped with electrical movement has got a safety control but: It is absolutely forbidden to place limbs or any other part of the human body or animal body in proximity to the range of the hood extractable unit t, defined by the frame that is fixed on the base of the appliance.
- Do not place cooking pans, cooking pan handles or any other object in the range of the hood extractable unit as specified above.

- **Caution!** When the moving glass is outside it is possible to remove it by pulling the glass upward, do not drop it down or over the ceramic hob, both the glasses might be seriously damaged.

- Perform that operation only if cleaning the aspiration system is really necessary.
- It is forbidden to remove the glass when it is moving.
- When removing the glass, pay attention not to pull it too strongly and check and secure all the parts that will be removed with the glass.
- In order to ensure the product safety and have the possibility to remove the glass, the movable glass may not be perfectly aligned with the cooking hob.
- In order to ensure the product safety and the possibility to remove the glass, the motion of the glass must be slow.

USE **(fig.23):**

A = **ON/OFF** button

B = **Lowering the movable panel** below the top line (starting from centerline position, while when the panel is already open, the "**B**" key activates the lowering of the panel in order to reach the centerline position, simultaneously turns off the blower).

C = **The display shows the condition of the aspiration module system.**

If the aspiration motor is switched ON will be showed the number of the power speed used.

If the aspiration motor is switched OFF will be showed the position of the glass with the following possible indication:

Glass on lower position  Glass on centerline position  Glass on upper position 

If the glass is moving the line in correspondence of the direction is flashing.

D= **Rising of the glass panel.**

E= Blower speed operation: 1°, 2°, 3°, intensive >>> intensive, 3°, 2°, 1°, 0

Note: The 4th speed is timed for 6 minutes, the signal 4 will flash on display. After approximately 6 minutes the motor will automatically select the 3rd speed.

During the first connection of the power supply, the glass starts to move automatically to reach the central position.

Metal grease filters reset

After 30h of hood operation of the hood, when the hood is off, a flashing "8" will appear on the display "C", the filters must be washed. The anti-grease filters warning light must be reset after cleaning the filters by pressing the "D" + "E" keys at the same time for 4 seconds.

Charcoal filters or long-life reset

After 120 hours of operation of the hood, when the hood is off, a flashing "8" will appear on the display "C", the filters must be replaced or washed according to the type of filter installed.
The reset of the charcoal filter or long-life indicator must be done after cleaning the filters by pressing the "D" + "E" keys at the same time for 4 seconds.

KEYLOCK-CLEANING

Before to start the cleaning of the glass manage the aspiration unit and put the middle glass in centerline position.

In order to avoid undesired movement during the cleaning of the glas -> press and keep pressed for 5sec the button "D".
On display it will be possible to read "L" flashing and any operation will be locked for 2 minute. Only after two minutes it will be possible to operate again with the unit.

ERROR CONDITION



Error condition, it could happen for some reasons (eg: when the glass hit an obstacle, when the supply power is missing etcetera).
Press "A" button to try to come out from error condition, the glass will start to move down and automatically will try to find the centerline position.

In some rare cases **if the panel is in down position** and error condition does not unlock pressing the "A" button, even after repeating the operation for at least three times

- Than is possible to active the special function to come out from the error. push at the same time the button "B" and "D" for 6 seconds, the panel will begin to move by reaching the center position.
  This function must be used only in extreme cases

SUGGESTIONS FOR AN EFFICIENT EXTRACTION

Operate the hob extractor at the minimum power level required for an effective vapour extraction, and in order to improve filtration performances.
Use a lid over pots especially with higher pots. This ensures effective vapour extraction. It also reduces power consumption.
In order to generate low level of vapours, use the hob at the minimum power level required.

FUNCTION AND OPERATION EXTRACTOR-MANUAL MOVEMENT (fig.1-C)

For the system equipped manual movement of the glass : always open the glass in order to operate the aspiration flow.

It is possible to open the glass by pressing the glass exactly in the center of the glass.

Caution! Do not push the glass outside the center area, the glass can dropdown and the manufacturer will not hold any liability for claims due to breaking or scratching on thr glass.

In order to ensure the product safety and have the possibility to remove the glass, the movable glass may not be perfectly aligned with the cooking hob.

FUNCTION AND OPERATION- EXTRACTOR GRID (fig.1-E)

For the system equipped with the grid, it is possible to operate the extractor flow with or without the grid applied.

CAUTION!!! When removing the intake grille, be careful not to drop it on the ground or above the glass ceramic hob, as the glass may be permanently damaged.
The manufacturer assumes no responsibility for complaints due to scratches or broken glass.
Attention risk burn !!! Never place the grill on the table glass.

FUNCTION AND OPERATION- EXTRACTOR-MANUAL MOVEMENT OR GRID (fig.24):

A = **ON/OFF ASPIRATION** When the unit is OFF the aspiration will start automatically at 2nd speed.
B = **DECREASE SPEED** if pressed, the aspiration motor speed will be decreased.
C = **Motor Speed Display**
D = **INCREASE SPEED** if pressed, the aspiration motor speed will be increased.
The 4th speed has a 7minute timer, after that time the motor will switch automatically to the 3rd speed.
E = **10Minutes TIMER** The device will be automatically turned OFF after 10 minutes.

Metal grease filters reset
After 30h of hood operation of the hood, when the hood is off, a flashing "**8**" will appear on the display "**C**", the filters must be washed. The anti-grease filters warning light must be reset after cleaning the filters by pressing the "**B**" key for 4 seconds.

Charcoal filters or long-life reset
After 120 hours of operation of the hood, when the hood is off, a flashing "**8**" will appear on the display "**C**", the filters must be replaced or washed according to the type of filter installed.
The reset of the charcoal filter or long-life indicator must be done after cleaning the filters by pressing the "**B**" key for 4 seconds.

CLEANING AND MAINTENANCE

Regular cleaning ensures long life and good performances over time

Follow all safety and warning instructions, make sure that the hob and the hood have been switched off completely and have cooled down before carrying out any cleaning and maintenance operations . It is advisable to activate also the key lock function before startim.

The hob must be cleaned after each use.
The cooker hood aspirator must be cleaned weekly by cleaning liquid tray and the grease filter in the dishwasher at max 50°C or by hand -washing them .

Before cleaning the glass, use the KEYLOCK-CLEANING FUNCTION of the induction hob and extractor.

CARE AND CLEANING of INDUCTION CERAMIC HOB

Make sure that the hob is switched off. Wait until all cooking zones are cold.
Use only cleaning products for vitro-ceramic hobs.
Do not use the following cleaning products, as they may cause damage to the surfaces of the vitro-ceramic hob :

detergents containing soda, ammonium, acids or chlorides; dishwashing and/or dishwasher detergents; softeners or products for eliminating stains and/or rust; detergents for glass; oven or grill cleaning products; solvents; any abrasive detergent, sponge or brush; solvents; pointed objects; dirt removing rubber erasers; any steam device, as steam can reach the appliance's live parts and cause a short circuit.
Any cooking or dirt residue should be removed with a window scraping tool. Be careful when using scraping tools to avoid injury.
It is advisable to remove plastic fuse, aluminum foil or sugar immediately from the cooking zone, even if the hob is still hot, using a ceramic glass scraper .These substances can damage the ceramic glass top when cooling down.
Warning burn hazard. Try to remove immediately and complete the cleaning when it is cold.
Changing on the color and shiny of the hob surfaces are not damages. This will not in any way compromise the appliance proper operation.
Discolorations due to residues which are not removed and have been burnt in and abrasion caused by the pot base are very hard to remove.
All of the issues described in this section are of aesthetic nature only and do not in any way affect the appliance proper operation. They cannot be restored under the warranty.

CARE AND CLEANING of the EXTRACTOR

Often clean the moving glass or grid(if provided), the grease filter and the liquid tray.
After each use, it is advisable to clean the moving glass and remove the liquid and grains, crumbs or something like it which fall inside the extractor system.
In order to clean the above mentioned parts it is necessary to disassembly the extractor zone.
Proceed as follow (fig.20):

- Position the glass in the external position, or remove the grid
- Hold firmly the movable glass and pull it out upward.
- Put the glass or the grid in a safe place.
- Remove the liquid container using the knobs, taking care not to drop it inside the suction module.
- Remove the 3 grease filters one at a time, unhook them from the housing using the knob, move it towards the center of the suction, take it out paying attention to the glass.
- Clean the liquid tank and the internal suction area

It is advisable to clean the safety liquid tray weekly, or in case that too much water drops inside the unit.
Unscrew 4 knobs in order to remove the safety liquid tray OPTIONAL (figure 20e).

Clean the stainless steel parts in the polishing direction only.
Use hot water only with little neutral soap, never use abrasive products.

The liquid tray and the grease filter kit can be washed in the dishwasher with maximum temperature 55°C. When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolor, but its filtering capacity will remain unchanged.

RECIRCULATION VERSION

The odor filter is optional and is sold separately.
The activated carbon ceramic filters saturate after a longer or longer period of use, depending on the type of cooking and the frequency with which the grease filters are cleaned.
The odour filters can be thermally regenerated every 2/3 months in an oven preheated at 200°C for 45 minutes.
Regeneration allows a maximum filter lifespan of 5years.

Technical Data

Main dimensions	870 x 520 x 155 mm
Weight (incl. accessories/ packaging)	Approx. 25 kg
Voltage	220–240 V
Frequency	50 Hz
Cooker Hood	
Power extraction system	165W
Levels setting	4 (3 + intensiva)
Induction Hob	
Power consumption Left induction module (if provided)	3.7 kW
Power consumption Right induction module (if provided)	3.7 kW
Rear cooking zones	230x210 mm
power setting	2100W – 3000W booster
Front cooking zones	230x210 mm
power setting	1600W – 1850W booster
Power levels setting	1 - 9 - booster

ALLGEMEINE SICHERHEITSWARNUNGEN

- Das Gerät darf nur in einem normalen Haushalt verwendet werden und ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese beaufsichtigt und über den sicheren Gebrauch des Geräts belehrt wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Sicherheits- und Warnhinweise sowie die Handhabungsanweisungen in der Bedienungsanleitung müssen befolgt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Verriegelungsfunktion verhütet ein unbeabsichtigtes Einschalten durch Kinder.
- Er ist wichtig, das Gerät nach jedem Gebrauch sorgfältig zu reinigen, die versäumte Reinigung kann Brandgefahr verursachen.
- Wenn erforderlich, verwenden Sie vom Hersteller gelieferte Schutzvorrichtungen oder solche, die zum Gebrauch passen.
- Das Gerät muss während des Betriebs immer beaufsichtigt werden, auch wenn die Timerfunktion eingeschaltet ist.
- Führen Sie alle Arbeiten mit großer Sorgfalt und Aufmerksamkeit durch.
- Vergewissern Sie sich, dass die Geräte nicht beschädigt sind. Fahren Sie mit der Montage nicht fort, wenn das Gerät beschädigt ist. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Fachbetrieb.
- Dichten Sie den Bereich zwischen Glas und Arbeitsfläche nicht mit Silikon ab, um den Austausch des Geräts zu ermöglichen, ohne das Glas zu zerbrechen.
- Die Einbaufachkraft muss alle erforderlichen Zimmerer- und Montagearbeiten unter Beachtung der bestehenden Vorschriften ausführen.
- Öffnen Sie niemals die Außenverkleidung, es besteht die Gefahr eines Stromschlags. Benutzen Sie nur die mitgelieferte Schutzvorrichtung, die Verwendung nicht geeigneter Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.
- Schalten Sie das Gerät bei gesprungener Oberfläche ab, um einen Stromschlag zu verhüten. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Fachbetrieb.

- Trennen Sie das Gerät während der Montage vom Hauptstromnetz.
- Trennen Sie das Gerät während Wartung, Reparatur und Reinigung vom Hauptstromnetz.

HINWEISE ZUM RICHTIGEN STROMANSCHLUSS

- Die elektrischen Anschlüsse müssen vor Gebrauch von einem qualifizierten Elektrofachkraft für das verwendete System zugelassen werden. Der Stromanschluss darf nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Er/sie übernimmt auch die Verantwortung für den ordnungsgemäßen Stromanschluss und die Inbetriebnahme. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen: - Prüfen Sie, dass die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs- und Leistungswerte mit Stromversorgung und Steckdose übereinstimmen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte zur Unterstützung an eine qualifizierte Elektrofachkraft. Das Netzkabel muss an einen zweipoligen Schutzschalten mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm angeschlossen werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Unfälle zu verhüten.
- Wenn das Produkt eingebaut ist, darf die Stromversorgung keine Oberflächen mit einer Temperatur von mehr als 50°C berühren

WARNUNGEN ZUM INDUKTIONSKOCHFELD

- Auswirkungen auf Herzschrittmacher, Hörgeräte und Implantate aus Metall Induktionskochfelder erzeugen ein hochfrequentes elektromagnetisches Feld im Bereich der Kochzonen. Die Kochzonen können Herzschrittmacher, Hörgeräte und Implantate aus Metall negativ beeinflussen oder deren Funktion stören, wenn diese sich in nächster Nähe befinden. Eine eingeschränkte Funktion des Herzschrittmachers ist unwahrscheinlich.
- Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung betrieben werden.
- WARNUNG: heiße Oberflächen während des Gebrauchs. Berühren Sie nicht das Heizelement.
- Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- VORSICHT: zugängliche Teile können heiß werden, wenn sie mit Kochgeräten verwendet werden.

- Lassen Sie Öl und Kochfett nicht unbeaufsichtigt, Öl und Fett können sich rasch entzünden.
- Das Gerät muss während des Betriebs auch bei eingeschalteter Timer-Funktion immer beaufsichtigt werden.
- Versuchen Sie im Brandfall nicht, das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen mit einer feuerfesten Decke.
- Erhitzen Sie niemals Dosen oder Behälter mit Lebensmitteln ohne diese zu öffnen – es besteht Explosionsgefahr!
- Beschädigte Kabel dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal oder dem Kundendienst ausgetauscht werden.
- Vermeiden Sie den Gebrauch des Boosters zum Erhitzen von Frittieröl, das Überhitzen kann gefährlich sein.
- Seien Sie vorsichtig bei der Berührung von heißen Oberflächen während des Betriebs.
- Gegenstände aus Metall dürfen nicht auf das Kochfeld gestellt werden, sie könnten heiß werden.
- Schalten Sie nach Gebrauch das Kochfeld mit der Bedienvorrichtung ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Vermeiden Sie das Verspritzen von Flüssigkeiten, benutzen Sie daher zum Kochen und Erhitzen von Flüssigkeiten eine niedrigere Wärmestufe.
- Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen. Das Aluminium würde schmelzen und das Gerät irreversibel beschädigen.
- Das Geschirr muss direkt auf das Kochfeld gestellt werden, schieben Sie keine Gegenstände zwischen Geschirr und Kochfeld.
- Benutzen Sie das Glaskeramikkochfeld nicht als Arbeitsfläche, es kann beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger, Dampf kann an die stromführenden Teile des Geräts gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
- Das Kochfeld darf nicht über einer Spülmaschine montiert werden, denn der von dieser austretende Dampf kann Betriebsstörungen am Stromkreis des Kochfelds verursachen.
- Vermeiden Sie die Montage über einem Ofen oder einem elektro-pyrolytischem Herd, diese beiden Geräte können nicht gleichzeitig arbeiten.

- When the product it is installed above an oven or any other appliance that emit high temperature it is recommended to apply between the products, a separation panel, with a minimum height of 20mm.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, können Gerüche oder Rauch auftreten. Der Geruch nimmt mit jedem folgenden Gebrauch ab. Gerüche und jede Art von Rauch entstehen nicht durch eine Betriebsstörung oder Schäden am Gerät und sind nicht gesundheitsschädlich.
- Leere Töpfe können die Glaskeramik beschädigen, der Hersteller übernimmt keine Haftung.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr.
- Wenn sich unter dem Kochfeld eine Schublade befindet, muss ein geeigneter Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und der Unterseite des Kochfeld sichergestellt werden. Halten Sie einen Abstand von 170 mm zwischen Schublade und Oberkante des Kochfeld ein.

WARNUNGEN ZUR DUNSTABZUGSHAUBE

- Das Kochen mit offener Flamme ist strengstens verboten
- (z.B. flambieren).
- Befolgen Sie die örtlichen Abluftvorschriften.
- Verwenden Sie die Haube in Umluftversion nicht in Räumen, in denen gleichzeitig andere nicht elektrische Geräte mit nach außen geleiteter Abluft betrieben werden (z.B. Holzöfen, Gasöfen, brennstoffbetriebene Heizgeräte), es sei denn, eine gute Belüftung der Räume kann garantiert werden.
- Stellen Sie bei Verwendung der Haube in Umluftversion den guten Zustand des Abluftkanals sicher, sollte dieser längere Zeit nicht benutzt worden sein.
- Denken Sie daran, bei Betrieb der Absaugevorrichtung hinsichtlich der zu entfernenden Abluft die örtlichen Vorschriften zu beachten.
- Frittieren Sie nie bei unbeaufsichtigtem Geschirr: das Öl in der Pfanne kann überhitzen und sich entzünden. Bei der Verwendung von Öl ist die Gefahr der Selbstentzündung größer. Zur Vermeidung von Brandgefahr ist es erforderlich, die Haube und andere Oberflächen häufig zu reinigen.
- Die Einhaltung einer korrekten Wartung und Reinigung des Haubenfilters ist wichtig.

- Es ist verboten, das Abluftrohr an Kamine, Abluftkanäle und Rohre für die Belüftung von angrenzenden Räumen anzuschließen.
- Die abgesaugte Luft darf nicht in ein Rohr mit Heißluftzirkulation geleitet werden.
- Die Luft darf nicht in einen Kamin geleitet werden, der für die Abluft von Geräten benutzt wird, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden.
- Sorgen Sie für eine richtige Belüftung, wenn außer der Haube andere, nicht elektrisch betriebene Geräte im selben Raum benutzt werden.
- Der maximale Unterdruck des Raums darf nicht mehr als 4 Pa (4x10-5 bar) betragen.
- Statten Sie den Raum, in dem die Haube montiert wird, mit einer Belüftung aus, sodass der Zuluftstrom größer als der Abluftstrom der Haube ist.
- Es ist strengstens verboten, Gliedmaßen oder andere Körperteile von Mensch oder Tier in die Nähe des beweglichen Bereichs der Haube zu bringen (falls in der gewählten Version vorhanden).
- Stellen Sie niemals Kochgeschirr, Pfannenstiele oder andere Gegenständ in die Nähe des beweglichen Bereichs der Haube.

VORSICHT: Das Gerät ist nicht zur Verwendung bei Gaskochfeldern bestimmt.

Sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen!
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf ihrer neuen Dunstabzugshaube.
Für einen sicheren Betrieb des Produkts und zum Kennenlernen aller Merkmale und Leistungen:

- **Lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung vor der Montage und der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch.**
- **Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise!**
- **Ausschließlich die in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Verwendung des Geräts ist zulässig.**
- **Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf.**
- **Bei Weitergabe des Geräts an Dritte geben Sie auch die Bedienungsanleitung weiter.**

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Im Fall eines Informationsaustauschs mit dem Hersteller des Geräts geben Sie Seriennummer und Produktdaten auf dem Typenschild des Geräts an.

Anregungen zu einer korrekten Verwendung mit dem Ziel, die Umweltbelastung zu verringern: stellen

Sie zu Beginn des Kochvorgangs die Haube auf niedrigste Stufe und lassen Sie sie auch nach Ende des Kochvorgangs noch für einige Minuten laufen. Erhöhen Sie die Stufe nur im Fall großer Mengen von Dunst und Rauch und benutzen Sie die Booster-Funktion nur in extremen Fällen. Zur Erhaltung der vollen Leistungsfähigkeit des Fettfilters reinigen Sie diesen wenn nötig. Zur Optimierung der Leistungskraft und zur Geräuschminimierung verwenden Sie den für die Gebläseeinheit maximalen Durchmesser wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben."



Das Symbol auf Produkt oder Transportpapieren besagt, dass dieses Gerät nicht als normaler Haushaltsmüll behandelt werden darf, sondern bei einer Sondermülldeponie für das Recycling elektrischer oder elektronischer Geräte abgegeben werden muss. Die korrekte Entsorgung trägt dazu bei, den Rohstoffverbrauch und die Umweltbelastung zu verringern. Für weitere Informationen zu Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts wenden Sie sich an die zuständige örtliche Behörde, die Hausmüllsammelstelle oder den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.

Ersatzteile

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.
Warten Sie nicht, bis die Bestandteile durch Gebrauch verschleißt sind, bis Sie diese austauschen. Führen Sie bei der Wartung regelmäßige Kontrollen durch, wie im Kapitel „WARTUNG" angegeben.

Garantie

Der Kunde muss zur Inanspruchnahme der Garantie des Herstellers die in dieser Bedienungsanleitung angeführten Vorschriften genauestens beachten, im besonderen:

- Betrieb stets im Rahmen des Nutzungsbereich der Haube;
- regelmäßige und sorgfältige Wartung;
- Verwendung der Haube ausschließlich von Personen mit erwiesener Fähigkeit und Kenntnis.

Die Nichtbeachtung der Vorschriften in dieser Bedienungsanleitung führt zum sofortigen Erlöschen der Garantie.

MONTAGE

Bevor Sie mit der Montage beginnen, befolgen Sie alle Sicherheits- und Vorsichtshinweise den verschiedenen Kapiteln der Bedienungsanleitung.

MONTAGE DER MODELLE INDUKTIONSKOCHFELD MIT ABZUGSHAUBE

Das Gerät ist für den Einbau in die Arbeitsplatte bestimmt. Bringen Sie die mitgelieferte Abdichtung am gesamten Umfang des Kochfelds an und setzen Sie es in den Einbauausschnitt ein, überprüfen Sie dabei die Maße im Kapitel (EINBAUMASSE). (fig.3-8)

Verriegeln Sie das Gerät mit den entsprechenden mitgelieferten Klammern (Abb.16)

Das Gerät darf nicht über Kühlgeräten, Spülmaschinen, Heizöfen, Backöfen, Waschmaschinen oder Wäschetrocknern oder Mikrowellenherden montiert werden.

Die Auflageflächen von Arbeitsplatten und Wanddichtungsstreifen müssen aus hitzebeständigem Material bestehen (bis ca. 100°C).

Ausschnitte in der Arbeitsplatte müssen mit geeigneten Maßnahmen feuchtigkeitsdicht verschlossen und wenn erforderlich mit einer thermischen Isolierung versehen werden.

Wenn die Unterseite des Geräts nach dem Einbau zugänglich ist, muss eine Trennplatte montiert werden (zwischen Unterseite des Geräts und Platte muss ein Abstand von mindestens 15 mm eingehalten werden).

Für angemessene Belüftung muss gesorgt werden, um die Zirkulation frischer Luft zu gewährleisten, bringen Sie eine Öffnung im Schrank an.

BESCHÄDIGTE TEILE NICHT INSTALLIEREN.

STROMANSCHLUSS UND KABELVERBINDUNG

Die Montage und der Elektroanschluss an das Stromnetz darf nur von qualifizierten Servicefachleuten durchgeführt werden. Die elektrische Sicherheit des Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn für eine ordnungsgemäße Erdung des Kochfelds gesorgt wird. Im Zweifelsfall muss die Elektroanlage von einer qualifizierten Elektrofachkraft geprüft werden. Verbinden Sie das Kochfeld nicht unter Verwendung von Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen mit dem Stromnetz, da diese nicht die erforderliche Sicherheit gewährleisten (z.B. Überhitzungsgefahr).
Bevor Sie das Kochfeld anschließen, vergleichen Sie die Anschlussangaben (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild des Geräts mit denen der Hauptstromversorgung.
Diese Angaben müssen unbedingt übereinstimmen, sonst könnte das Gerät Schaden nehmen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker.
Befolgen und beachten Sie alle Sicherheits- und Vorsichtshinweise.
Befolgen Sie alle nationalen und regionalen Gesetze und Vorschriften sowie auch zusätzliche Regelungen örtlicher Versorgungsbetriebe.
Der Stromanschluss darf nur von zertifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Er/sie haftet auch für die ordnungsgemäße Montage und Inbetriebnahme.
Die Elektroinstallation muss mit einem vor dem Gerät installierten Trennschalter ausgestattet sein, der gewährleistet, dass alle Pole mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm getrennt sind.

Vor dem Anschließen:
Schalten Sie den Hauptschalter/Schutzschalter aus, bevor Sie die Kochfeldmodule und das Absaugelement anschließen.
Schützen Sie den Hauptschalter/Schutzschalter vor unerlaubtem Einschalten.
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät stromlos ist.

Die im Kochfeld integrierten Produkte bestehen aus 3 verschiedenen Geräten: 2 Induktionsmodule und 1 Absaugelement.
Jedes Gerät ist mit einem Stromanschlusskabel ausgestattet.

STROMVERSORGUNGSANSCHLUSS DES INDUKTIONSKOCHFELDMODULS

Die 2 Induktionskochfeldmodule dürfen nicht über Steckkontakte (Schuko-Steckdosen) angeschlossen werden.
Jedes Induktionskochfeldmodul kann 3600 Watt absorbieren, daher muss jedes Netzkabel von jedem Induktionsmodul ausschließlich über einen Festanschluss mit dem Stromnetz verbunden werden.
Jedenfalls müssen die zertifizierten Fachleute die Stromvorschriften des Landes befolgen, in dem das Gerät angeschlossen wird.

STROMVERSORGUNGSANSCHLUSS DES DUNSTABZUGSMODULS

Das Stromanschlusskabel des Absaugelements befindet sich am Steuerungskasten.
Die Absaugelement der Haube kann 165W absorbieren.

Jedenfalls müssen die zertifizierten Fachleute die Stromvorschriften des Landes befolgen, in dem das Gerät angeschlossen wird.

KABELVERBINDUNG DES ABSAUGELEMENTS (fig. 18)

Schließen Sie alle Kabel, die vom Steuerungskasten ausgehen, an das Kabel, das vom Absaugelement am Kochfeld ausgeht. Beachten Sie das Schild am Kabel.

Befestigen Sie die Verbindungskabel sorgfältig im Schrankinneren.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND MÖGLICHE ERHÄLTLICHE PRODUKTKONZEPTE

Auf dem Markt sind verschiedene Produktkonzepte erhältlich wie auf den folgenden Abbildungen ersichtlich. (fig. 1)

Komplettlösungen eines Induktionskochfelds mit Haube, in diesen Fällen besteht das Gerät aus 3 verschiedenen Geräten: 2 Induktions-Dominomodule (eines links und eines rechts) und eine Abzugshaube.

Bedienung von induktionskochmodulen

Der linke und rechte Bereich des Produkts werden zum Kochen mit Induktionsbetrieb verwendet. Unter der Glaskeramikplatte befindet sich eine Induktionsspule; wenn die Kochzone in Betrieb ist, entsteht durch die Spule ein Magnetfeld, das Hitze am Topfboden erzeugt. Die Kochzone funktioniert nur mit geeignetem Geschirr.

Der Betrieb des linken und rechten Induktionskochmoduls sind absolut gleich, daher gelten die folgenden Funktionen für beide Bereiche.

Geeignetes geschirr

Die Erhitzungszeit des Kochgeschirrs werden durch Struktur und Material des verwendeten Kochgeschirrs wesentlich beeinflusst



Kochgeschirr mit diesem Symbol ist für Induktionskochfelder geeignet. Das Kochgeschirr muss aus Metall bestehen, magnetische Eigenschaften aufweisen und eine genügend großen Topfbodenfläche besitzen. Geeignetes Kochgeschirr besteht aus: Q Edelstahl mit magnetisierbarem Boden Q, emailliertem Stahl Q, Gusseisen.

Benützen Sie keine Adapter oder andere Gegenstände zwischen Topfboden und Glasoberfläche.
Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden.
Um festzustellen, ob ein Topf oder eine Pfanne geeignet ist, überprüfen Sie, ob diese von einem Magnet angezogen werden.
Der Boden des Kochgeschirrs darf keine scharfen Rillen oder Kanten haben, um ein Verkratzen des Kochfelds zu vermeiden.

Empfohlener Mindest- und Höchstdurchmesser des Kochgeschirrs:

Kochzone	Mindestdurchmesser	Höchstdurchmesser
191 mm × 210 mm (einzeln)	90mm	180mm
191 mm × 210 mm (doppelt)	2 zonen	380mm x 220mm

Größeres Kochgeschirr kann verwendet werden, die Hitze am Kochgeschirrboden wird dadurch jedoch weniger gleichmäßig.
Um Verkratzen zu vermeiden, schieben oder ziehen Sie das Kochgeschirr nicht über das Kochfeld. Heben Sie Töpfe und Pfannen immer an.
Verwenden Sie keine Behälter aus: gewöhnlichem Stahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium.
Verwenden Sie keine leeren Behälter.

GEBRAUCH (Abb.22) :
A = Taste ON/OFF
B = Anzeige Position der Kochzone
C = Slider Bedienung
D = Booster
E = Taste Low Temp
F = Led-Anzeige Low Temp eingeschaltet
G = Pause/Abruf - Anzeige ON/OFF Pause/Abruf
I = Anzeige Platten mit eingeschalteter Timer-Funktion
L = LED-Anzeige Bridge eingeschaltet
M = Schlüsseltaste - LED-Anzeige Schlüsseltaste aktiv
N = Displayanzeige Leistungsstufe
O = Taste "-" Timer / Taste " +" Timer
P = Display Timer
Q = Anzeige Funktion Kurzzeitwecker eingeschaltet
R = LED-Anzeige Minuten Timer eingeschaltet
S = Anzeige Kochstufe

- Zum Einschalten des Kochfeldes die Taste (A) drücken, auf allen Displays (Z1 - Z3 / Z2 - Z4) leuchten für 10 Sekunden Nullen.
  Wird innerhalb dieser Zeit keine Taste gedrückt, wird das Kochfeld abgeschaltet.
- Zum Wählen der Kochzone einen beliebigen Punkt im Bereich SLIDER (C) berühren.
  Stellen Sie die gewünschte Kochstufe mit der SLIDER- Bedienung (C) ein.

Hinweis: um die Kochstufe einzustellen, genügt es, den Finger über die SLIDER (C)-Bedienung gleiten zu lassen. Von **links** nach **rechts** wird die Temperaturstufe (S) von **1 bis 9** erhöht, umgekehrt wird sie verringert.
Die Kochstufe (z. B. **6**) wird auf dem Display der Kochzone angezeigt (Z1 - Z3 oder Z2 - Z4).
Hinweis: sie können auch direkt auf die SLIDER-Bedienung drücken, ohne den Finger über die Bedienung gleiten zu lassen; auf diese Weise wird die Temperaturstufe direkt gewählt, übereinstimmend mit dem Punkt, der angetippt wurde.

- Um eine **Kochzone** auszuschalten, gibt es verschiedene Möglichkeiten:

1. Die Zone auswählen und mit dem Finger über die SLIDER- Bedienung fahren, bis der Punkt "**0**" erreicht ist.
2. Die Zone auswählen und direkt auf der SLIDER-Bedienung den Punkt "**0**" drücken.

- Wird eine **Kochzone** (Z1 - Z3 oder Z2 - Z4) auf Position OFF gestellt und die Temperatur der Glasoberfläche liegt bei über 50°, blinkt eine Leuchtanzeige, abwechselnd mit den Zeichen "**0**" und "**H**", auf dem Display (N) der betreffenden Kochzone auf. Wird das **Kochfeld** in OFF-Position gebracht (A), zeigt die Leuchtanzeige unverändert den Buchstaben "**H**" an.

<u>Funktion " BRIDGE (⊔) – (∩) " (L):</u>
Mit der Funktion **Bridge** können zwei einzelne Kochelemente (Z1 - Z3 und Z2 - Z4) wie eine einzige Zone gesteuert.

- **Aktivierung:**

Durch gleichzeitiges Drücken des Bedienelements SLIDER (C) beider Kochzonen schalten sich die LEDs "BRIDGE (⊔) – (∩)", ein. Das Display für Z1 - Z3 (das linke) zeigt die Kochstufe, z.B. 6 an, das Display für Z2 - Z4 (das rechte) zeigt das Symbol an ∩.
Mithilfe des SLIDER für Z1 - Z3 (links) die gewünschte Leistungsstufe einstellen.
Hinweis: Bei eingeschalteter Funktion "BRIDGE" kann der BOOSTER nicht genutzt werden.

Achtung:
Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem gegen Überhitzung ausgerüstet, um Schäden an den elektronischen Schaltkreisen zu verhindern. Bei längerem Gebrauch der Kochzonen auf Höchstleistungen könnte das Kochfeld gleichzeitig eine oder mehrere eingeschaltete Kochzonen ausschalten, bis die Temperaturen wieder auf die eingestellten Werte absinken. Auf dem Display der

vorübergehend ausgeschalteten Kochzone werden abwechselnd die Leistungsstufe und E/2 angezeigt. Diese Anzeige hört nach Wiedereinschaltung der Kochzone auf zu blinken.

Schlüsselfunktion (M):

Um zu verhindern, dass die Plattenoberfläche von Kindern oder Personen benutzt wird, die dazu überwacht werden müssen, können alle Funktionen auf die folgende Weise blockiert werden.

- Bei eingeschaltetem Kochfeld die "**SCHLÜSSEL (M)**"-Taste wählen. Wenn die zugehörige LED **(M)** leuchtet, bedeutet dies, dass die Funktion eingeschaltet ist.
- Nach dem Einschalten der Funktion arbeitet das Kochfeld mit dem zuvor eingestellten Kochmodus.
- **Hinweis:** Die Funktion kann auch bei abgeschalteten Kochzonen eingeschaltet werden.
- Um die Funktion auszuschalten, bei eingeschaltetem Kochfeld die "**SCHLÜSSEL**"-Taste **(M)** drücken-
- Sollten eine oder mehrere Zonen noch heiß sein, leuchten in den entsprechenden Displays die Buchstaben "**H**" und "**0**" abwechselnd auf.
- Wenn das Kochfeld mit eingeschalteter SCHLÜSSEL-Funktion ausgeschaltet wird, so liegt beim nächsten Einschalten dieselbe Situation vor; d.h. die Funktion SCHLÜSSEL ist aktiv.
- Falls bei eingeschaltetem Kochfeld die **Schlüsselfunktion** aktiv ist, bleibt die Taste **ON/OFF** dennoch betriebsfähig.

Magnetisches topferkennungssystem:

- Das Kochfeld ist mit einer Topferkennung ausgestattet. Wird der Topf weggenommen oder für ungeeignet befunden, erscheint das Symbol U abwechselnd mit der eingestellten Leistungsstu-fe, **Beispiel 4.**

O.S.D. (Overflow Safety Device): (Überlaufsicherung)

Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das alle Kochzonen auf die Position OFF stellt und die Sicherheitssperre aktiviert, wenn sich Flüssigkeit oder Gegenstände auf dem Bedienfeld A befinden.

Es blinkt auf dem Display das Symbol , Um dieses auszuschalten, müssen einfach der Gegenstand oder die Flüssigkeit entfernt werden.
Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab.

- Sollte die Glasfläche dagegen noch heiß sein, werden die Symbole H und abwechselnd angezeigt .

Timer & Kurzzeitwecker (Countdown) (Abb.22 (Q-O-P)):

- **Timer:**

Hinweis: Der Timer kann für alle Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet werden.
Mit dieser Funktion kann die Zeit (1 Minute bis 1 h und 59 Minuten) bis zum automatischen Abschalten der gewählten Kochzone eingestellt werden.

- **Kurzzeitwecker (Countdown):**

Mithilfe des Kurzzeitweckers kann unabhängig eine Zeit von 1 Minute bis 1 h und 59 Minuten eingestellt werden, die rückwärts abläuft.

- **Aktivierung**

Um die Funktionen "**Timer**" und "**Kurzzeitwecker**" einzuschalten, werden die Tasten "**Timer +**" und "**Timer -**" gleichzeitig und in dieser Reihenfolge gedrückt. Das **Timer**-Display zeigt "**0.00**" an.

1- Beim ersten Drücken leuchtet die LED **Timer** der Zone **Z1 - Z3** (nur wenn diese eingeschaltet ist) auf.

2- Beim erneuten Drücken leuchtet die LED **Timer** der Zone **Z2 - Z4** (nur wenn diese eingeschaltet ist) auf.

3- Beim dritten Drücken leuchtet die **LED** des "**Kurzzeitweckers**" auf.

WICHTIG: Um die **Timer**-Funktion nutzen zu können, müssen die Kochzonen vor dem Aktivieren der Funktion eingeschaltet sein.
Nachdem die Zone für die Zeitsteuerung oder den "Kurzzeitwecker" gewählt wurde, innerhalb von 10 Sekunden die Zeit einstellen, indem die Taste "**Timer** +" gedrückt wird. Das Timer-Display zeigt "**1.00**" an. Mithilfe der Tasten "**Timer** +" und "**Timer** -" die Zeit endgültig einstellen.
Durch dauerhaftes Drücken der Taste ändert sich die Geschwindigkeit der Zeiteinstellung wie folgt:

Schritt:	Zunahme
1min – 10min	1 Minute
10min – 1h	5 Minuten
1h – 1h 59min	10 Minuten

- Wenn die auf dem "**Timer**"-Display angezeigte Zeit gleich 10 ist oder über 10 Minuten liegt, leuchtet die LED **"min" (R)** auf, dies bedeutet, dass die zweite und dritte Ziffer auf dem "Timer"- Display die Minuten angeben.
- Wenn die angezeigte Zeit unter 10 Minuten liegt, erlischt die LED **"min" (R)** und die Rückwärtszählung erfolgt in Minuten und Sekunden.

Hinweis:

- Die "**Timer**"-LEDs der Kochzonen leuchten auf und dann kann ihr jeweiliger "**Timer**" eingestellt werden, vorausgesetzt, dass die Zone eingeschaltet ist.
- Die "**Timer**"-Funktion für die Kochzonen und die "**Kurzzeitwecker**"-Funktion können gleichzeitig eingeschaltet sein.
- Der auf dem "**Timer**"-Display angezeigte Wert bezieht sich auf die Zone (oder den Kurzzeitwecker) deren/dessen LED heller leuchtet als die aller anderen eingeschalteten, und er ist immer der Zeitwert, der dem Ablaufen der Zeit am nächsten liegt. Der angezeigte Wert wird immer von einem Blinken des Dezimal punktes zwischen der ersten und zweiten Zahl begleitet.
- Werden die Tasten **"Timer +"** und **"Timer -"** gleichzeitig und in dieser Reihenfolge gedrückt, können die Timer-Zeiten jedes Bereichs, sowie der Kurzzeitwecker angezeigt werden. Ist einer dieser nicht eingeschaltet sein, zeigt das **"Timer"**-Display **"0.00"** an. Werden für einige Sekunden die Tasten **"Timer +"** und **"Timer -"** nicht gedrückt, wird erneut die Situation mit der dem Zeitende am nächsten liegenden Zeit angezeigt.
- Das gleichzeitige Drücken der Tasten **"Timer +"** und **"Timer -"** wird immer von einem Signalton begleitet.
- Das Rückwärtslaufen der Zeit des Kurzzeitweckers funktioniert auch bei ausgeschaltetem Kochfeld.
- Beim Ablaufen der Zeit wird ein Signalton abgegeben. Zum Ausschalten die beiden Tasten **"Timer +"** und **"Timer -"** drücken, sollte dies nicht erfolgen, schaltet er sich nach 2 Minuten selbst aus.
- Um den Wert des **"Timers"** oder des **"Kurzzeitweckers"** vor dem Ablaufen der festgelegten Zeit zu ändern, werden die Tasten **"Timer +"** und **"Timer -"** gleichzeitig und in dieser Reihenfolge gedrückt, um ihn auszuwählen. Dann den Zeitwert mithilfe der Tasten **"Timer +"** und **"Timer -"** ändern.
- Um die Funktion **"Timer"** oder **"Kurzzeitwecker"** vor dem Ablaufen der festgelegten Zeit auszuschalten, werden die Tasten **"Timer +"** und **"Timer -"** gleichzeitig und in dieser Reihenfolge gedrückt, um ihn auszuwählen. Dann den Zeitwert mithilfe der Taste **"Timer -"** auf 0.00 setzen.
- Wird der **"Timer"** per Hand auf Null gesetzt, kehrt das Kochfeld zur zuvor eingestellten Leistungsstufe zurück.
- Wenn alle Zonen ausgeschaltet sind und nur der **"Kurzzeitwecker"** eingeschaltet ist, muss für dessen Änderung oder Nullstellung das Kochfeld zunächst mithilfe der Taste **"ON/OFF"** eingeschaltet werden:

<u>Booster (Abb.22 (D)):</u>
Je nach der Ausführung des erworbenen Modells ist das Gerät mit einem **Booster-System** ausgestattet, dank dessen die Kochzeiten erheblich verkürzt werden, da für einen bestimmten Zeitraum eine die Nennnleistung übersteigende Leistung eingestellt werden kann.

Die Kochzonen, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, werden mit dem Buchstaben **(Z)** gekennzeichnet.
Um ihn zu betätigen, schalten Sie die betreffende Kochzone ein und drücken Sie die Taste **(S)** (Abb.22). Dies ermöglicht es, die höhere Temperatur schneller zu erreichen, indem die größtmögliche Leistung zugeführt wird.
Der Buchstabe **"P"** auf dem Display zeigt an, dass die Funktion aktiviert ist. Er bleibt für 10 Minuten eingeschaltet, danach kehrt das Kochfeld automatisch zur Kochstufe **9** zurück.

- Der **Booster** lässt sich u. U. nicht einschalten, wenn die Kochzone (mit dem Buchstaben Z) vorher mit hohen Temperaturen eingeschaltet wurde.
- Um die Funktion **Booster** verwenden zu können, warten Sie bis das **"P"** auf Display **(R)** zu blinken aufhört und die innere Temperatur der Kochfläche abgesunken ist.

<u>Integrierte Leistungssteuerung:</u>
Das Kochfeld kann mit einer maximalen Leistung von 3700 W arbeiten.
Wenn diese überschritten wird, z.B. bei der Aktivierung des Booster, senkt die Software automatisch die Leistung der zuvor gewählten Zone, bis die zulässige Leistung erreicht wird. Das Display der Zone mit der eingeschränkten Leistung beginnt für circa 3 Sekunden zu blinken. Während dieses Zeitraums kann die Leistungsstufe geändert werden.

<u>Heat up (Abb.22 (Y-)) (Schnellheizen):</u>
Mit der **Heat up**-Funktion können Sie die Kochzone für einen bestimmten Zeitraum auf maximale Temperatur hochschalten; im Anschluss daran sinkt die Temperatur auf einen voreingestellten niedrigeren Wert ab.
Um die Funktion **Heat up** (Aufheizen) einschalten zu können, muss eine der beiden **Kochzonen** gewählt werden.
Die gewünschte Leistungsstufe (von 1 bis 8) einstellen und dazu den Slider für 3 Sekunden gedrückt halten. Nun wechseln sich der Buchstabe A und die gewünschte Leistungsstufe, z.B. **6**, auf dem Display der Kochzone ab.
Bei Beendigung der **Heat up**-Funktion ertönt ein akustisches Signal und die betroffene **Kochzone** ist weiter auf der voreingestellten Kochstufe (z. B. **6**) in Betrieb.
Achtung!
Das Einschalten der **Heat-Up** Funktion könnte zu einer verminderten Leistung der anderen Kochzone führen.

- Für alle Kochzonen können die Funktionen **"Booster" und "Heat-up"** eingeschaltet werden, dies jedoch nicht zur gleichen Zeit.
- Wenn die Funktion **"Booster"** eingeschaltet ist, kann die Funktion **"Heat-Up"** nicht aktiviert werden.
- Wenn die Funktion **"Heat-Up"** eingeschaltet ist und der **"Booster"** gewählt wird, wird die Funktion **"Heat-Up"** sofort ausgeschaltet.

<u>Funktion "LOW TEMP" (Abb.22 (E))</u>
Die Funktion **"LOW TEMP"** ermöglicht es, die Temperatur auf einem festen Wert zu halten.
Es stehen drei Temperaturwerte zur Verfügung:

Melting (Schmelzen - Auflösen)
Warming (Warmhalten), Speisen auf gleichbleibender Temperatur halten
Simmering (Sieden) Garen direkt unter dem Siedepunkt.

Die Funktion **"LOW TEMP"** wird verwendet, um gegarte Speisen warm zu halten. Deshalb arbeitet die Kochzone auf einer nie drigen Leistungsstufe. Die Funktion **"LOW TEMP"** eingeschaltet ist, zeigt das Display **(N)** das Symbol U.

Aktivierung
Die gewünschte Kochzone, **Z1 - Z3 oder Z2 - Z4**, wählen, die Taste **"LOW TEMP"** drücken. Auf dem Display der Kochzone wird das Symbol angezeigt, woraufhin die LED **(F)** für die erste Temperaturstufe aufleuchtet .

Jeder weitere Druck auf die Taste **"LOW TEMP"** aktiviert die nachfolgenden Temperaturstufen ≋ - ≋≋ .

Deaktivierung
Die Taste **"LOW TEMP"** solange drücken, bis sich die LEDs **(F)** über der Taste ausschalten, oder auf den **SLIDER (C)** von rechts nach links einwirken und ihn so auf **"0"** stellen.

Funktion "Pause" (Fig.22 (G)):
Diese Funktion setzt das Gerät in Pause, wobei die zuvor eingestellten Kochprogramme gespeichert bleiben.
Die Kochplatte kann höchstens 10 Minuten in diesem Zustand verbleiben. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich die Kochplatte endgültig aus.
Aktivierung:
- Die Taste **"Pause" (G)** wählen und das zugehörige LEDs **(G)** schaltet sich dauerhaft ein. Auf dem Display erscheint das Symbol: **II**.

Wiederaufnahme des Garvorgangs:
Durch Auswahl der Taste **"Pause/Recall (G)"** beginnt die Anzeige **Leistungsstufe (S)** der **Kochzone Z2 - Z4** zu blinken. Innerhalb von 10 den **Slider (C)** der **Kochzone Z2 - Z4** wählen und den Finger nach **rechts** (zum erhöhen) bewegen, bis der Garvorgang weitergeführt wird.

Funktion "Abruf" (Fig.22 (G)):
Die Funktion "**Abruf**" erlaubt es, die Kochplatte mit denselben Funktionen wieder einzuschalten, die eingestellten waren, als die Taste "**ON/OFF**" mit einer oder mehreren eingeschalteten Kochfeldern betätigt wurde.
Sollte aus Versehen die Taste "ON/OFF" betätigt werden:
- Wählen Sie innerhalb von etwa 6 Sekunden die Taste"**ON/OFF" (A)**, worauf das entsprechende LED (G) zu blinken beginnt.
- Wählen Sie innerhalb von etwa 6 Sekunden die Taste "**Recall" (G).**

Mit Einsatz der Funktionen "PAUSE" und "RECALL".
Sind die Funktionen **"Booster", "Bridge" und "Low Temp"** eingeschaltet, werden sie auch bei der folgenden Wiederherstellung erneut aktiviert, die Funktion **Heat-Up** dagegen nicht. Der **Timer** wird unterbrochen und fährt an dem gleichen Punkt fort.

Bevor sie im Falle von Problemen den After Sales Service kontaktieren, sollten Sie die folgenden Tipps und Hinweise in der Tabelle durchgehen.

- Wenn das Kochfeld nicht funktioniert kontrollieren Sie, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Wenn sich das Kochfeld während des normalen Betriebs abschaltet stellen Sie sicher, das keine Gegenstände auf den Tasten des Touch Control liegen. Sollte dies der Fall sein, die Gegenstände entfernen und das Kochfeld erneut einschalten.

Fehlercode:	Beschreibung:	Fehlerbehebung:
r	Vorhandensein von Flüssigkeiten oder Gegenständen auf dem Bedienbereich	Den Bereich reinigen oder die Gegenstände entfernen
E/2	Zu hohe Temperatur	Das System abkühlen lassen
H	Die Oberfläche der Kochzone ist heiß	Das System abkühlen lassen
U	Topf nicht vorhanden oder nicht geeignet	-

- Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, den Kundendienst benachrichtigen.
- Wenn andere Fehler angezeigt werden als die angegebenen, den Kundendienst benachrichtigen.

BETRIEB DES ABSAUGMODULS

Das Absaugmodul ist in verschiedenen Versionen erhältlich, es wird in jedem Fall empfohlen, jeden Teil des Kapitels zu lesen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE ZUM ABSAUGMODUL

Jedes Absaugmodul ist mit einer Flüssigkeitsauffangschale ausgestattet, die häufig geleert werden muss. (fig.1 – "C", "D" o "E").
Die Schale kann 0.3 l Wasser aufnehmen, wenn eine größere Menge eindringt, schalten Sie die Absaugung sofort aus und leeren Sie die Schale. Wenn die eingedrungene Flüssigkeit die Kapazität der Schale übersteigt, rufen Sie den Kundendienst.
Das Absaugmodul befindet sich im zentralen Bereich der Glasplatte.

- Alle Produkte sind mit einem Sensorbedienfeld ausgestattet.
- Erlauben Sie aus Sicherheitsgründen niemandem, mit Glas, Gitter oder dem beweglichen System, falls vorhanden, zu spielen, um jede Art von Problem am Gerät zu vermeiden.
- Seien Sie vorsichtig und entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Bereich des Absaugmoduls vor Inbetriebnahme, wenn sich das Glas bewegt oder bevor Sie das Glas manuell schließen.
- Bringen Sie keine Gegenstände oder sonstiges in die Absaugöffnung.
- Bringen Sie nicht die Finger oder andere Körperteile ins Innere oder in den Bereich der Absaugöffnung.
- Um die Sicherheit des Produkts und die Möglichkeit, Glas oder Gitter zu entfernen, zu gewährleisten, kann die Ausübung jeder Art von Druck auf Glas oder Gitter Bewegungen oder Verformungen der Teile verursachen, das ist normal.

EMPFEHLUNGEN FÜR EINE EFFIZIENTE ABSAUGUNG

Lassen Sie die Kochfeldabsaugung auf der niedrigsten für eine effiziente Dunstabsaugung nötigen Leistungsstufe arbeiten, dies dient auch zu einer Verbesserung der Filterleistung.
Benutzen Sie Deckel auf den Kochtöpfen, besonders bei höheren Kochtöpfen. Das gewährleistet eine effektive Dunstabsaugung. Auch der Energieverbrauch sinkt.
Verwenden Sie für weniger Dunstentwicklung das Kochfeld auf der niedrigsten erforderlichen Leistungsstufe.

Im Folgenden können Sie einige allgemeine Hinweise zu den verschiedenen Modellen finden:

ABSAUGMODUL MIT ELEKTROSTEUERUNG (fig.1-D)

Bei dem System mit elektrisch gesteuertem Glaselement kann das Absaugsystem in 2 Positionen des zentralen beweglichen Glaselements arbeiten: wenn sich das bewegliche Glas unter und wenn sich das bewegliche Glas über dem Rand der Induktionsglaskeramik befindet. Wenn sich das Glas in zentraler Position befindet, ist ein Absaugbetrieb nicht möglich.

Das System mit Elektrosteuerung besitzt eine Sicherheitsvorrichtung, jedoch: **(fig.21)**

- Es ist strengstens verboten, Gliedmaßen oder andere Körperteile von Mensch oder Tier in Reichweite des beweglichen Elements der Haube zu bringen, welcher durch den an der Basis des Geräts angebrachten Rahmen abgegrenzt ist.
- Stellen Sie keine Kochpfannen, Pfannenstiele oder andere Gegenstände in Reichweite des oben beschriebenen beweglichen Elements der Haube.
- Seien Sie vorsichtig! Wenn das bewegliche Glas herausgefahren ist, kann es durch Ziehen nach oben entfernt werden, lassen Sie es nicht hinunter oder auf das Glaskeramikkochfeld fallen, beide Glasplatten würden stark beschädigt werden.
- Führen Sie diesen Vorgang nur durch, wenn eine Reinigung des Absaugsystems unbedingt erforderlich ist.

- Das Glas darf nicht entfernt werden, wenn es in Bewegung ist.
- Wenn Sie das Glas entfernen, achten Sie darauf, nicht zu stark zu ziehen und überprüfen und sichern Sie alle Teile, die mit dem Glas entfernt werden.
- Um die Produktsicherheit und die Möglichkeit zur Entfernung des Glases zu gewährleisten, ist das bewegliche Glas eventuell nicht flächenbündig mit dem Kochfeld.

Um die Produktsicherheit und die Möglichkeit zur Entfernung des Glases zu gewährleisten, muss die **Bewegung des Glases langsam erfolgen.**

GEBRAUCH (fig.23):

A = Taste **ON/OFF**

Anmerkung: wird nach dem Einschalten innerhalb einer Minute keine Funktion benutzt, kehrt das Produkt in Stand-by-Modus zurück.

B = **Senken des beweglichen Elements** unter den Kochfeldrand (von der zentralen Position aus, denn wenn der Teil bereits geöffnet ist, wird durch die Taste "**B**" das Senken des Elements aktiviert, um die zentrale Position einzunehmen, gleichzeitig wird das Gebläse ausgeschaltet).

C = **Anzeige des Ansaugsystems - Motordrehzahl**

D= **Herausfahren des Elements.**

E= **Betrieb der Gebläsegeschwindigkeit:** 1°, 2°, 3°, intensiv >>> intensiv, 3°, 2°, 1°,

Anmerkung: Die 4. Geschwindigkeit ist auf **6 Minuten** zeitbegrenzt**,** die Nummer 4 blinkt in der Anzeige. Nach ungefähr **6 Minuten** wählt der Motor automatisch die 3. Geschwindigkeit.

Wenn der Absaugmotor AUSgeschaltet ist, erscheint die Position des Glases mit folgendem möglichen Hinweis:

Glas in unterer Position	Glas in mittlerer Position	Glas in oberer Position
		

Wenn sich das Glas bewegt, blinkt die Linie entsprechend der Richtung.

FILTER ZURÜCKSETZEN

Nach 30 h Absaugbetrieb erscheint nach dem Ausschalten in der Anzeige das blinkende "**8**" , das die erforderliche Reinigung der Metallfettfilter anzeigt. Drücken Sie die Tasten "**D**"+"**E**" (für mindestens 4 Sek. gedrückt halten) während des Blinkens, wenn der Fettfilter gereinigt worden ist.

Nach 120 h Absaugbetrieb erscheint nach dem Ausschalten in der Anzeige das blinkende "**8**", das die erforderliche Reinigung der Fettfilter und aller Aktivkohlefilter, falls vorhanden, anzeigt. Drücken Sie die Tasten "**D**"+"**E**" (für mindestens 4 Sek. gedrückt halten) während des Blinkens, wenn die Aktivkohlefilter gereinigt worden sind.

VERRIEGELUNG ZUR REINIGUNG

Bevor Sie mit der Glasreinigung beginnen, regulieren Sie die Absaugeinheit und bringen Sie das zentrale Glas in mittlere Position wie auf der Abbildung unten.

Zur Vermeidung unerwünschter Bewegung während der Reinigung des Glases -> drücken Sie die Taste "**D**" und halten Sie sie 5 Sek. lang gedrückt.

In der Anzeige kann ein blinkendes "**L**" abgelesen werden und jegliche Funktion ist für 2 Minuten gesperrt. Erst nach zwei Minuten ist die Inbetriebnahme der Einheit wieder möglich.

FEHLERMELDUNG



Diese Fehlermeldung könnte aus unterschiedlichen Gründen auftreten (z.B. wenn das Glas auf ein Hindernis trifft, wenn die Stromversorgung ausfällt, usw.).

Drücken Sie die Taste "**A**" um zu versuchen, die Störung zu beheben; das Glas beginnt, sich abwärts zu bewegen und versucht automatisch, die zentrale Position einzunehmen.

In einigen seltenen Fällen, wenn sich das mittlere Panel sich in Fehler Bedingung in der unteren Position

befindet und lässt sich nicht beim Drücken der A-Taste freigeben, auch nach wiederholtem Vorgang mindestens dreimal; ist es möglich, die spezielle Funktion zu aktivieren, um aus dem Fehler herauszukommen. Drücken Sie gleichzeitig die Taste "B" und "D" für 6 Sekunden, das Panel beginnt sich zu bewegen, indem man die Mittelposition erreicht.

FUNKTION UND BETRIEB DER ABSAUGUNG BEI MANUELLER STEUERUNG (fig.1-C)

Für Systeme mit manuell gesteuertem Glas: öffnen Sie immer das Glas zur Inbetriebnahme der Absaugung.

Das Glas kann durch exakt mittiges Drücken auf das Glas geöffnet werden.

Seien Sie vorsichtig. Drücken Sie nicht außerhalb des zentralen Bereichs auf das Glas, das Glas kann hinunter fallen und der Hersteller akzeptiert keine Beschwerden wegen Brüchen oder Kratzer am Glas.

Um die Produktsicherheit und die Möglichkeit zur Entfernung des Glases zu gewährleisten, ist das bewegliche Glas eventuell nicht flächenbündig mit dem Kochfeld

FUNKTION UND BETRIEB DER ABSAUGUNG BEI GITTER (fig.1-E)

Bei dem System mit Gitter kann die Absaugbetrieb mit oder ohne Gitteranbringung erfolgen.

ACHTUNG !!! Achten Sie beim Abnehmen des Ansauggitters darauf, es nicht auf den Boden oder über das Glaskeramikkochfeld fallen zu lassen, da das Glas dauerhaft beschädigt werden kann. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Beschwerden aufgrund von Kratzern oder Glasscherben.

Achtung Risiko brennen !!! Stellen Sie den Grill niemals auf das Tischglas.

FUNKTION UND BETRIEB DER ABSAUGUNG BEI MANUELLER STEUERUNG ODER GITTER (fig.24):

A = EIN/AUS ABSAUGUNG Wenn die Einheit AUSgeschaltet ist, beginnt die Absaugung automatisch in der 2. Geschwindigkeit.

B = GESCHWINDIGKEIT VERRINGERN durch Drücken wird die Absaugmotorgeschwindigkeit verringert.

C = Anzeige Die Anzeige "C" zeigt des Status des Absaugmodulsystems an.

Wenn der Absaugmotor EINgeschaltet ist, erscheint die Zahl der verwendeten Leistungsgeschwindigkeit.

D = GESCHWINDIGKEIT ERHÖHEN durch Drücken wird die Absaugmotorgeschwindigkeit erhöht.

Die 4. Geschwindigkeit ist auf 7 Minuten zeitbegrenzt, nach dieser Zeit kehrt der Motor automatisch in die 3. Geschwindigkeit zurück.

E = 10-Minuten-TIMER Das Gerät wird nach 10 Minuten automatisch ausgeschaltet.

FILTER ZURÜCKSETZEN

Nach 30 h Absaugbetrieb erscheint nach dem Ausschalten in der Anzeige das blinkende "8" , das die erforderliche Reinigung der Metallfettfilter anzeigt. Drücken Sie die Tasten "B" (für mindestens 4 Sek. gedrückt halten) während des Blinkens, wenn der Fettfilter gereinigt worden ist.

Nach 120 h Absaugbetrieb erscheint nach dem Ausschalten in der Anzeige das blinkende "8", das die erforderliche Reinigung der Fettfilter und aller Aktivkohlefilter, falls vorhanden, anzeigt. Drücken Sie die Tasten "B" (für mindestens 4 Sek. gedrückt halten) während des Blinkens, wenn die Aktivkohlefilter gereinigt worden sind.

REINIGUNG UND WARTUNG

Regelmäßige Reinigung gewährleistet die Langlebigkeit des Produkts und optimales Funktionieren.

Befolgen Sie alle Sicherheits- und Vorsichtshinweise, vergewissern Sie sich, dass Kochfeld und Absaugeinheit vollständig ausgeschaltet und abgekühlt sind, bevor Sie mit Reinigung und Wartung beginnen. Es ist ratsam, vor Beginn auch die Verriegelungsfunktion zu aktivieren.

Das Kochfeld muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
Die Absaugelement der Haube muss wöchentlich gereinigt werden, reinigen Sie Flüssigkeitsschale und Fettfilter in der Spülmaschine bei max. 50°C oder waschen Sie sie von Hand.

Bevor Sie das Glas reinigen, benutzen Sie die FUNKTION VERRIEGELUNG ZUR REINIGUNG von Kochfeld und Absaugelement.

WARTUNG UND REINIGUNG DES INDUKTIONS-GLASKERAMIKKOCHFELDS

Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist. Warten Sie, bis alle Kochzonen abgekühlt sind.
Verwenden Sie nur Reinigungsprodukte für Glaskeramikkochfelder.
Verwenden Sie niemals folgende Produkte, da diese die Oberflächen des Glaskeramikkochfelds beschädigen können:
Soda-, ammonium- säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel; Geschirrspülmittel und/oder Reinigungsmittel für Spülmaschinen; Weichmacher oder Produkte zur Entfernung von Flecken und/oder Rost; Glasreiniger; Reinigungsprodukte für Backofen oder Grill; Lösungsmittel; alle scheuernden Reinigungsmittel, Schwämme oder Bürsten; spitze Gegenstände; Radiergummis zur Schmutzentfernung; alle Dampfreiniger, da Dampf an die stromführenden Teile des Geräts gelangen und einen Kurzschluss verursachen kann.
Alle Koch- und Schmutzreste sollten mit einem Fensterschaber entfernt werden. Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Schabern, um Unfälle zu vermeiden.
Es wird empfohlen, geschmolzenes Plastik, Aluminiumfolie oder Zucker unverzüglich mit einem Glaskeramikschaber von der Kochzone zu entfernen, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist. Diese Substanzen können das Glaskeramikkochfeld beim Abkühlen beschädigen. **Vorsicht, Verbrennungsgefahr**. Versuchen Sie das Entfernen unverzüglich und vervollständigen Sie die Reinigung nach dem Abkühlen.

Verfärbungen und Glanz auf den Kochfeldoberflächen sind keine Schäden. Diese beeinträchtigen in keiner Weise das korrekte Funktionieren des Geräts.
Verfärbungen aufgrund von Rückständen, die nicht entfernt wurden und eingebrannt sind sowie Verkratzungen durch Topfböden sind sehr schwer zu entfernen.
Alle in diesem Abschnitt beschriebenen Problemsituationen sind rein ästhetischer Natur und beeinflussen in keiner Weise den korrekten Betrieb des Geräts. Dafür kann kein Garantieanspruch geltend gemacht werden.

WARTUNG UND REINIGUNG DES ABSAUGELEMENTS

Reinigen sie das bewegliche Glas oder Gitter (falls vorhanden), den Fettfilter und die Flüssigkeitsschale häufig. (fig.20)
Es wird empfohlen, das bewegliche Glas nach jedem Gebrauch zu reinigen und die Flüssigkeit sowie Körner, Krümel oder ähnliches, die in das Absaugsystem fallen, zu entfernen.

Zur Reinigung der oben beschriebenen Teile ist es erforderlich, das Absaugelement zu zerlegen.
Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Falls erwartet wird, dass sich der Sauger bewegt, bringen Sie das Saugmodul nach außen
- Halten Sie das bewegliche Glas fest und ziehen Sie es nach oben. Achten Sie darauf, dass es nicht herunterfällt. Falls es sich in der Gitterversion befindet, entfernen Sie es einfach
- Stellen Sie das Glas oder das Absauggitter an einem sicheren Ort auf und achten Sie darauf, dass Sie es nicht auf den Boden oder über das Glaskeramikkochfeld fallen lassen, da das Glas dauerhaft beschädigt werden kann.
- Entfernen Sie den Flüssigkeitsbehälter mit den Knöpfen und achten Sie darauf, dass er nicht in das Saugmodul fällt.
- Nehmen Sie die drei Fettfilter einzeln heraus, lösen Sie sie mit dem Knauf vom Sitz, bewegen Sie sie in Richtung Saugmitte, nehmen Sie sie nach außen und achten Sie auf das Glas.
- Reinigen Sie den Flüssigkeitstank und den internen Ansaugbereich

Es wird empfohlen, die Sicherheitsflüssigkeitsschale wöchentlich zu reinigen oder sobald zu viel Wasser ins Innere der Einheit tropft.

Falls viele Flüssigkeiten in ein Gerät fallen, lösen Sie die 4 Knöpfe, um den Sicherheitsbehälter zu schließen. OPTIONAL (fig. 20e)

Reinigen Sie die Teile aus Edelstahl nur in Richtung der Politur.
Verwenden Sie heißes Wasser mit ein wenig neutraler Seife, benutzen Sie niemals scheuernde Produkte.

Flüssigkeitsschale und Fettfiltersatz können in der Spülmaschine bei einer Höchsttemperatur von 55°C gereinigt werden. Durch die Reinigung in der Spülmaschine kann sich der Metallfettfilter verfärben, die Filtereigenschaften bleiben jedoch unverändert.

EINBAU DER FLÜSSIGKEITSSCHALE MIT FETTFILTER UND BEWEGLICHEM GLAS

- Setzen Sie die Flüssigkeitsschale mit dem Fettfiltersatz ein.
- Bringen Sie die Fettfilter in die richtige Position.
- Nehmen Sie das Glas und setzen Sie es auf die Öffnung oder setzen Sie das Gitter
- Drücken Sie das Glas zur Befestigung nach unten.
- Drücken Sie die Taste zum Schließen in mittlere Position.

UMLUFTVERSION - WARNUNGSHINWEISE, MONTAGE, WARTUNG UND REINIGUNG

Der Geruchsfilter ist ein optionales Zubehör, das separat verkauft wird. Bringen Sie ihn unter Verwendung eines geeigneten Rohrs an der Motorsaugeinheit zwischen Filter und Motorblock an (Compair Flow 150 Naber). Befestigen Sie das Rohr unter Verwendung von selbstbohrenden Schrauben mit einer Länge von max. 15 mm an Filter und Motorblock an (2 Stk., eine Schraube pro Seite).
Die Keramik-Aktivkohlefilter sind nach einer mehr oder weniger langen Gebrauchsphase gesättigt, abhängig von der Kochweise und der Häufigkeit, mit der die Fettfilter gereinigt werden.
Die Geruchsfilter können alle 2/3 Monate durch Wärmebehandlung in einem vorgeheizten Backofen bei 200°C für 45 Minuten erneuert werden. Das Erneuern erlaubt eine maximale Lebensdauer der Filter von 5 Jahren.

Technische Daten

Hauptmaße	**870 x 520 x 155 mm**
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	Approx. 25 kg
Netzspannung	220–240 V
Frequenz	50 Hz
Dunstabzugshaube	
Leistung Absaugsystem	165W
Aufnahmemengen	4 (3 + intensiv)
Kochfeld linkes/rechtes Induktionsdomino (falls vorhanden)	
Energieverbrauch linkes Induktionsmodul (falls vorhanden)	3.7 kW
Energieverbrauch rechtes Induktionsmodul Gesamtenergie (falls vorhanden)	3.7 kW
Kochzonen hinten	230x210 mm
Leistungseinstellung	2100W – 3000W booster
Kochzonen vorne	230x210 mm
Leistungseinstellung	1600W – 1850W booster
Einstellung Leistungsstufen	1 - 9 - booster

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor professioneel gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan en geïnstrueerd worden over het veilig gebruiken van het apparaat en het begrijpen van de gevaren en de waarschuwingen. De veiligheids- en waarschuwingsinstructies in de gebruikershandleiding moeten in acht worden genomen.
- Let op: het niet installeren van schroeven of bevestigingen in overeenstemming met deze instructies kan elektrische gevaren tot gevolg hebben.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt door mensen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij onder toezicht en geïnstrueerd.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het is belangrijk om het product na elk gebruik goed schoon te maken, omdat het gebrek aan reiniging brandgevaar kan opleveren.
- Gebruik indien nodig beschermende apparaten (veiligheidsvoorzieningen) die door de fabrikant zijn gerangschikt of die geschikt zijn voor gebruik.
- Het apparaat moet altijd worden bewaakt tijdens het gebruik, zelfs als de timerfunctie is geactiveerd.
- Zorg ervoor dat alle componenten van het apparaat niet beschadigd zijn. Ga anders niet door met de installatie en neem contact op met een gekwalificeerd servicecentrum.
- Dicht het gebied tussen de bovenkant en het glas niet af met siliconen, want als u het apparaat vervangt, moet u voorkomen dat het glas breekt.
- Schakel het apparaat uit als het oppervlak is gebarsten om het risico van een elektrische schok te vermijden. Neem contact op met een gekwalificeerd servicecentrum.
- De gespecialiseerde installateur moet alle noodzakelijke timmer- en montagewerkzaamheden uitvoeren, rekening houdend met de

bestaande richtlijnen.
- Sluit het apparaat niet aan op het stopcontact tijdens de installatie.
- Koppel het apparaat los van de voeding voordat u met reinigings- of onderhoudswerkzaamheden begint.

WAARSCHUWINGEN VOOR INDUCTIEPLAN

- Effecten op pacemakers, gehoorapparaten en metalen installaties, inductiekookplaten genereren een hoogfrequent elektromagnetisch veld in het gebied van de kookzones. Kookzones kunnen pacemakers, gehoorapparaten of metalen implantaten nadelig beïnvloeden of hun functie in de buurt van het operatiegebied verstoren.

Een verminderde functie van de pacemaker is onwaarschijnlijk.

- **LET OP:**
  Tijdens gebruik kunnen de oppervlakken erg heet zijn, raak de verwarmingselementen niet aan.
- **Brandgevaar:** Bewaar geen voorwerpen op kookoppervlakken.
- **LET OP:** de toegankelijke delen kunnen heet worden bij gebruik met kooktoestellen.
- Laat geen olie en vet achter zonder koken, olie en vet kunnen snel verbranden.
- Probeer in geval van brand de brand niet met water te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlam met een blusdeken.
- Verhit nooit een blik of blik met voedsel zonder te openen, het kan ontploffen.
- Als de kabels beschadigd zijn, kunnen ze alleen worden vervangen door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur of een gekwalificeerde hulpdienst.
- Vermijd het gebruik van de booster voor het verwarmen van olie, oververhitting kan gevaarlijk zijn.
- Zorg ervoor dat u de verwarmde oppervlakken niet aanraakt tijdens het gebruik.
- Metalen voorwerpen mogen niet op het oppervlak van de tafel worden geplaatst, omdat deze dan heet kunnen worden.
- Schakel na gebruik de kachel uit met behulp van het bedieningsapparaat en vertrouw niet op de kookwatersensor.
- Voorkom dat vloeistoffen ontsnappen, dus om vloeistoffen te koken of te verwarmen, vermindert u het vermogen.
- Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Aluminium smelt en

beschadigt uw apparaat onomkeerbaar.

- De containers moeten direct op de kookplaat worden geplaatst, plaats geen voorwerpen tussen de pan en de kookplaat.
- Gebruik geen keramisch glas als werkoppervlak omdat het kan worden beschadigd.
- Gebruik geen stoomapparaten, de stoom kan de stroomvoerende delen van het apparaat bereiken en kortsluiting veroorzaken.
- De kookplaat mag niet boven de afwasmachines worden geïnstalleerd, omdat de stoom die door de afwasautomaat wordt vrijgegeven, het elektronische circuit van de kookplaat kan beschadigen.
- Installatie boven een pyrolytische oven of een elektrische plaat: de twee apparaten kunnen niet tegelijkertijd werken.
- Wanneer het product wordt geïnstalleerd boven een oven of een ander apparaat dat hoge temperaturen afgeeft, is het raadzaam om een scheidingspaneel met een minimumhoogte van 20 mm tussen de twee producten aan te brengen.
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, is het mogelijk om geuren of dampen te genereren. De geur zal verminderen bij elk volgend gebruik. Geuren en dampen worden niet veroorzaakt door een defecte aansluiting of schade aan het apparaat en zijn niet schadelijk voor de gezondheid.
- De lege plaat kan glasschade veroorzaken, de fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid.
- Gebruik alleen een geschikte pot.
- Wanneer een lade onder de kookplaat wordt geplaatst, moet een voldoende afstand worden verzekerd tussen de inhoud van de lade en de onderkant van de eenheid. Laat een ruimte van 170 mm tussen de lade en de bovenkant van de kookplaat.

WAARSCHUWINGEN VOOR HET AANSLUITEN VAN HET INDUCTIEPLAN

- Elektrische aansluitingen moeten worden goedgekeurd voor het systeem dat wordt gebruikt door een gekwalificeerde elektricien voor gebruik. De elektrische aansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien die de verantwoordelijkheid op zich neemt voor de juiste elektrische installatie van het product op het elektriciteitsnetwerk. Voordat u het apparaat op de stroomvoorziening aansluit: controleer of de waarden voor spanning, frequentie en elektrische stroom die op het gegevensplaatje van het apparaat staan,

compatibel zijn met de stroomvoorziening en het stopcontact.

- De voedingskabel moet worden aangesloten op een omnipolaire magnetothermische schakelaar met een contactopening van minimaal 3 mm.
- Losgekoppelde apparaten moeten worden opgenomen in het vaste elektrische systeem volgens de systeemnormen.
- Als de voedingskabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant, door de hulpdienst of door gespecialiseerd personeel.
- Wanneer het product is geïnstalleerd, mag het netsnoer niet in contact komen met oppervlakken met temperaturen van meer dan 50 ° C.

FUNCTIONELE WAARSCHUWINGEN

- Als de afzuigkap tegelijkertijd met apparaten wordt gebruikt die gas of andere brandstoffen verbranden, moet de ruimte over voldoende ventilatie beschikken (deze waarschuwing is niet van toepassing op afzuigkappen die als filterversie zijn geïnstalleerd).
- Houd u aan alle plaatselijke voorschriften met betrekking tot luchtontlading.
- Als het product in de recirculatiemodus wordt gebruikt, zorg dan dat de afvoerleiding in goede staat verkeert als deze gedurende lange tijd niet is gebruikt.
- Het is verboden geflambeerd voedsel onder de motorkap te koken.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter als de kookplaat in bedrijf is: de olie in de pan kan oververhit raken en ontbranden. Bij gebruik van olie is het risico op branden hoger.
- Het is belangrijk om goed onderhoud uit te voeren en de vetfilters te reinigen.
- Om het risico op brand te voorkomen, is het noodzakelijk om de kap en andere oppervlakken regelmatig schoon te maken.
- **LET OP:** wanneer de kookplaat in werking is, kunnen de toegankelijke delen van de afzuigkap heet worden.
- Het is verboden om de afvoer aan te sluiten op kanalen of afvoerkanalen en leidingen voor kamerventilatie.
- De luchtledige lucht mag niet in een heteluchtcirculatiebuis worden geleid.
- De lucht mag niet worden geloosd in een rookkanaal dat wordt gebruikt voor het afvoeren van dampen van apparaten die gas of

andere brandstoffen verbranden (deze waarschuwing is niet van toepassing op kappen die in de filterversie zijn geïnstalleerd).

- Zorg voor goede ventilatie van de kamer als de afzuigkap en andere apparaten die niet van elektriciteit worden voorzien tegelijkertijd worden gebruikt.
- De maximale onderdruk in de ruimte mag niet groter zijn dan 4 Pa (4x10-5 bar).
- De ruimte waarin de kap moet worden geïnstalleerd, moet een luchtinlaat hebben met een grotere stroomsnelheid dan die van de uitlaat van de kap.
- Het is absoluut verboden om de ledematen of enig ander deel van het lichaam of het menselijk lichaam, voorwerpen om te koken of andere voorwerpen in de buurt van de uitneembare eenheid van de kap te plaatsen (indien aanwezig in de productversie).
- Plaats geen kookgerei, panhandgrepen of andere voorwerpen binnen het bereik van de uitneembare kapeenheid.
- LET OP: Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik met gas plannen.

Geachte klant

wij danken u voor uw vertrouwen!
Gefeliciteerd met de aanschaf van deze nieuwe kap.
Voor een veilig gebruik van het product en om alle functies en uitvoeringen te kennen:

- **Lees deze gebruikshandleiding aandachtig voor gebruik voor installatie en inbedrijfstelling.**
- **Let vooral op veiligheidswaarschuwingen!**
- **Het apparaat mag alleen worden gebruikt zoals beschreven in deze handleiding.**
- **Bewaar de handleiding.**
- **Als u het apparaat aan een derde partij geeft, geef dan ook de handleiding.**

ALGEMENE INFORMATIE

Raadpleeg in het geval van informatie-uitwisseling met de fabrikant van de apparatuur het serienummer en de identificatiegegevens op het productgegevensplaatje.

Suggesties voor correct gebruik om de impact op het milieu te verminderen: wanneer u begint met koken, zet u de kap op minimumtoereniveau aan en laat u deze een paar minuten aan, zelfs na het einde van het koken. Verhoog de snelheid alleen in het geval van grote hoeveelheden stoom en rook, gebruik de boosterfunctie alleen in extreme gevallen. Om het vetfilter efficiënt te houden, maakt u het zo nodig schoon. Gebruik de maximale diameter van het kanaalsysteem aangegeven in deze handleiding om de efficiëntie te maximaliseren en ruis te minimaliseren."



Het symbool op het product of in de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar naar een speciaal verzamelcentrum voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur moet worden gestuurd. Een juiste verwijdering helpt het verbruik van grondstoffen en milieuvervuiling te verminderen. Neem voor meer informatie over het herstel en de recycling van dit product contact op met het betreffende plaatselijke kantoor, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar het product is gekocht.

Reserveonderdelen

Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

Wacht niet tot de componenten versleten zijn voordat u ze vervangt. Voer periodieke onderhoudscontroles uit zoals aangegeven in het hoofdstuk "ONDERHOUD".

Garantie

Om te kunnen profiteren van de garantie die door de fabrikant wordt geboden, moet de gebruiker de in deze handleiding aangegeven vereisten strikt naleven, en in het bijzonder:

- altijd werken binnen de grenzen van het gebruik van de kap;
- voer altijd constant en zorgvuldig onderhoud uit;
- mensen met een bewezen bekwaamheid en houding toelaten om de kap te gebruiken.

Als u zich niet houdt aan de instructies in deze handleiding, vervalt de garantie onmiddellijk.

INSTALLATIE

Voordat u met de installatie begint, dient u alle veiligheids- en waarschuwingsinstructies in de verschillende secties van de handleiding te volgen.

INSTALLATIE VAN ZUIVERINGSINDUCTIE PLANTEN

Het apparaat is ontworpen om te worden ingebed in een werkoppervlak.
Breng de kit aan op de volledige omtrek van de kookplaat en plaats deze in de uitsparing, controleer de afmetingen van het gat voor de installatie (Afb. 3-8)
Vergrendel het apparaat met de juiste beugels meegeleverd (Afb. 16)
Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd boven koelapparaten, vaatwassers, fornuizen, ovens, wasmachines, drogers of magnetrons.

Als het onderste deel van het apparaat toegankelijk is na de installatie, moet een scheidingspaneel worden geïnstalleerd (er moet een afstand van ten minste 15 mm zijn tussen de onderkant van het apparaat en het paneel).

Er moet voor voldoende ventilatie worden gezorgd om de circulatie van verse lucht te garanderen, waardoor een opening in de inrichting ontstaat.

Installeer geen beschadigde onderdelen.

ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN

De installatie van het apparaat en de elektrische aansluiting op het stroomnet mogen uitsluitend door gekwalificeerde servicemonteurs worden uitgevoerd.
De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gegarandeerd als er een normale aardeaansluiting is voor de kookplaat. Als u twijfelt, moet het elektrische systeem worden gecontroleerd door een gekwalificeerde elektricien. Sluit de kookplaat niet aan op het lichtnet met behulp van verlengsnoeren of meerdere contactdozen, omdat deze niet de vereiste veiligheid garanderen (bijv. Risico op oververhitting).
Vergelijk voor het aansluiten van de kookplaat de aansluitspecificaties (spanning en frequentie) aangegeven op het typeplaatje van het apparaat met die van het lichtnet.
Deze specificaties moeten absoluut overeenkomen, anders kan het apparaat beschadigd raken. Neem bij twijfel contact op met een elektricien.

Volg en observeer alle veiligheids- en waarschuwingsinformatie.
Neem alle nationale en regionale wet- en regelgeving en ook de aanvullende voorschriften van het plaatselijke servicebedrijf in acht.
De elektrische aansluiting mag alleen door gecertificeerd personeel worden uitgevoerd. Zij zijn verantwoordelijk voor de correcte installatie en inbedrijfstelling van het apparaat.

De elektrische aansluiting moet zijn uitgerust met een schakelaar stroomopwaarts van het apparaat die ervoor zorgt dat alle polen worden losgemaakt met een contactafstand van minimaal 3 mm.

Alvorens aan te sluiten:
Schakel de hoofdvoeding / stroomonderbreker uit voordat u de kookplaatmodules en de afzuiging aansluit.
Bescherm de hoofdvoeding / stroomonderbreker zodat deze niet zonder toestemming kan worden geactiveerd.

De geïntegreerde producten met een inductiekookplaat en afzuigkap omvatten n. 3 verschillende apparaten: 2 inductie domino-modules (een aan de linkerkant en een aan de rechterkant) en 1 kap (centraal).
Elk apparaat is uitgerust met een netsnoer.

AANSLUITING VAN INDUCTIEMODULEN
Het is niet toegestaan om de 2 inductiekookplaten aan te sluiten via steekcontacten (Schuko-stekkers).
In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een kabel, gebruik dan het type: "H05V2V2-F" voor een vermogen tot 3600 Watt.
In ieder geval moet gecertificeerd en gekwalificeerd personeel zich houden aan de elektrische voorschriften van het land waarin het apparaat is geïnstalleerd.

VERBINDING VAN DE ZUIGMODULE
Wat de zuigmodule betreft, bevindt het netsnoer zich op de besturingskasteenheid.
De motor van de kap kan ongeveer 165 W absorberen.

In ieder geval moet gecertificeerd en gekwalificeerd personeel zich houden aan de elektrische voorschriften van het land waarin het apparaat is geïnstalleerd.

AANSLUITING VAN DE AFZUIGER (Afb. 18)
Sluit de conus die de kookplaat verlaat aan op de connector die uit de aanzuigeenheid onder de kast komt.

Bevestig de verbindingskabels stevig in de kast zodat het niet mogelijk is ze per ongeluk te trekken tijdens normaal schoonmaakonderhoud .

ALGEMENE BESCHRIJVING EN MOGELIJKE CONFIGURATIES VAN HET PRODUCT

Het product is beschikbaar in de configuraties zoals weergegeven. (fig 1) Configuraties met een inductiekookplaat en afzuigkap omvatten n. 3 verschillende apparaten: 2 inductie domino-modules (een aan de linkerkant en een aan de rechterkant) en 1 kap (centraal).

Werking van het inductieplan

Onder het keramische glas bevinden zich twee inductiespoelen, wanneer de kookzone wordt geactiveerd, creëert de spoel een magnetisch veld dat warmte produceert op de bodem van de pot. De kookzone werkt alleen met een geschikte pot.

Type pot geschikt

De verwarmingstijd van de pot wordt ook beïnvloed door de structuur en het materiaal van de gebruikte pot.



Potten met dit symbool zijn geschikt voor gebruik in de inductiekookplaat. De pannen moeten van metaalachtig materiaal zijn, magnetische eigenschappen bezitten en een vlak oppervlak hebben dat geschikt is om de gebruikte enkele kookzone voldoende te bedekken.

Steek geen adapters of andere voorwerpen tussen het onderste deel van de pan en het oppervlak van het bovenste glas.
Gebruik alleen potten met een gladde bodem.
Een snelle controle om te evalueren of de pot geschikt kan zijn, controleer met een magneet op de bodem van de pot, deze moet aangetrokken worden.
De bodem van de pot mag geen grove groeven of scherpe randen hebben om krassen op het glazen oppervlak te voorkomen.

Aanbevolen minimale en maximale afmetingen van de potten.

Kookgedeelte	Minimale diameter	Maximale diameter
191 mm × 210 mm (enkelvoudig)	90mm	180mm
191 mm × 210 mm (dubbel)	2 zones	380mm x 220mm

Pannen met een iets grotere diameter kunnen worden gebruikt, maar de warmte zal minder uniform zijn op het oppervlak van de pot.
Om geen krassen te maken op het glas van de bovenkant, duw of schuif niet op de potten of pannen; til deze voorwerpen altijd op.
Plaats geen lege pot en laat de branders aanstaan.

GEBRUIK (Afb.22):
A = Toets **ON/OFF**
B = Indicator positie kookzone
C = Commando **Schuifregelaar**
D = **Booster**
E = Toets **Low Temp**
F = Aanwijzer **Led Low Temp** actief
G = **Pause/Recall** - Indicator **ON/OFF Pause/Recall**
I = Aanwijzer platen met **Timer** functie actief
L = Aanwijzer **Led Bridge** actief
M = **Sleuteltoets** - Aanwijzer **Led sleuteltoets** actief
N = Indicator display **kookstand**
O = Toets **"-" Timer /** Toets **"+" Timer**
P =Timer **display**
Q = Aanwijzer **Minut Maind** functie actief
R = Aanwijzer **Led** minuten **Timer** actief
S = Indicator **kookniveau**

- Om de kookplaat in werking te stellen, op de toets **(A)** drukken en gedurende 10 seconden zullen op alle displays (**Z1 - Z3 / Z2 - Z4**) nullen verschijnen.

Als binnen deze tijdruimte geen handelingen worden uitgevoerd zullen de kookplaten uitgaan.

- Om het even welk punt in de SLIDER zone **(C)** aanraken om de kookzone te selecteren.
  Het gewenste kookniveau instellen, met behulp van het commando **SCHUIFREGELAAR (C).**

Nota: om het kookniveau in te stellen volstaat het om met de vinger over het commando SCHUIFREGELAAR (C) te wrijven. Van **Sx** naar **Dx** verhoogt men het temperatuur niveau (S) van **1 tot 9**, om te verminderen volstaat het omgekeerd tewerk te gaan.
Het kookniveau (bv. **6**) verschijnt op het display van de ko okzone **(Z1 - Z3 of Z2 - Z4).**
N.B.: u kunt ook op elk gewenst punt van de SCHUIFREGELAAR drukken zonder u vinger eroverheen te wrijven. In dat geval zal het temperatuurniveau worden gekozen van het punt waar u op heeft gedrukt.

- Er bestaan verschillende manieren om een **kookzone** uit te schakelen:

1. Selecteer de zone en wrijf met uw vinger over de SCHUIFREGELAAR tot aan de "**0**".
2. Selecteer de zone en druk direct op de "**0**" van de SCHUIFREGELAAR.

- Als u een "**kookzone**" **(Z1 - Z3 of Z2 - Z4).** op de stand OFF zet en de oppervlaktetemperatuur van het glas is meer dan 50°C, zal op het display **(N)** van de betreffende kookzone een verlichte tekst verschijnen met afwisselend een "**0**" en een "**H**".
- Als u de "**kookplaat**" op stand OFF **(A)** zet zal de verlichte tekst uitsluitend een vaste "**H**" tonen.

<u>Funzione " BRIDGE (⊔) – (⊓) "functie (L):</u>
Met deBridge functie kunnen twee afzonderlijke kookelementen **(Z1 - Z3 en Z2 - Z4)** gecontroleerd worden alsof het een enkele zone is.

- **Activering:**

Door gelijktijdig op het SLIDER (C) commando van beide kookzones te drukken, worden de Leds geactiveerd "**BRIDGE (⊔) – (⊓)**", de display van Z1 - Z3 (links) zal de kookstand tonen bv. 6, de display van **Z2 - Z4** (rechts) zal het symbool tonen ⊓.
Via de SLIDER van **Z1 - Z3** (links) de gewenste kookstand instellen.
Opmerking: Met de functie **"BRIDGE"** actief zal het niet mogelijk zijn om de BOOSTER te gebruiken.

Opgelet:
Teneinde schade aan de elektronische circuits te vermijden, is het kookvlak voorzien van een veiligheidssysteem tegen oververhitting. In het geval u langere tijd gebruik maakt van hoge vermogensniveaus zou het kookvlak een of meerdere kookgedeeltes uit kunnen schakelen totdat de temperaturen tot de ingestelde niveaus zijn gezakt. Op het display van de tijdelijk uitgeschakelde kookzone verschijnt afwisselend het vermogensniveau en de tekst **E/2**. Deze zal ophouden te knipperen wanneer de kookzone weer wordt geactiveerd.

<u>Sleutelfunctie (M):</u>
Om te voorkomen dat kinderen of personen die toezicht nodig hebben het oppervlak van de kookplaat gebruiken, kan men alle functies op de volgende manier blokkeren:

- Met ingeschakelde kookplaat de toets **"SLEUTEL (M)"** kiezen. Wanneer de relatieve led **(M)** oplicht betekent dit dat de functie actief is.
- Na activering van de functie zal de kookplaat vervolgens met de eerder ingestelde kookwijze.

Opmerking: De functie kan geactiveerd wordenook al zijn de kookzones uitgeschakeld.

- Om de functie te deactiveren, de toets **"SLEUTEL (M)"** kiezen als de kookplaat aan is.
- Als een of meerdere zones nog warm zijn, zullen op de relatieve displays de letters **"H"** en **"0"** elkaar afwisselen.
- Indien de kookplaten met geactiveerde SLEUTEL functie worden uitgeschakeld, zal bij een daaropvolgende inschakeling van de kookplaten de SLEUTEL functie actief zijn; de situatie wordt dus behouden.
- Als de kookplaat aan is en de **sleutelfunctie** actief, zal de toets ON/OFF blijven werken.

<u>Magnetische detector:</u>

- De kookplaat is voorzien van een kookpotdetector. Als de kookpot wordt verwijderd of niet is geschikt, verschijnen afwisselend het symbol U– en het ingestelde energieniveau **bv. 4.**

(Overflow Safety Device):
Het kookvlak beschikt over een veiligheidsmechanisme dat alle platen op stand OFF zet en de safety lock inschakelt wanneer er vloeistoffen of voorwerpen worden waargenomen in het bedieningsgedeelte.

Op de display zal knipperend het symbool , verschijnen. Voor de uitschakeling is het voldoende het object of de vloeistof te verwijderen.
De kookplaat zal automatisch uitgaan.

- Als het glasoppervlak echter nog warm is, zullen afwisselend het symbool H en het symbol verschijnen .

Timer & Minute Minder (Countdown) (afb.22 (Q-O-P)):
- **Timer:**

Opmerking: de Timer kan gelijktijdig op alle kookzones geactiveerd worden.
Via deze functie kan de tijd bepaald worden (van 1min tot 1u en 59min) voor de automatische uitschakeling van de geselecteerde kookzone.
- **Minute Minder (Countdown):**

Via de Minute Minder kan een bepaalde aftelling ingesteld worden, onafhankelijk van de kookzones, van 1min tot 1u en 59 min.

Activering
Om de functies **"Timer"** en **"Minute Minder"** te activeren, gelijktijdig en achtereenvolgens op de toetsen **"Timer +"** en **"Timer -".** De Timerdisplay zal **"0.00"** weergeven.

1. Bij de eerste druk zal de led **Timer** van de zone **Z1 - Z3** aangaan (enkel indien ingeschakeld)
2. Door opnieuw te drukken, zal de led **Timer** van de zone **Z2 - Z4** aangaan (enkel indien ingeschakeld)
3. Door een derde keer te drukken, zal de **Led** van de **"Minute Minder"** aangaan

BELANGRIJK: om de **Timer** functie op de kookzones te kunnen gebruiken, moeten ze dus in kookfase vertoeven voor de procedure voor de activering van de functie wordt gestart. Nadat de te timen zone of de **"Minute Minder"**werd gekozen, binnen 10 sec. de tijd instellen door op de toets **"Timer +"** te drukken, de Timer display zal **"1.00"**weergeven. Via de toetsen **"Timer +"** en **"Timer –"** de tijd op definitieve wijze regelen. Door permanent op de toets te drukken, zal de snelheid van de tijdregeling op de volgende wijze veranderen:

Step:	Incremento
1min – 10min	1 minuut
10min – 1h	5 minuten
1u – 1u 59min	10 minuten

- Wanneer de tijd, weergegeven op de **"Timer"** display, gelijk of groter is dan 10 minuten, zal de Led **"min" (R)** aangaan. Dit betekent dat het tweede en derde cijfer van de **"Timer"** display minuten zijn.
- Als de weergegeven tijd kleiner is dan 10 min, zal de Led **"min" (R)** uitgaan en gebeurt het aftellen in minuten en seconden.

Opmerkingen:
- De **"Timer"** leds van de kookzones gaan aan en de **"Timer"** kan enkel op de zone ingesteld worden indien ze aan is.
- De **"Timer"** functie voor de kookzones en de **Minute Minder** functie kunnen gelijktijdig geactiveerd worden.

- De waarde weergegeven op de **"Timer"** display verwijst naar de zone (of **Minute Minder**) van de Led die heviger brandt dan de andere actieve leds en stelt steeds de tijdwaarde het dichtst bij de uiterste tijdgrens voor. De weergegeven waarde gaat gepaard met het knipperen van het decimale punt tussen het eerste en het tweede nummer.
- Door gelijktijdig en achtereenvolgens op de toetsen **"Timer +"** en **"Timer -"** te drukken, kunnen de **Timer** tijden van elke zone evenals Minute Minderweergegeven worden. Als er een niet actief is, zal de **"Timer"** display **"0.00"** weergeven. Als na enkele seconden niet op de toetsen **"Timer +"** en **"Timer -"** wordt gedrukt, zal opnieuw de tijdwaarde het dichtst bij de uiterste tijdgrens weergegeven worden.
- Als gelijktijdig op de toetsen **"Timer +"** en **"Timer -"** wordt gedrukt, wordt dit vergezeld door een geluidsignaal.
- Het aftellen van de **"Minute Minder"** tijdwerkt tevens met uitgeschakelde kookplaat.
- Als de tijd is verlopen, zal een geluidsignaal uitgezonden worden. Om het signaal te deactiveren, op een van de twee toetsen **"Timer +"** en **"Timer -"** drukken, anders zal het na twee minuten automatisch uitgaan.
- Om de waarde van de **"Timer"** of van de **"Minute Minder"** te wijzigen, voor de ingestelde tijd is verlopen, gelijktijdig en achtereenvolgens op de toetsen **"Timer +"** en **"Timer -"** drukken en vervolgens via de toetsen **"Timer -"** en **"Timer +"** de waarde van de tijd wijzigen.
- Om de functie **"Timer"** of de **"Minute Minder"** te deactiveren,voor de ingestelde tijd is verlopen, gelijktijdig en achtereenvolgens op de toetsen **"Timer +"** en **"Timer -"** drukken, en vervolgens de waarde van de tijd op **0.00** zettenvia de toets **"Timer -"**.
- Als de waarde van de"Timer" manueel wordt gereset, zal de relatieve zone het koken op de ingestelde kookstandvervolgen.

Als alle zones zijn uitgeschakeld en enkel de **"Minute Minder"** actief is, de kookplaten via de toets"ON/OFF"inschakelen om hem sneller te kunnen wijzigen of resetten.

Booster (Afb.22 (D)):

Med utgangspunkt i modellen du har, er apparatet utstyrt med et system **Booster** som gjør det mulig å fremskynde koketiden, ved å bruke høyere effekt enn den nominelle innenfor en bestemt tidsramme.

De kookzones die met deze functie zijn uitgerust, zijnaangegeven met een letter (Z).

Om deze te activeren schakelt u de betreffende kookzone in bij ongeacht welk vermogen en drukt u op toets **(S)** (Afb.22). Op deze wijze kunt u binnen korte tijd de hoogste temperatuur bereiken met afgifte van het maximaal mogelijke vermogen. De letter **"P"** op het display geeft aan dat de functie actief is. Dit blijft ongeveer 10 minuten zichtbaar, daarna keert de kookzone automatisch terug naar het vermogenniveau **9**.

- Het zou kunnen dat de **Booster** niet geactiveerd wordt indien de kookzone (met de letter Z) voordien geactiveerd werd met hoge temperatuurniveaus.
- Om de **Booster** functie te kunnen gebruiken, wachten tot de **"P"** op het display **(R)** stopt met knipperen en tot de interne temperatuur van de kookplaat vermindert.

Geïntegreerd beheer van het vermogen:

De kookplaat kan een maximaal vermogen van 3700W opnemen.

Als dit overschreden wordt, bijvoorbeeld door het activeren van de Booster, verlaagt de software automatisch het vermogen van de zone die voordien geselecteerd was om ze op het toegelaten vermogen te blijven. Het display van de zone met beperkt vermogen begint gedurende 3 seconden te knipperen. Tijdens dit tijdsinterval is het mogelijk om het vermogenniveau te wijzigen.

Heat up (Afb.22) (Snelle verwarming):

De functie **Heat up** schakelt de maximum temperatuur voor een bepaalde tijd op een kookzone in. Hierna zal de temperatuur dalen naar een lagere waarde die u van te voren heeft ingesteld.

Om de functie **Heat up** te activeren, een van de twee **kookzones selecteren**.

Stel de gewenste **kookstand** in (van 1 tot 8) door de slider 3 seconden ingedrukt te houden. De display van de **kookzone** zal nu afwisselend de letter A en de gewenste kookstand weergeven, bv.**6**.

Aan het einde van de **Heat up** functie hoort u een **PIEPTOON**. Het display van de betreffende **kookzone** zal op het ingestelde kookniveau verder werken, Bv. **6.**

Opgepast!

De activering van de **Heat-Up** kan het kookniveau van de andere kookzone verminderen.

- Op alle kookzones kunnen de functies **"Booster"** en **"Heat- up"** geactiveerd worden, maar niet gelijktijdig.
- Als de **"Booster"** functie actief is, kan de **"Heat-up"** functie niet geactiveerd worden.
- Als de **"Heat-up"** functie actief is, en de **"Booster"** functie wordt gekozen, wordt de **"Heat-up"** functie onmiddellijk gedeactiveerd.

"LOW TEMP" functie (afb.22 (E))

Via de functie **"LOW TEMP"** kan de temperatuur op een vaste waarde gehouden worden.
Er zijn drie temperatuurwaarden:

Melting (smelten)
Warming (warm houden) het voedsel op een constante temperatuur houden
Simmering (sudderen) net onder het kookpunt gaar koken.

De functie **"LOW TEMP"** wordt gebruikt om gekookt voedsel warm te houden. De kookzone werkt dus op laag vermogen. Als de functie **"LOW TEMP"** actief is, zal de display **(N)** het symbool tonen **LO**.

Activering

Kies de gewenste kookzone **Z1 - Z3 of Z2 - Z4**, druk op de toets **"LOW TEMP",** op de display van de kookzone zal het symbool **LO**, weergegeven worden en vervolgens zal de led **(F)** met het eerste temperatuurniveau aangaan .
Elke daaropvolgende druk op de toets **"LOW TEMP"** zal de volgende temperatuurniveaus activeren - .

Deactivering

Druk op de toets **"LOW TEMP"** tot de leds **(F)** boven de toets uitgaan of het **SLIDER (C)** commando, van rechts naar links, op **"0"** zetten.

Functie "Pause" (pauze) (Afb.22 (G)):

Deze functie maakt het mogelijk het apparaat in pauze te brengen en de kookprogramma's die eerder ingesteld waren in het geheugen te bewaren. Het fornuis kan maximum 10 minuten in deze toestand verblijven. Na deze tijd schakelt het fornuis definitief uit.

Activering:

- Kies de toets **"Pauze" (G)** en de relatieve led **(G)** zal vast gaan branden. Op de display zal het volgende symbool verschijnen: **II**.

Herstel van de kookfase:

Door de toets **"Pause/Recall (G) "** te kiezen, zal de **kookstand indicator (S)** van de **kookzone Z2 - Z4** beginnen knipperen, kies binnen 10 seconden de **Slider (C)** van de **kookzone Z2 - Z4** en de vinger naar **rechts** verschuiven (toename) tot de kookfase is hersteld.

Functie "Recall" (oproepen) (Afb.22 (G)):

De functie "**Recall**" maakt het mogelijk het fornuis te heractiveren met dezelfde ingestelde functies wanneer per ongeluk gedrukt wordt op de toets"**ON/OFF**" terwijl een of meer zones actief zijn.

Wanneer per ongeluk gedrukt wordt op de toets "ON/ OFF":

- Selecteer binnen ongeveer 6 seconden de toets "**ON/OFF**" **(A)**, het overeenkomstige LED **(G)** begint te knipperen.
- Selecteer binnen ongeveer 6 seconden de toets "**Recall**"**(G)**.

Met gebruik van de functie "PAUZE" en "RECALL".
De functies **"Booster"**,**"Bridge"en"Low Temp"**die eventueel actief zijn, zullen bij het volgende herstel opnieuw geactiveerd worden, de functie **Heat up** niet.
De **Timer** zal onderbroken worden en in hetzelfde punt hervatten.

Vooraleer de dienst na verkoop op te bellen wanneer er zich een probleem voordoet, bekijkt u best de volgende tips
en instructies vermeld in de tabel

- Controleer of er geen elektrische stroomonderbreking is als de kookplaat niet werkt.
- Controleer of er geen voorwerpen op de toetsen van de Touch Control staan als de kookplaat tijdens de normale werking uit staat. Verwijder deze voorwerpen in dat geval en zet de kookplaat opnieuw aan.

Foutcode:	Beschrijving:	Foutherstel:
	Er ligt vloeistof of er staan voorwerpen op de commandozone	Reinig de zone of verwijder de voorwerpen
E/2	Te hoge temperatuur	Laat het systeem afkoelen
H	Het oppervlak van de kookzone is heet	Laat het systeem afkoelen
	Geen kom aanwezig of kom is niet geschikt	-

- Neem contact op met de assistentiedienst als de foutsignalering niet verdwijnt.
- Neem contact op met de assistentiedienst als andere fouten dan de aangegeven fouten worden weergegeven.

WERKING VAN DE ZUIGMODULE

De afzuigmodule kan in verschillende configuraties worden geleverd.
Het wordt aanbevolen om alle hoofdstukken van dit hoofdstuk te lezen.

ALGEMENE VEILIGHEIDSZUIGMODULES
Elke afzuigmodule is uitgerust met een vloeistofopvangbak die zich in het midden van het glas onder het rooster of het aanzuigglas bevindt (Afb. 1 - "C", "D" of "E").
Bij normaal gebruik moet het worden geleegd telkens wanneer de kap wordt gebruikt. Deze tank kan 0,3 liter water bevatten.
Als er vloeistoffen uit het kookgerei druppelen, deactiveer dan onmiddellijk de aanzuiging, leeg en reinig de container. (Fig .--)

- Alle producten zijn uitgerust met een aanraakgebruikersinterface.
- Om veiligheidsredenen en om elk probleem met het apparaat te vermijden, mag niemand met het glas, met het rooster of met het mobiele aanzuigsysteem spelen, indien nodig.
- Verwijder alle voorwerpen rond het gebied van de afzuigmodule vóór activering en tijdens het gebruik, zodat de afzuiging niet wordt afgesloten en de bewegingen van het glas mogelijk zijn als de versie is voorzien.
- Het is absoluut verboden om voorwerpen of andere dingen in de aanzuigopening te steken.
- Het is absoluut verboden om de vingers of andere delen van het lichaam binnen of in de buurt van het aanzuiggat te steken.
- De druk die wordt uitgeoefend om de grill of het aanzuigglas te verwijderen kan bewegingen of vervorming van sommige interne onderdelen veroorzaken, dit heeft geen invloed op de kwaliteit en werking van het product.

SUGGESTIES VOOR EEN EFFICIËNTE ASPIRATIE

Zet de afzuigkap aan op het minimale vermogensniveau dat vereist is voor een effectieve stoomaanzuiging en om de prestaties van de luchtfiltratie te verbeteren.
Gebruik een deksel boven het kookgerei, vooral bij langere potten. Dit zorgt voor effectieve stoomafzuiging en vermindert ook het energieverbruik.
Voor het genereren van lage dampniveaus, gebruikt u de kookplaat op het minimaal vereiste vermogensniveau.

Hieronder vindt u wat algemene informatie over de verschillende modellen:

ZUIGMODULE MET ELEKTRISCHE BEWEGING (Afb. 1-D)

Voor het afzuigsysteem dat is uitgerust met een beweging van elektrisch glas, het systeem 2 posities van het glas, door het juiste commando te bedienen, zal het zuigglas onder het glas van de bovenkant of de buitenkant worden geplaatst.

Wanneer het glas zich in een centrale positie bevindt (zonder bewegingen), kan de zuigkracht niet worden bediend.

Het systeem uitgerust met een elektrische beweging heeft een veiligheidscontrole, maar: (Afb. 21)

- Het is absoluut verboden om vingers, ledematen of enig ander deel van het menselijk of dierlijk lichaam in het bereik van het uittrekbare zuigpaneel (trolley) te plaatsen.
- Plaats geen kookpannen, handgrepen of andere voorwerpen binnen het bereik van het extractiepaneel met extraheerbare kap zoals hierboven gespecificeerd.

LET OP!!! Wanneer het glas zich in de bovenste positie bevindt, kan het worden verwijderd door het voorzichtig omhoog te trekken, en zorg ervoor dat het niet op de grond of boven de glaskeramische kookplaat valt, omdat het glas permanent kan worden beschadigd.

- Voer deze handeling alleen uit in het geval van onderhoud of als het reinigen van het aanzuigsysteem echt noodzakelijk is.
- Het is verboden om het glas te verwijderen wanneer het aanzuigpaneel in beweging is.
- Pas op dat u niet te hard trekt als u het glas verwijdert.

BEDIENING (Afb. 23):

A = Toets **ON/OFF**
B = Toets **om het zuig paneel te verlagen,** wanneer het paneel in de centrale positie is draagt het het binnen de bovenkant, terwijl als het paneel boven het glas open is het het aan de centrale positie vermindert en tezelfdertijd de motor uitzet.
C = **Inlaat Module Display – Motortoerental**
Wanneer de zuigmotor is uitgeschakeld, wordt de positie van het glas weergegeven met de volgende indicatie:

Glas in lage positive  Glas in centrale positive  Glas in hoge positive 

Als het glas beweegt, knippert de lijn op de richting van de beweging.
D = Toets **Verhoog de Intake Panel**
E = Toets **Motortoerental,** verhoogt en verlaagt snelheden 1 °, 2 °, 3 °, intensief >>> intensief, 3°, 2°, 1°, 0
De duur van de intensieve training is 6 minuten, aan het einde van de aspiratie keert de aspiratie automatisch terug naar de 3° snelheid. Tijdens deze functie knippert het display.

Tijdens de eerste aansluiting van de voeding begint het glas automatisch te bewegen om de centrale positie te bereiken.

Signalering voor het reinigen van metalen vetfilters

Na 30 uur gebruik van de kap, wanneer de kap uit staat, verschijnt op het display "C" een knipperende "8", de filters moeten worden gewassen. Het waarschuwingslampje voor vetvezelfilters moet na het reinigen van de filters worden gereset door de toetsen "D" + "E" tegelijkertijd gedurende 4 seconden in te drukken.

Rapporteer reinigingsfilters voor steenkool of een lange levensduur

Na 120 uur gebruik van de kap, wanneer de kap is uitgeschakeld, verschijnt op het display "C" een knipperende "8", de filters moeten worden vervangen of worden gewassen volgens het type filter dat is geïnstalleerd.

De reset van het koolstoffilter of de longlife-indicator moet worden uitgevoerd na het reinigen van de filters door de toetsen "D" + "E" tegelijkertijd gedurende 4 seconden in te drukken.

Key Lock-functie

Voordat u begint met het reinigen van het glas, plaatst u het glas van het aanzuigpaneel in de neutrale stand (Afb. -)

Om ongewenste bewegingen tijdens het reinigen van het glas te voorkomen, houdt u de "D" toets gedurende 5 seconden ingedrukt.

Een knipperende "L" verschijnt op het display en elke bewerking wordt gedurende 2 minuten geblokkeerd. Na 2 minuten zal de zuigunit weer actief worden.

FOUT CONDITIE



Fouttoestand, dit kan om verschillende redenen gebeuren (bijvoorbeeld wanneer het glas een obstakel raakt of de voeding ontbreekt).

Druk op de "A" -toets om te proberen de foutconditie te verlaten, de ruit zal naar beneden gaan en zal automatisch proberen de neutrale positie te vinden.

In enkele zeldzame gevallen, als het aanzuigpaneel zich in de neergelaten positie bevindt en de fouttoestand niet wordt ontgrendeld door ten minste drie keer op de knop "A" te drukken.

Het is mogelijk om de speciale functie te activeren om de fout te beëindigen door tegelijkertijd de knoppen "B" en "D" gedurende 6 seconden ingedrukt te houden. Het paneel zal dan naar de middenpositie gaan bewegen. **Deze functie mag alleen in extreme gevallen worden gebruikt.**

ZUIGMODULE MET HANDMATIGE BEWEGING (Afb. 1-D)

Voor het aanzuigsysteem met handmatige beweging van het glas, open altijd het glas voordat u het aanzuigsysteem bedient.

Het glas gaat open door precies in het midden van het glas te drukken.

LET OP!!! Duw of plaats het glas niet uit het midden, het glas kan vallen en de fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor klachten als gevolg van krassen of glasscherven.

- Voer deze handeling alleen uit in het geval van onderhoud of als het reinigen van het aanzuigsysteem echt noodzakelijk is.
- Het is verboden om het glas te verwijderen wanneer het aanzuigpaneel in beweging is.
- Pas op dat u niet te hard trekt als u het glas verwijdert.

ZUIGMODULE MET RASTER (Afb.1-C)

Voor het afzuigsysteem met een rooster kan het afzuigsysteem met of zonder een raster worden gebruikt.

LET OP!!! Zorg er bij het verwijderen van het inlaatrooster voor dat u het niet op de grond of boven de glaskeramische kookplaat laat vallen, omdat het glas dan permanent kan worden beschadigd. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor klachten als gevolg van krassen of gebroken glas.

Aandacht risico verbranding!!! Plaats de grill nooit op het tafelglas.

BEDIENING ZUIGMODULE MET HANDMATIGE BEWEGING OF ROOSTER (Afb.24):

A = Toets **ON/OFF**

Zet de kap aan en uit. Het apparaat schakelt in met de tweede snelheid. Als de afzuigkap is ingeschakeld, drukt u gedurende 2 seconden op de knop. uitschakelen.

B = Toets om **de snelheid van de motor te verlagen**, als de kap is in de 1e snelheid uit te schakelen van de motor

C = **Motor Toerental Display**

D = Toets om **de motorsnelheid te verhogen,** In de 3e snelheid indrukken van de knop voegt opnieuw de intensieve functie. De duur van de intensieve is 7 minuten aan het einde waarvan de zuigkracht automatisch wordt teruggebracht naar 3 ° snelheid. Tijdens deze functie knippert het display.

E = Toets **Timer**

De functies op het moment van activering gedurende 10 minuten waarna ze Uit. De timer wordt gedeactiveerd door nogmaals op de toets "E" te drukken. Wanneer de timer functie actief is op het display, moet de decimale komma knipperen.

Signalering voor het reinigen van metalen vetfilters

Na 30 uur gebruik van de kap, wanneer de kap uit staat, verschijnt op het display "C" een knipperende "8", de filters moeten worden gewassen. De reset van het vet filter licht moet worden gedaan na het reinigen van de filters door te drukken, met de kap uit, de knop "B" gedurende 4 seconden.

Rapporteer reinigingsfilters voor steenkool of een lange levensduur

Na 120 uur gebruik van de kap, wanneer de kap is uitgeschakeld, verschijnt op het display "C" een knipperende "8", de filters moeten worden vervangen of worden gewassen volgens het type filter dat is geïnstalleerd.

De reset van het vet filter licht moet worden gedaan na het reinigen van de filters door te drukken, met de kap uit, de knop "B" gedurende 4 seconden.

REINIGING EN ONDERHOUD

Een regelmatige reiniging zorgt voor een lange levensduur van het product en goede prestaties in de tijd.

LET OP! Voordat een reiniging of onderhoud, zorg ervoor dat de kookzones zijn volledig koud en ontkoppel de voeding, het verwijderen van de kabel of het verwijderen van de hoofdschakelaar van de woning.

Reiniging en routineonderhoud mag niet worden gedaan door kinderen zonder toezicht.

Gebruik voor het reinigen van het glas de **sleutel vergrendelingsfunctie** van de inductie kookplaat en de stofzuiger.

VERZORGING EN REINIGING VAN HET INDUCTIEPLAN

De kookplaat moet na elk gebruik worden gereinigd.

Zorg ervoor dat de kookplaat is uitgeschakeld. Wacht tot alle kookzones koud zijn.

Gebruik alleen afwasmiddelen voor keramische kookplaten.
Gebruik niet de volgende reinigingsproducten, omdat deze de oppervlakken van de keramische kookplaat kunnen beschadigen:
detergenten die soda, ammonium, zuren of chloriden bevatten; wasmiddelen voor vaatwasmachines en / of vaatwassers; wasverzachters of producten om vlekken en / of roest te verwijderen; glasreinigers; Reinigingsproducten voor oven of grill; oplosmiddelen; schuurmiddel, spons of borstel; oplosmiddelen; puntige voorwerpen; gum; een stoomapparaat, omdat stoom de actieve delen van het apparaat kan bereiken en kortsluiting kan veroorzaken.
Alle kookresten of vuil moeten worden verwijderd van de speciale schraper die op verzoek wordt geleverd. Wees voorzichtig bij het gebruik van schraapgereedschap om letsel te voorkomen. Het is raadzaam om plastic materiaal, aluminiumfolie of suiker onmiddellijk uit de kookzone te verwijderen, zelfs als de kookplaat nog heet is, met behulp van een keramische glasschraper. Deze stoffen kunnen het keramische glasoppervlak beschadigen tijdens het koelen. Gevaar voor verbranding.

Het veranderen van de kleur en helderheid van de glazen oppervlakken van de kookplaat zal niet beschadigen en zal de correcte werking van het apparaat niet in gevaar brengen.

De problemen die in dit gedeelte worden beschreven zijn alleen van esthetische aard en hebben geen enkele invloed op de juiste werking van het apparaat. Ze kunnen niet onder garantie worden hersteld.

ZORG EN REINIGING VAN DE VACUUMMODULE

Bij normaal gebruik moet de vloeistofopvangbak worden geleegd telkens wanneer de kap wordt gebruikt.
De vloeistofopvangbak en het vetfilter moeten minstens één keer per week worden gereinigd, in de vaatwasser worden gewassen bij maximaal 50 ° C of met de hand, wanneer deze gegevens in de vaatwasser worden gewassen, kan het vetfilter verkleurd zijn, maar de effectiviteit van het vetfilter het blijft hetzelfde.

In het geval dat de vloeistoffen uit de pannen zouden moeten uitgaan, deactiveer onmiddellijk de aanzuiging, leeg en reinig de container. (Afb. 20)

Om de vloeistofopvangbak, de anti-vetfilters en het aanzuiggebied te reinigen, gaat u als volgt te werk: (Afb. 20).
- Breng de zuigmodule naar buiten als de zuigkracht naar verwachting zal bewegen
- Houd het beweegbare glas stevig vast en trek het naar boven, let op dat u het niet laat vallen, voor het geval het in de roosterversie is, gewoon verwijderen
- Plaats het glas of het aanzuigrooster op een veilige plaats en zorg ervoor dat u het niet laat vallen op de grond of boven de keramische kookplaat, aangezien het glas permanent kan worden beschadigd.
- Verwijder de vloeistofcontainer met behulp van de knoppen en zorg ervoor dat u deze niet laat vallen in de aanzuigmodule.
- Verwijder de 3 vetfilters een voor een, haak ze los van de stoel met behulp van de knop, verplaats deze naar het midden van de aanzuiging, neem hem buiten en let op het glas.
- Reinig de vloeistoftank en de interne zuigruimte

Na het reinigen en voor het bedienen van de aanzuiging plaatst u de vloeistofcontainer en de filters in de behuizing, waarbij u de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde uitvoert.

Als er veel vloeistoffen in de unit vallen, draai dan de 4 knoppen los om de veiligheidsvloeistofcontainer te verwijderen. OPTIONEEL (Afb. 20e)

Reinig alle stalen onderdelen met een vochtige doek en neutrale zeep, gebruik geen schuurmiddelen.

RECIRCULERENDE VERSIE

Het geurfilter is optioneel en wordt apart verkocht.
De keramische filters met actieve kool verzadigen na een langere of langere gebruiksperiode, afhankelijk van het type bereiding en de frequentie waarmee de vetfilters worden gereinigd.

De geurfilters kunnen om de 2/3 maanden in een voorverwarmde oven gedurende 45 minuten bij 200 °C worden geregenereerd.
Regeneratie zorgt voor een maximale filterlevensduur van 5 jaar.

Technische gegevens

Afmeting	870 x 520 x 155 mm
Gewicht, inclusief accessoires en verpakking	rough 25 kg
Voedingsspanning	220–240 V
Netwerk frequentie	50 Hz
Aspirant kap	
Maximaal opgenomen vermogen	165W
Zuig niveaus	4 (3 + intensief)
Inductieplan	
Maximaal opgenomen vermogen in de linkermodule	3.7 kW
Maximaal vermogen opgenomen module Rechts	3.7 kW
Achterste kookzone (links - rechts)	230x210 mm
Absorptievermogen	2100W – 3000W booster
Voorste kookgedeelte (links - rechts)	230x210 mm
Absorptievermogen	1600W – 1850W booster
Vermogensinstellingsniveaus	1 - 9 - booster

E461000038
Rev.0 11/18