Airforce
made in Italy

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

SINTESI

LBR00080 Ed. 01/09/2026

Caution

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

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

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

Children must not be allowed to play with the appliance.

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

Do not control the cooking top using a remote timer.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Comply with all air discharge regulations.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fire hazard

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

Do not leave overheated oil or grease unsupervised.

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

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

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

Burn hazard

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

During use the appliance becomes hot pay attention to avoid touching the heating elements.

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

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

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

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

Suitable food containers

Only ferromagnetic containers are suitable for induction cooking; the following receptacles, in particular, are suitable: enamelled steel, cast iron, special dishes for induction cooking in stainless steel.
Use only pots and pans with a smooth bottom. Do not introduce any objects between the bottom of the pot and the glass ceramic surface, such as adapters.

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

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

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

Non-suitable food containers

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

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

Danger of mishaps

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

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

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

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

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

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

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

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

Any interventions or repairs on the unit during the warranty period must be carried out solely by the manufacturer's authorised service centre; conversely, the warranty will be is invalidated and terminated immediately. The manufacturer will not recognise any warranties under any circumstances for any problems subsequently encountered.
Replace any defective or damaged parts with original spare parts: only original spare parts can ensure compliance with safety standards.

Notice to persons with pacemakers: keep in mind that an electromagnetic field is generated in the immediate vicinity of the unit while it is in operation.
The possibility that the pacemaker's operation may be affected is very remote. If in doubt, contact the pacemaker manufacturer or your doctor.

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

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

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

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

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

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

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

Noise emissions

Induction can generate slight noise emissions, which can vary depending on the material, type of pot and power setting selected.
When the cooktop is used frequently, the cooling fan turns itself on to protect the electronics, generating a buzzing sound: this is perfectly normal.

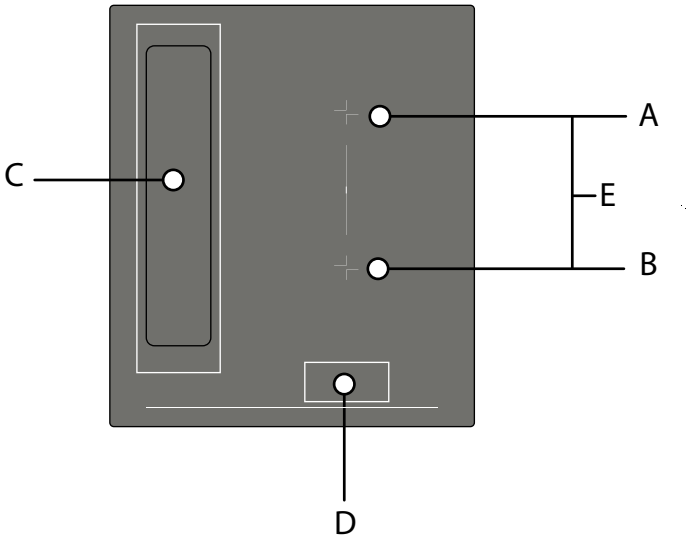
First usage

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

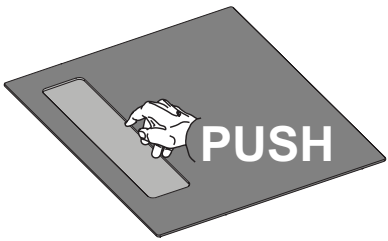
When the unit is powered on for the first time, odours or fumes may be generated. The odour will diminish with each subsequent use, until it disappears altogether. Odours and any fumes are not caused by a faulty connection or damage to the appliance, and are not hazardous to health.

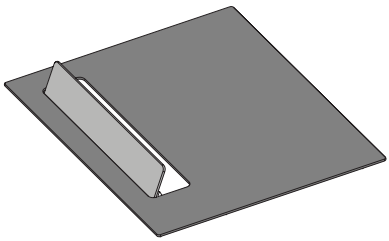
YOUR INDUCTION HOB

Description



A. Cooking zone 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
B. Cooking zone 210 x 190 mm / 1,6 kW (boost 1,85 kW)
C. Extractor
D. Control panel
E. Connected cooking zones 21 x 39 cm / 3.7 kW

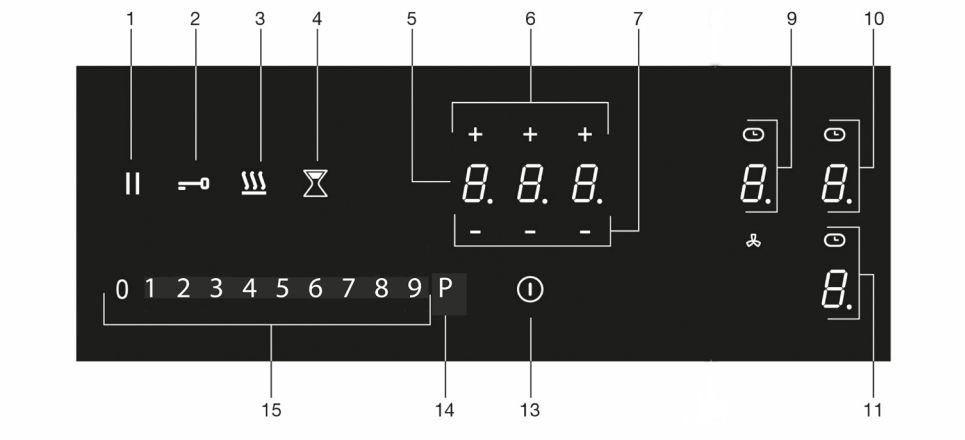




• Open the flap, then touch the selection area (9) to activate the extraction system. Warning! For correct use of the extraction system, **ALWAYS OPEN THE FLAP** before starting extraction.

YOUR INDUCTION HOB

Description



1. Pause key
2. Lock key
3. Keep warm key
4. Minute minder key
5. Timer display
6. Plus key timer
7. Minus key timer
9. Extraction key (extractor unit display) and timer symbol
10. Cooking zone key E (cooking zone display) and timer symbol
11. Cooking zone key D (cooking zone display) and timer symbol
13. On/Off key
14. Boost key
15. Slide control (from position 0 to position 9) for:
    - ▹ setting a value (power level/extractor speed level/minutes)

Scan Qr code for the full version of the manual

Indications in the display

Cooking zone display	Description
	Power level; 1 = low level / 9 = high level.
	Boost level active.
	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol).
	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator **'H'** will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. **Danger! Risk of burns.**
	Child safety lock active.
	Automatic heat-up function active.
	Keep warm function active.
	Pause function active.
	Connected Bridge induction zones active.
	Timer active.

Extractor unit display	Description
	Extractor speed level: 1 = low level / 9 = high level.
	Boost level active.
	'FG': Grease filter saturation indication.
	'FC': Odour filter saturation indication.
	Timer active.

Timer display	Description
	Timer has not been set.
	Timer has been set (25 minutes).

YOUR INDUCTION HOB

Before use, read the separate safety instructions.

Temperature safety

A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the cooking level is reduced automatically or the hob switches off automatically.

Cooking-time limiter

The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob. Depending on the power level you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Power level	Maximum operating time (in hours, minutes)
1	8 hours, 36 min.
2	6 hours, 42 min.
3	5 hours, 18 min.
4	4 hours, 18 min.
5	3 hours, 30 min.
6	2 hours, 18 min.
7	2 hours, 18 min.
8	1 hour, 48 min.
9	1 hour, 30 min.
P (boost)	5 min (then switches back to level 9)

Power management

Two cooking zones one in front of the other eff ect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. When the Boost function is selected, the other cooking zone will be set to a somewhat lower setting. If a cooking zone is set at boost and you want to set the other one to setting 9, the cooking zone with boost will automatically go to a lower setting. Automatic heat-up function is deactivated.

Use of the touch keys and slide control

Place the tip of your finger flat on a key or the slide control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch keys only react to the light pressure of a fingertip.
Do not operate the controls with any other objects.

Induction noises

A ticking sound
This is caused by the capacity limiter on the left and right zones. Ticking can also occur at lower cooking levels.

Pans are making noise
Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. At high levels, this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

The fan is making noise
To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan runs on for several minutes after the hob has been switched Off.

Appropriate pans

Induction cooking requires a pan with a thick flat bottom (minimum 2.25 mm). Use pans made of magnetic material or pans with a sandwich bottom. Pans made of copper, aluminum or ceramic material are not appropriate.



Only use pans with a flat bottom. A hollow or rounded bottom can interfere with the operation of the empty cooking protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to damages. Damage caused by using pans that are not appropriate or that boil dry is excluded from the guarantee.



Pans that have been used on a gas hob cannot be used on an induction hob.



Be careful with thin enamelled sheet-steel pans! The enamel may become damaged at high settings if the pan is too dry. High power level settings may cause the bottom of the pan to warp.

BEFORE FIRST USE



Attention
Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.

Pan detection

- If the hob does not detect a (suitable)) pan after a pan is put on a cooking zone, the pan detection symbol flashes in the display. After 20 seconds, the cooking zone switches off.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the pan detection symbol shows. The cooking zone switches off. The symbol disappears when you put the pan back.
  The cooking zone switches on again with the power level set before.
- The automatic pan detection (adjustable: active by default) automatically detects a pan that is put on a cooking zone. The display of this cooking zone lights up more intensely.

Cooking levels

The cooking zones have 9 levels and a 'boost' level (P). Set the cooking level by touch and slide over the slide control. By slide over the slide control, the cooking setting is changed. By move to the right, the level increasing, while moving to the left decreases the level. When you move your finger away from the slide control, the cooking zone starts to operate at the level set.

Boost function

- You can use the 'boost' function to cook at the highest cooking level during a short period of time (max. 5 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.

BEFORE FIRST USE

Cooking guidelines

Because the levels depend on the quantity and composition of the contents of the pan, the table below is intended as a guideline only.

Use level 'boost' to:
- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- wok.

Use level 9 to:
- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use level 7 and 8 to:
- fry thick pancakes and make French toast;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry breaded fish;
- fry bacon (fat);
- cook raw potatoes;
- cook through pasta;
- fry thin slices of (breaded) meat.

Use level 4-6 to:
- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thick slices of breaded meat.

Use level 1-3 to:
- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- melt cheese.

MAINTENANCE

Cleaning

First use

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

Daily cleaning

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

Stubborn stains

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



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

Filters and collect tray

Grease filters

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

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

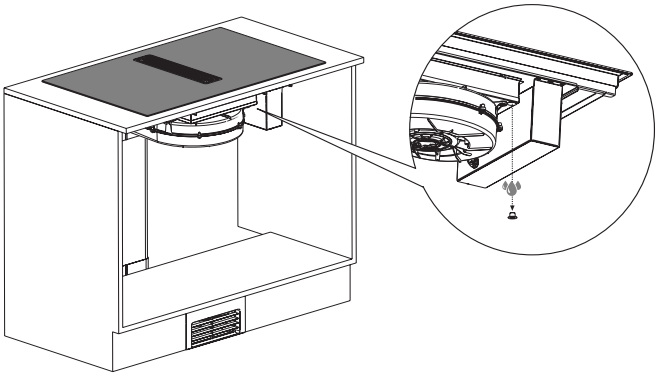
After the cleaning and replacing of the grease filters, reset the memory of the filter saturation indication.

MAINTENANCE

Recyrculation filters - (cod.AFCFCARFH10 - AFFCARFPH6)
Filters can be restored in the oven, better if fan-assisted.
Temperature of the oven should be 150°-180°, higher temperatures could damage the filters.
It is better to place the filter bricks on the oven's grid, non pre-heated, and let them cool down completely before removing.
The time needed to restore the filters is at least two hours or even more, depending on the cooking intensity. Restoring should be done only in a well-ventilated place.
Do not wash the filters in the dishwasher.
Recyrculation filters can be restored many times, but for a better efficiency we recommend to replace every 5 years.

Recyrculation filters Twin- (cod.AFCF100017)
The used filters in this hob are combined filters for grease and odour filtering. These TWIN filters are regenerable and need periodical maintenance.
• After 30 operating hours, 'F' and 'G' will be shown alternately in the display of the extraction unit; it is necessary to wash the TWIN filters.
• The twin filters must be washed without any detergents.
• The twin filters can be washed in the sink with hot water or can be put in the dishwasher with a quick wash program, without any other dishes (to avoid the presence of fats or oils)
and at recommended temperatures not exceeding 60/65 °C.
• The twin filters can be dried naturally by covering them with a clean, residue-free cloth or in an oven with top and bottom heat at a temperature of 80 °C for no longer than 1 hour.
You need to replace the TWIN filters:
• when you notice that the odour filtering is not sufficient anymore (the average time is after 240 operating hours).
• after 1 year of use at the latest.
• when the filters are clearly damaged.
ATTENTION: Drying must never be carried out with air flows. It is important that the TWIN filters are properly dried before installation. After the maintenance, reset the memory of the filter saturation indication.

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



TROUBLESHOOTING



Attention
If you see a crack in the glass top (however small), switch off the hob immediately and disconnect it from the power mains. Contact the service department.

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the table below. You can also take a look on our website for more information. If the problem continues, contact the service department.

Symptom	**Possible cause**	**Solution**
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high levels this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows **u**.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a to small diameter.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The time that has been set for the timer has ended.	Touch the left or right timer key to stop the alarm.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Contact a professional installer.
L shows on the display.	Child safety lock is activated.	See chapter ‘Operation of the hob/Child safety lock’.
Error code **ER 03.**	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.

TROUBLESHOOTING

Symptom	**Possible cause**	**Solution**
Error code **ER21**.	Overheating.	Let the hob cool down.
Error code **E2**.	Excess temperature of the induction element. Empty cookware might have been used.	Do not heat empty cookware.
Error code **E3**.	Wrong pan.	Use appropriate pans.
Error code **E8**.	Malfunction of the extractor unit. The extractor unit may be blocked.	Remove any blockages and clean the extractor unit.
Other error codes.		Contact the service department.

Achtung

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

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

Die Kochfläche nicht mit einem externen Timer bedienen.

Während des Betriebs darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Alle Vorschriften zum Ablassen der Luft müssen eingehalten werden.

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

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

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

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

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

Brandgefahr

Zu heißes Öl und Fett brennen sehr schnell.

Niemals heißes Öl oder Fett unbeaufsichtigt lassen.

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

ACHTUNG Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche stehen lassen.

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

Verbrennungsgefahr

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

Vorsichtig vorgehen und die heißen Elemente nicht berühren.

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

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

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

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

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

Geeignetes Kochgeschirr

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

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

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

Nicht geeignetes Kochgeschirr

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

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

Gefahr von Störungen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Hinweis: keine Flüssigkeit in den Ansaugschlitz der Haube gießen.

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

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

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

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

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

Geräusche

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

Erste Verwendung

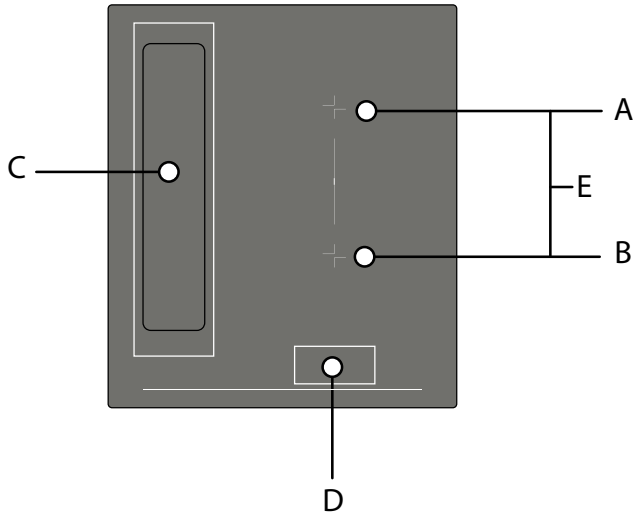
Die Kochfläche vor der ersten Verwendung mit einem feuchten Lappen abwischen und dann abtrocknen.

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

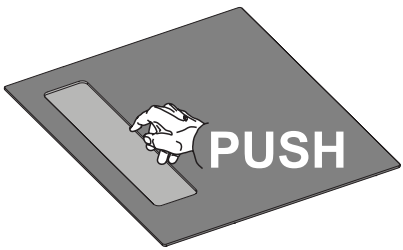
Wenn das Gerät das erste Mal eingeschaltet wird, entsteht etwas Geruch oder Dampf. Während der Verwendung wird der Geruch immer geringer und verschwindet dann ganz. Der Geruch oder der Dampf sind kein Zeichen für einen falschen Anschluss oder eventuelle Schäden am Gerät und sind nicht gesundheitsschädlich.

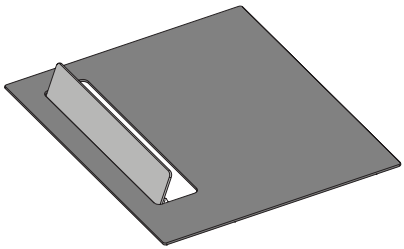
IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Beschreibung



A. Kochzone 210 x 190 mm / 2,1 kW (Boost-Funktion 3,0 kW)
B. Kochzone 210 x 190 mm / 1,6 kW (Boost-Funktion 1,85 kW)
C. Extraktor
D. Bedienfeld
E. Kochzonen 21 x 39 cm / 3,7 kW



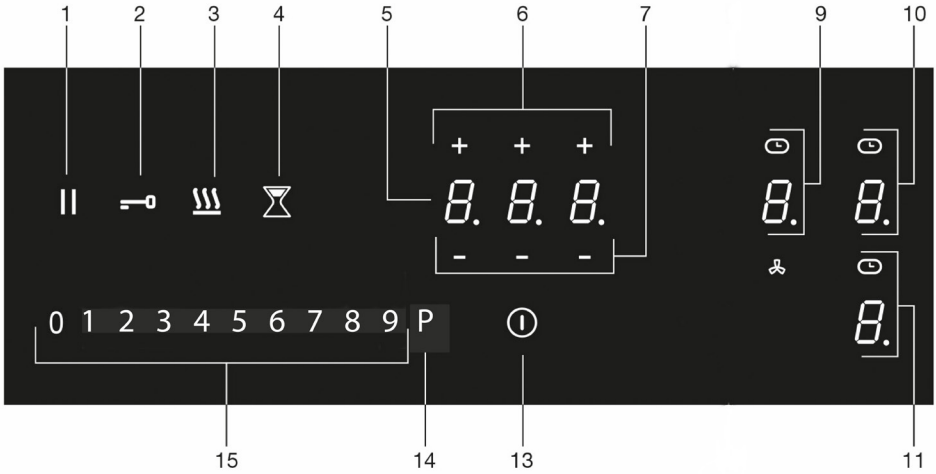


•

• Öffnen Sie die Klappe und berühren Sie dann den Auswahlbereich (9), um das Absaugsystem zu aktivieren. Achtung! Für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Absaugsystems **IMMER DIE KLAPPE ÖFFNEN**, bevor die Absaugung gestartet wird.

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Beschreibung



1. Pause-Taste
2. Tastensperre
3. Warmhalte-Funktion
4. Minutenzähler-Taste
5. Timer-Anzeige
6. Plus-Taste Timer
7. Minus-Taste Timer
9. Taste für den Dunstabzug (Anzeige Dunstabzug) und Timer-Symbol
10. Taste für die Kochzone E (Kochzonenanzeige) und Timer-Symbol
11. Taste für die Kochzone D (Kochzonenanzeige) und Timer-Symbol
13. Ein/Aus-Taste
14. Boost-Taste
15. Schieberegler (von Position 0 bis Position 9) für:
    - ▹ Einstellung eines Wertes (Leistungsstufe/Abzugsgeschwindigkeit/Minuten)





Scannen Sie den QR-Code für die Vollversion des Handbuchs

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Anzeigen am Display

Anzeige der Kochzone	Beschreibung
1 - 9	Leistungsstufe; 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe.
P	Boost-Funktion aktiv.
U	Kein (geeigneter) Topf auf der Kochzone (Symbol Topferkennung).
H 	Restwärmeanzeige; Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, die anzeigt, welche Kochzonen noch heiß sind. Obwohl das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet die Anzeige **„H“**, solange die Kochzone heiß ist. Ist diese Anzeige aktiv, muss eine Berührung vermieden werden. **Gefahr! Verbrennungsgefahr.**
L	Kindersicherung aktiv.
A	Automatische Aufheizfunktion aktiv.
u	Warmhaltefunktion aktiv.
II	Pausenfunktion aktiv.
n	Brückeninduktionszone aktiv.
⏲	Timer aktiv.

Anzeige Dunstabzug	Beschreibung
1 - 9	Stufe der Absauggeschwindigkeit: 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe.
P	Boost-Funktion aktiv.
F / 6	„FG“: Anzeige der Sättigung des Fettfilters.
F / C	„FC“: Anzeige der Sättigung des Geruchsfilters.
⏲	Timer aktiv.

Timer-Anzeige	Beschreibung
- - -	Der Timer wurde nicht eingestellt.
1.25	Der Timer ist eingestellt (25 Minuten).

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Lesen Sie vor dem Gebrauch die separaten Sicherheitshinweise.

Temperatursicherheit

Ein Sensor misst kontinuierlich die Temperatur bestimmter Teile des Kochfeldes. Jedes Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens misst, um das Risiko einer Überhitzung zu vermeiden, wenn ein leerer Topf auf dem Feld steht. Wenn die Temperatur zu hoch ansteigt, wird die Kochstufe automatisch reduziert oder das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.

Betriebszeitbegrenzung

Der Betriebszeitbegrenzer ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Gerätes. Er wird aktiviert, wenn Sie vergessen, das Kochfeld auszuschalten. Je nach der von Ihnen gewählten Leistungsstufe ist die Betriebszeit wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit (in Stunden, Minuten)
1	8 Stunden, 36 Min.
2	6 Stunden, 42 Min.
3	5 Stunden, 18 Min.
4	4 Stunden, 18 Min.
5	3 Stunden, 30 Min.
6	2 Stunden, 18 Min.
7	2 Stunden, 18 Min.
8	1 Stunde, 48 Min.
9	1 Stunde, 30 Min.
P (Boot-Funktion)	5 Min (schaltet dann zurück auf Stufe 9)

Leistungsregelung

Zwei gegenüberliegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese beiden Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch zwischen ihnen aufgeteilt. Wenn die Boost-Funktion gewählt ist, wird die andere Kochzone auf eine etwas niedrigere Stufe eingestellt. Wenn eine Kochzone auf Boost eingestellt ist und Sie die andere Kochzone auf die Einstellung 9 stellen möchten, wird die Kochzone mit Boost automatisch auf eine niedrigere Einstellung umgestellt. Die automatische Aufheizfunktion ist deaktiviert.

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

Zur optimalen Bedienung die Fingerspitze flach auf eine Taste oder den Schieberegler legen. Sie müssen keinen Druck ausüben. Die Touch-Tasten reagieren nur auf den leichten Druck einer Fingerspitze. Betätigen Sie die Bedienelemente nicht mit anderen Gegenständen.

Induktionsgeräusche

Ein tickendes Geräusch
Dies wird durch den Kapazitätsbegrenzer in der linken und rechten Zone verursacht. Ticken kann auch bei niedrigeren Kochstufen auftreten.

Die Töpfe machen Lärm
Töpfe können beim Kochen Geräusche verursachen. Dies wird durch die Energie verursacht, die vom Kochfeld an den Kochtopf abgegeben wird. Bei hohen Kochstufen ist dies bei einigen Töpfen völlig normal. Dadurch werden weder die Töpfe noch das Kochfeld beschädigt.

Der Lüfter macht Geräusche
Um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern, ist das Gerät mit einem Gebläse ausgestattet. Wenn Sie das Gerät intensiv nutzen, wird das Gebläse aktiviert, um das Gerät abzukühlen, und Sie hören ein summendes Geräusch. Das Gebläse läuft nach dem Ausschalten des Kochfeldes noch einige Minuten weiter.

Geeignete Töpfe

Für das Induktionskochen ist ein Topf mit einem dicken flachen Boden (mindestens 2,25 mm) erforderlich. Verwenden Sie Töpfe aus magnetischem Material oder Töpfe mit einem Sandwichboden. Töpfe aus Kupfer, Aluminium oder keramischem Material sind nicht geeignet.

⚠ Verwenden Sie nur Töpfe mit flachem Boden. Ein hohler oder abgerundeter Boden kann den Betrieb des Leerkochschutzes beeinträchtigen, wodurch das Gerät zu heiß wird.
Dies kann zu Schäden führen. Schäden, die durch die Verwendung ungeeigneter oder leer erhitzter Töpfe entstehen,
sind von der Garantie ausgeschlossen.

⚠ Töpfe, die auf einem Gaskochfeld benutzt werden, können nicht auf einem Induktionskochfeld verwendet werden.

⚠ Vorsicht bei dünnen emaillierten Stahlblechtöpfen! Das Emaille kann bei hohe Stufen beschädigt werden, wenn der Topf zu trocken ist. Eine hohe Leistungsstufe kann die Unterseite des
Topfes verziehen.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG



Achtung
Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind. Wir empfehlen, Töpfe hochzuheben und nicht über die Kochzone zu schieben.

Topferkennung

- Wenn das Kochfeld keinen (geeigneten) Topf erkennt, nachdem ein Topf auf eine Kochzone gestellt wurde, blinkt das Symbol für die Topferkennung auf der Anzeige. Nach 20 Sekunden schaltet sich die Kochzone aus.
- Wenn Sie während des Kochens einen Topf von der Kochzone nehmen, wird das Symbol für die Topferkennung angezeigt. Die Kochzone schaltet sich aus. Das Symbol wird deaktiviert, wenn Sie den Topf zurückstellen.
  Die Kochzone schaltet sich wieder mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein.
- Die automatische Topferkennung (einstellbar: standardmäßig aktiv) erkennt automatisch einen Topf, der auf eine Kochzone gestellt wird. Die Anzeige dieser Kochzone leuchtet intensiver.

Kochstufen

Die Kochzonen haben 9 Stufen und eine "Boost"-Stufe (P). Stellen Sie die Kochstufe durch Berühren und Bewegen des Schiebereglers ein. Durch Verstellen des Schiebereglers wird die Gareinstellung geändert. Wenn Sie ihn nach rechts bewegen, wird die Stufe erhöht und wenn Sie ihn nach links bewegen, wird die Stufe verringert. Wenn Sie den Finger vom Schieberegler wegnehmen, beginnt der Betrieb der Kochzone auf der eingestellten Stufe.

Boost-Funktion

- Mit der „Boost“-Funktion können Sie während eines kurzen Zeitraums (max. 5 Minuten) auf der höchsten Kochstufe garen. Nach Ablauf der maximalen Boostzeit wird die Leistung auf die Einstellung 9 reduziert.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Leitlinien für das Kochen

Da die Stufen von der Menge und der Zusammensetzung des Inhalts der Pfanne abhängen, dient die nachstehende Tabelle nur als Richtwert.

Verwenden Sie die Stufe „Boost“, um:
- Lebensmittel oder Flüssigkeit schnell zum Kochen zu bringen
- Gemüse zu „schrumpfen“
- Öl und Fett zu erhitzen
- Wok.

Verwenden Sie Stufe 9, um:
- Fleisch anzubraten
- Fisch zu kochen
- Omeletts zu kochen
- Gekochte Kartoffeln zu braten
- Lebensmittel zu frittieren.

Verwenden Sie die Stufen 7 und 8, um:
- Dicke Pfannkuchen zu braten und Arme Ritter zu machen
- Dicke panierte Fleischscheiben zu braten
- Panierten Fisch zu braten
- Speck (Fett) zu braten
- Rohe Kartoffeln zu kochen
- Nudeln gar zu kochen
- Dünne (panierte) Fleischscheiben zu braten.

Verwenden Sie Stufe 4-6, um:
- Große Mengen fertig zu garen
- Hartes Gemüse aufzutauen
- Dicke panierte Fleischscheiben zu braten.

Verwenden Sie die Stufen 1-3, um:
- Fleischbrühe zu kochen
- Fleisch zu schmoren
- Gemüse zu garen
- Schokolade zu schmelzen
- Zu pochieren
- Käse zu schmelzen.

WARTUNG

Reinigung

Erste Verwendung

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

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

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



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

Filter und Auffangbehälter

Fettfilter

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

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

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

Umlauffilter - (cod.AFCFCARFH10 - AFFCARFPH6)

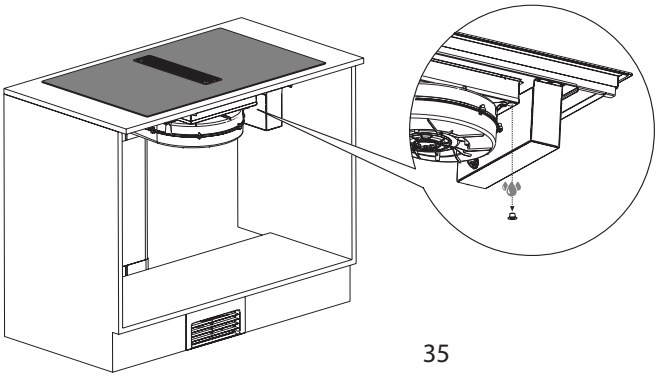
Filter können im Ofen wiederhergestellt werden, besser mit Gebläse.
Die Temperatur des Ofens sollte 150°-180° betragen, höhere Temperaturen könnten die Filter beschädigen.
Legen Sie die Filtersteine besser nicht vorgeheizt auf den Backofenrost und lassen Sie sie abkühlen vollständig vor dem Entfernen.
Die Zeit, die zum Wiederherstellen der Filter benötigt wird, beträgt mindestens zwei Stunden oder sogar mehr, je nach dem Kochintensität.
Die Wiederherstellung sollte nur an einem gut belüfteten Ort erfolgen.
Waschen Sie die Filter nicht in der Spülmaschine.
Rezirkulationsfilter können viele Male wiederhergestellt werden, aber für eine bessere Effizienz empfehlen wir dies alle 5 Jahre ersetzen.

Umlauffilter - Twin (cod.AFCF100017)

Twin-Filter
Bei den in diesem Kochfeld verwendeten Twin-Filtern, handelt es sich um Kombifilter zur Fettund Geruchsfilterung. Diese Twin-Filter sind regenerierbar und müssen regelmäßig gewartet werden.
• Nach 30 Betriebsstunden wird im Display des Dunstabzugs abwechselnd „F" und „G" angezeigt: die Twin-Filter müssen gereinigt werden.
• Die Twin-Filter müssen ohne Reinigungsmittel gewaschen werden.
• Die Twin-Filter können in der Spüle mit heißem Wasser gewaschen werden oder mit einem Schnellspülprogramm in die Spülmaschine gestellt werden, ohne weiteres Geschirr (um das Vorhandensein von Fetten oder Ölen zu vermeiden) und bei einer empfohlenen Temperatur von maximal 60/65 ° C.
• Die Twin-Filter können auf natürliche Weise durch Abdecken mit einem sauberen, rückstandsfreien Tuch oder in einem Ofen mit Ober- und Unterhitze bei einer Temperatur von 80 °C bis zu 1 Stunde lang getrocknet werden.
Die Twin-Filter müssen ausgetauscht werden:
• wenn Sie merken, dass die Geruchsfilterung nicht mehr ausreicht (die durchschnittliche Zeit beträgt 240 Betriebsstunden).
• spätestens nach 1 Jahr Nutzung.
• wenn die Filter offensichtlich beschädigt sind.
ACHTUNG. Das Trocknen sollte niemals mit Luftströmungen erfolgen. Es ist wichtig, dass die Twin-Filter vollständig trocken sind, bevor sie wieder eingesetzt werden. Nach der Wartung muss der Speicher der Filtersättigungsanzeige zurückgesetzt werden.

Wasserauffangbehälter

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



FEHLERBEHEBUNG

Achtung
Wenn Sie einen Riss in der Glasplatte bemerken (egal wie klein), schalten Sie das Kochfeld sofort aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, bedeutet dies nicht immer, dass es defekt ist. Versuchen Sie zunächst, das Problem selbst zu lösen, indem Sie die nachstehende Tabelle prüfen. Weitere Informationen können Sie auch auf unserer Website abrufen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störung	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Die Anzeige leuchtet auf, wenn das Kochfeld zum ersten Mal eingeschaltet wird.	Dies ist die Standard-Einstellung.	Normaler Betrieb.
Das Gebläse läuft nach dem Ausschalten des Kochfeldes noch einige Minuten weiter.	Das Kochfeld kühlt ab.	Normaler Betrieb.
Bei der ersten Benutzung des Kochfeldes ist ein leichter Geruch wahrnehmbar.	Das neue Gerät wird aufgeheizt.	Das ist normal und verschwindet, sobald es ein paar Mal benutzt wurde. Belüften Sie die Küche.
Die Töpfe machen beim Kochen ein Geräusch.	Dies wird durch die Energie verursacht, die vom Kochfeld an den Kochtopf abgegeben wird.	Bei einigen Töpfen ist dies bei hohen Kochstufen völlig normal. Dadurch werden weder die Töpfe noch das Kochfeld beschädigt.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber das Display zeigt **u**.	Der von Ihnen verwendete Topf ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone funktioniert plötzlich nicht mehr und Sie hören ein Signal.	Die Zeit, die für den Timer eingestellt wurde, ist abgelaufen.	Berühren Sie die linke oder rechte Timer-Taste, um den Alarm zu beenden.
Das Kochfeld funktioniert nicht und auf dem Display wird nichts angezeigt.	Die Stromversorgung ist aufgrund eines defekten Kabels oder eines fehlerhaften Anschlusses unterbrochen.	Überprüfen Sie die Sicherungen oder den Stromschalter (wenn kein Stecker vorhanden ist).
Eine Sicherung brennt durch, sobald das Kochfeld eingeschaltet wird.	Das Kochfeld wurde falsch angeschlossen.	Wenden Sie sich an einen Fachmonteur.
Auf dem Display wird **L** angezeigt.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Siehe Kapitel „Bedienung des Kochfeldes/Kindersicherung“.
Fehlercode **ER 03.**	Sie haben zwei oder mehr Tasten gleichzeitig gedrückt.	Betätigen Sie nicht mehr als eine Taste zur gleichen Zeit.
	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder mit Wasser bedeckt.	Reinigen Sie das Bedienfeld.

FEHLERBEHEBUNG

Störung	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Fehlercode **ER21**.	Überhitzung.	Das Kochfeld abkühlen lassen.
Fehlercode **E2**.	Übertemperatur des Induktionselements. Es könnte leeres Kochgeschirr verwendet worden sein.	Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr.
Fehlercode **E3**.	Falscher Topf.	Verwenden Sie geeignete Töpfe.
Fehlercode **E8**.	Fehlfunktion des Dunstabzugs. Der Dunstabzug kann blockiert sein.	Entfernen Sie eventuelle Verstopfungen und reinigen Sie den Dunstabzug.
Andere Fehlercodes.		Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Attention

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

F AVERTISSEMENTS

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

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

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

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

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

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

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

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

Danger d'incendie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Danger d'incendie

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

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

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

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

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

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

Danger de brûlures

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

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

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

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

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

Récipients adéquats

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

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

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

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

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

Récipients non adéquats

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

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

Danger de pannes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bruits

L'induction peut générer un léger bruit qui varie en fonction du matériau, du type de casserole et de la puissance sélectionnée. Quand la table est fréquemment utilisée, le ventilateur de refroidissement

démarre pour protéger l'électronique, en générant un bourdonnement parfaitement normal.

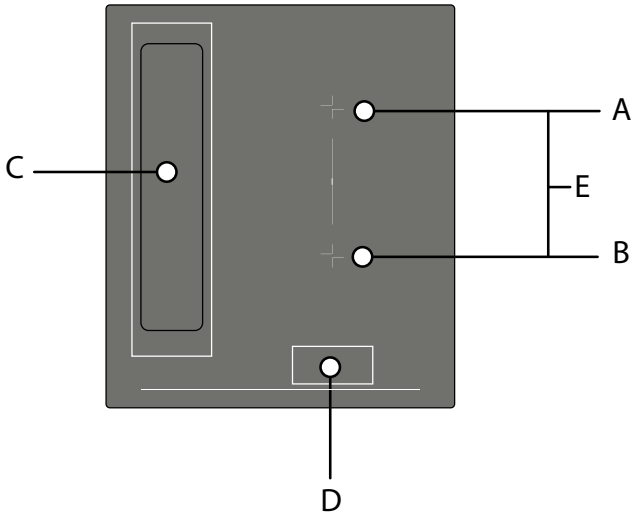
Première utilisation

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

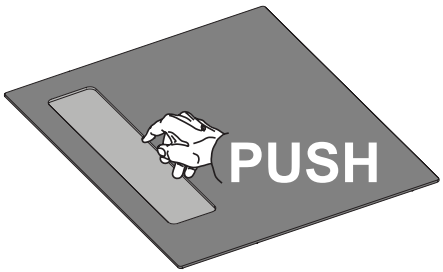
Quand on allume l'appareil pour la première fois, des odeurs ou des fumées peuvent s'en dégager. L'odeur s'atténue au cours des utilisations successives pour disparaître définitivement. Ces odeurs et ces fumées ne sont pas le signe d'un raccordement erroné ni d'éventuels dommages de l'appareil et elles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

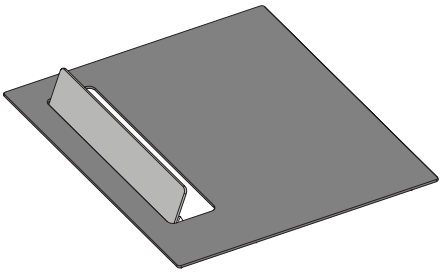
VOTRE PLAQUE À INDUCTION

Description



A. Zone de cuisson 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW
B. Zone de cuisson 210 x 190 mm / 1,6 kW (boost 1,85 kW)
C. Extracteur
D. Panneau de contrôle
E. Zones de cuisson 21 x 39 cm / 3,7 kW



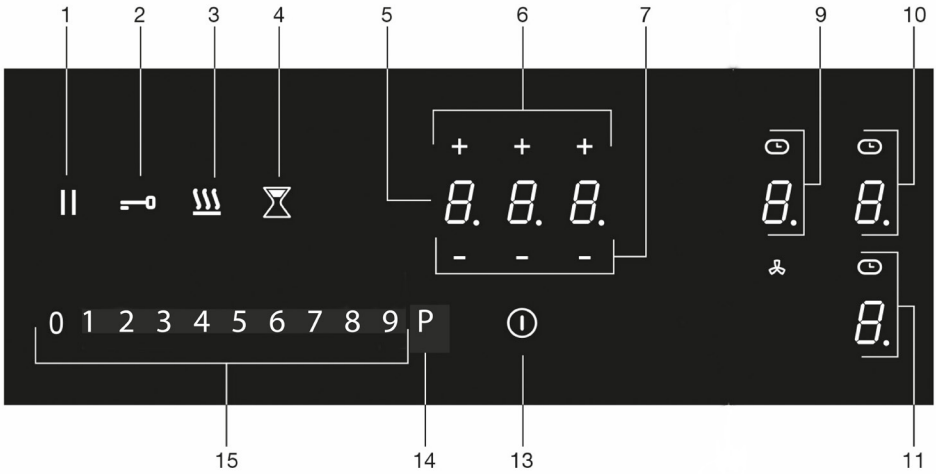




• Ouvrir le clapet (FLAP), puis toucher la zone de sélection (9) pour activer le système d'aspiration. Attention ! Pour une utilisation correcte du système d'aspiration, avant de démarrer l'aspiration, **OUVRIR TOUJOURS LE CLAPET (FLAP)**.

VOTRE PLAQUE À INDUCTION

Description



1. Touche Pause
2. Touche de verrouillage
3. Touche de maintien au chaud
4. Touche de la minuterie
5. Affichage de la minuterie
6. Touche Minuterie plus
7. Touche Minuterie moins
9. Touche d'extraction (affichage de l'unité d'extraction) et symbole de la minuterie
10. Touche de zone de cuisson E (affichage de la zone de cuisson) et symbole de la minuterie
11. Touche de zone de cuisson D (affichage de la zone de cuisson) et symbole de la minuterie
13. Touche marche/arrêt
14. Touche Boost
15. Touche coulissante (de la position 0 à la position 9) pour :
    - ▹ *réglage d'une valeur (niveau de puissance/niveau de vitesse de l'extracteur/minutes)*



Scannez le code Qr pour la version complète du manuel

VOTRE PLAQUE À INDUCTION

Indications sur l'écran

Affichage de la zone de cuisson	Description
1 - 9	Niveau de puissance ; 1 = niveau faible / 9 = niveau élevé.
P	Niveau de boost actif.
U	Aucune casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole).
H 	Indicateur de chaleur résiduelle : la plaque de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson afin de signaler celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque de cuisson soit éteinte, l'indicateur **« H »** reste allumé tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de les toucher lorsque ce voyant est allumé. **Danger ! Risque de brûlures.**
L	Verrouillage de sécurité enfant actif.
A	Fonction de réchauffage automatique active.
u	Fonction de maintien au chaud active.
II	Fonction Pause active.
n	Zones d'induction de pont connectées actives.
	Minuterie active.

Affichage de l'unité d'extraction	Description
1 - 9	Niveau de vitesse de l'extracteur : 1 = niveau faible / 9 = niveau élevé.
P	Niveau de boost actif.
F / G	« FG » : Indication de la saturation du filtre à graisse.
F / C	« FC » : Indication de la saturation du filtre à odeurs.
	Minuterie active.

Affichage de la minuterie	Description
- - -	La minuterie n'a pas été réglée.
1.25	La minuterie a été réglée (25 minutes).

VOTRE PLAQUE À INDUCTION

Avant toute utilisation, lisez les instructions de sécurité séparées.

Sécurité thermique

Un capteur mesure en permanence la température de certaines parties de la plaque de cuisson. Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur qui mesure la température du fond de la casserole pour éviter tout risque de surchauffe lorsqu'une casserole bout à sec. En cas de températures trop élevées, le niveau de cuisson est automatiquement réduit ou la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

Limiteur de temps de cuisson

Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil de cuisson. Il fonctionnera si vous oubliez d'éteindre votre plaque de cuisson. En fonction du niveau de puissance que vous avez choisi, le temps de cuisson sera limité comme suit :

Niveau de puissance	Durée maximale de fonctionnement (en heures, minutes)
1	8 heures, 36 minutes.
2	6 heures, 42 minutes.
3	5 heures, 18 minutes.
4	4 heures, 18 minutes.
5	3 heures, 30 minutes.
6	2 heures, 18 min.
7	2 heures, 18 min.
8	1 heure, 48 min.
9	1 heure, 30 minutes.
P (boost)	5 min (puis repasse au niveau 9)

Gestion de l'énergie

Deux zones de cuisson, l'une devant l'autre, s'effacent mutuellement. Lorsque ces deux zones de cuisson sont allumées en même temps, la puissance est automatiquement partagée entre elles. Lorsque la fonction Boost est sélectionnée, l'autre zone de cuisson est réglée sur un réglage légèrement inférieur. Si une zone de cuisson est réglée sur le mode « boost » et que vous voulez régler l'autre sur le mode 9, la zone de cuisson avec « boost » passera automatiquement à un réglage inférieur. La fonction de chauffage automatique est désactivée.

VOTRE PLAQUE À INDUCTION

Utilisation des touches tactiles et de touche coulissante

Placez le bout de votre doigt à plat sur une touche ou sur la touche coulissante pour obtenir les meilleurs résultats. Vous ne devez pas exercer de pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à la légère pression du bout du doigt.
N'utilisez pas les commandes avec d'autres objets.

Bruits d'induction

Un tic-tac
Ceci est dû au limiteur de capacité des zones gauche et droite. Le tic-tac peut également se produire à des niveaux de cuisson plus faibles.

Les casseroles font du bruit
Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Ce phénomène est dû à l'énergie qui circule de la plaque de cuisson à la casserole. À des niveaux élevés, cela est parfaitement normal pour certaines casseroles. Il n'endommagera ni les casseroles ni la plaque de cuisson.

Le ventilateur fait du bruit
Pour augmenter la durée de vie de l'électronique, l'appareil est équipé d'un ventilateur. Si vous utilisez l'appareil de manière intense, le ventilateur est activé pour refroidir l'appareil et vous entendrez un bourdonnement. Le ventilateur fonctionne pendant plusieurs minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.

Des casseroles appropriées

La cuisson par induction nécessite une casserole avec un fond plat et épais (minimum 2,25 mm). Utilisez des casseroles en matériau magnétique ou des casseroles à fond sandwich. Les casseroles en cuivre, en aluminium ou en céramique ne sont pas appropriées.



N'utilisez que des casseroles à fond plat. Un fond creux ou arrondi peut interférer avec le fonctionnement de la protection contre la cuisson à vide, ce qui entraîne une surchauffe de l'appareil.
Cela peut entraîner des dommages. Dommages causés par l'utilisation de casseroles non appropriées ou
que la cuisson à sec est exclue de la garantie.



Les casseroles qui ont été utilisées sur une plaque à gaz ne peuvent pas être utilisées sur une plaque à induction.



Attention aux fines poêles en tôle d'acier émaillée ! L'émail peut être endommagé à de hauts paramètres si la poêle est trop sèche. Les paramètres à haut niveau de puissance peuvent provoquer la déformation du fond de la casserole.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Attention
Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs. Nous vous recommandons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la plaque de cuisson.

Détection casserole

- Si la plaque de cuisson ne détecte pas de casserole (appropriée) après avoir placé une casserole sur une zone de cuisson, le symbole de détection de casserole clignote à l'écran. Après 20 secondes, la zone de cuisson s'éteint.
- Si vous retirez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous remettez la casserole en place.
  La zone de cuisson se remet en marche avec le niveau de puissance réglé auparavant.
- La détection automatique de casserole (réglable : active par défaut) détecte automatiquement une casserole qui est posée sur une zone de cuisson. L'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément.

Niveaux de cuisson

Les zones de cuisson ont 9 niveaux et un niveau « boost » (P). Réglez le niveau de cuisson par contact et glisser sur la touche coulissante. En glissant sur la touche coulissante, on modifie le réglage de la cuisson. En se déplaçant vers la droite, le niveau augmente, tandis qu'en se déplaçant vers la gauche, le niveau diminue. Lorsque vous éloignez votre doigt de la touche coulissante, la zone de cuisson commence à fonctionner au niveau réglé.

Fonction Boost

- Vous pouvez utiliser la fonction « boost » pour cuire au niveau de cuisson le plus élevé pendant une courte période (5 minutes maximum). Après la durée maximale du boost, la puissance sera réduite au réglage 9.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Directives de cuisson

Comme les niveaux dépendent de la quantité et de la composition du contenu de la casserole, le tableau ci-dessous n'est donné qu'à titre indicatif.

Utilisez le niveau « boost » pour :
- porter rapidement à ébullition l'aliment ou le liquide ;
- des verts « rétrécis » ;
- chauffer l'huile et la graisse ;
- wok.

Utilisez le niveau 9 pour :
- saisir les viandes ;
- faire cuire le poisson ;
- faire des omelettes ;
- faire frire les pommes de terre bouillies ;
- les aliments frits.

Utilisez les niveaux 7 et 8 pour :
- faire frire des crêpes épaisses et faire du pain perdu ;
- faire frire des tranches épaisses de viande panée ;
- faire frire du poisson pané ;
- faire frire le bacon (graisse) ;
- cuire les pommes de terre crues ;
- faire cuire les pâtes ;
- faire frire de fines tranches de viande (panées).

Utilisez le niveau 4-6 pour :
- compléter la cuisson de grandes quantités ;
- décongeler les légumes durs ;
- faire frire des tranches épaisses de viande panée.

Utilisez le niveau 1-3 pour :
- faire mijoter le bouillon ;
- les viandes en ragoût ;
- faire mijoter les légumes ;
- faire fondre le chocolat ;
- pocher ;
- faire fondre le fromage.

ENTRETIEN

Nettoyage

Première utilisation

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

Nettoyage quotidien

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

Taches tenaces

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



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

Filtres et bac de récupération

Filtres à graisse

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

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

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

Filtres de recyclage - (cod.AFCFCARFH10 - AFFCARFPH6)

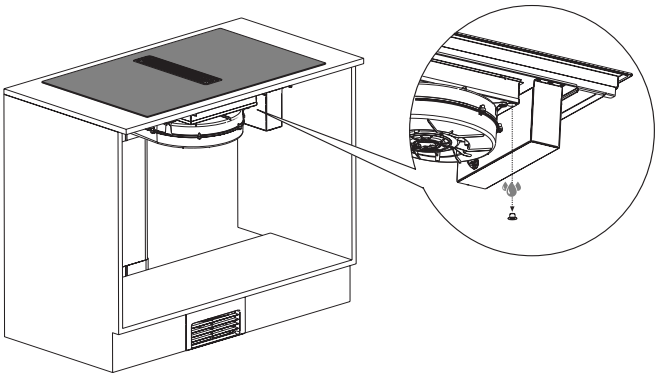
Les filtres peuvent être restaurés au four, mieux s'ils sont ventilés.
La température du four doit être de 150°-180°, des températures plus élevées pourraient endommager les filtres.
Il est préférable de placer les briques filtrantes sur la grille du four, non préchauffée, et de les laisser refroidir complètement avant de le retirer.
Le temps nécessaire pour restaurer les filtres est d'au moins deux heures ou même plus, selon le intensité de cuisson. La restauration doit être effectuée uniquement dans un endroit bien ventilé.
Ne lavez pas les filtres au lave-vaisselle.
Les filtres de recyclage peuvent être restaurés plusieurs fois, mais pour une meilleure efficacité, nous recommandons de remplacer tous les 5 ans.

Filtres de recyclage Twin - (cod.AFCF100017)

Les filtres utilisés dans cette table de cuisson sont des filtres combinés pour filtrer les graisses et les odeurs. Ces filtres TWIN sont régénérables et nécessitent un entretien périodique.
• Après 30 heures de fonctionnement, « F » et « G » s'afficheront alternativement sur l'écran de l'extraction. unité; il est nécessaire de laver les filtres TWIN.
• Les filtres TWIN doivent être lavés sans aucun détergent.
• Les filtres TWIN peuvent être lavés dans l'évier avec de l'eau chaude ou peuvent être mis au lave-vaisselle avec un programme de lavage rapide, sans autre vaisselle (pour éviter la présence de graisses ou d'huiles) et à des températures recommandées ne dépassant pas 60/65 °C.
• Les filtres TWIN peuvent être séchés naturellement en les recouvrant d'un chiffon propre et sans résidus ou dans un four avec chaleur de voûte et de sole à une température de 80 °C pendant 1 heure maximum.
Vous devez remplacer les filtres TWIN :
• lorsque vous constatez que la filtration des odeurs n'est plus suffisante (la durée moyenne est après 240 heures de fonctionnement).
• après 1 an d'utilisation au plus tard.
• lorsque les filtres sont clairement endommagés.
ATTENTION : Le séchage ne doit jamais être effectué avec des courants d'air. Il est important que les filtres TWIN soient correctement séchés avant l'installation. Après la maintenance, réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre.

Récupérateur d'eau

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



DÉPANNAGE

Attention
Si vous constatez une fissure dans le plateau en verre (aussi petite soit-elle), éteignez immédiatement la plaque de cuisson et débranchez-la du réseau électrique. Contactez le service après-vente.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne signifie pas toujours qu'il est défectueux. Essayez d'abord de résoudre le problème vous-même en consultant le tableau ci-dessous. Vous pouvez également consulter notre site web pour plus d'informations. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Symptôme	Cause possible	Solution
L'écran s'allume lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	C'est la routine standard de mise en place.	Fonctionnement normal.
Le ventilateur fonctionne pendant plusieurs minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson refroidit.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque.	Le nouvel appareil est en train de chauffer.	Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font un bruit pendant la cuisson.	Ce phénomène est dû à l'énergie qui circule de la plaque de cuisson à la casserole.	À des niveaux élevés, cela est parfaitement normal pour certaines casseroles. Il n'endommagera ni les casseroles ni la plaque de cuisson.
Vous avez allumé une zone de cuisson, mais l'écran affiche **u**.	La casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou a un diamètre trop petit.	Utilisez une casserole appropriée.
Une zone de cuisson cesse soudainement de fonctionner et vous entendez un signal.	La durée programmée pour la minuterie est terminée.	Appuyez sur la touche gauche ou droite de la minuterie pour arrêter l'alarme.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît sur l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une connexion défectueuse.	Vérifiez les fusibles ou l'interrupteur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible saute dès que la plaque de cuisson est allumée.	La plaque de cuisson a été mal connectée.	Contactez un installateur professionnel.
L s'affiche à l'écran.	Le verrouillage de la sécurité enfant est activé.	Voir le chapitre « Utilisation de la plaque de cuisson/ sécurité enfants ».
Code d'erreur **ER 03.**	Vous avez appuyé sur deux ou plusieurs touches en même temps.	N'actionnez pas plus d'une touche en même temps.
	Le panneau de commande est sale ou recouvert d'eau.	Nettoyez le panneau de commande.

DÉPANNAGE

Symptôme	**Cause possible**	**Solution**
Code d'erreur **ER21**.	Surchauffe.	Laissez refroidir la plaque de cuisson.
Code d'erreur **E2**.	Température excessive de l'élément d'induction. Des ustensiles de cuisine vides ont pu être utilisés.	Ne chauffez pas d'ustensiles de cuisson vides.
Code d'erreur **E3**.	Mauvaise casserole.	Utilisez des casseroles appropriées.
Code d'erreur **E8**.	Dysfonctionnement de l'unité d'extraction. L'unité d'extraction est peut-être bloquée.	Retirez les blocages éventuels et nettoyez l'unité d'extraction.
Autres codes d'erreur.		Contactez le service après-vente.

Atención

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

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

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

No controlar la placa utilizando un temporizador externo

Mientras el aparato está funcionando debe estar siempre bajo control.

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

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

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

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

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

La adecuada colocación del aparato y su conexión a la red eléctrica debe ser realizada únicamente por personal especializado. La seguridad eléctrica está garantizada sólo si la placa de cocina se conecta a una toma de tierra adecuada. En caso de duda es necesario que un electricista profesional controle la instalación eléctrica. Si el cable de alimentación estuviese dañado, este deberá ser sustituido exclusivamente por personal cualificado o por un centro de asistencia autorizado.
No utilizar alargadores o enchufes con tomas múltiples para conectar la placa de cocina a la red eléctrica, ya que no se puede garantizar la seguridad (ej. riesgo de sobrecalentamiento).
Antes de conectar la placa de cocina se debe comprobar si los datos de la conexión (tensión y frecuencia) que aparecen en la placa coinciden con los datos de la red eléctrica.
Ya que en caso contrario la máquina podría sufrir daños. En caso de duda consultar a un electricista.

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

Se deben respetar todas las normas relacionadas con la ventilación

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Peligro de incendio

El aceite y la grasa muy calientes arden con facilidad.

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

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

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

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

Peligro de sufrir quemaduras

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

Se debe prestar atención para evitar tocar los elementos calientes.

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

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

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

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

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

Recipientes apropiados

Para cocinar por inducción se pueden utilizar únicamente recipientes ferromagnéticos; y concretamente: acero vitrificado, hierro fundido, cazuelas especiales para inducción realizadas con acero inoxidable.
Utilizar exclusivamente cazuelas y sartenes con la base lisa. No introducir ningún objeto entre la base de la cazuela y la placa de vitrocerámica (ej. adaptadores).

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

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

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

Recipientes No apropiados

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

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

Peligro de averías

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

El aparato posee un ventilador para la refrigeración. Si bajo la placa de cocina hay un cajón, se debe dejar el espacio adecuado entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato, para no dificultar la ventilación.
Si debajo de la placa de cocina hay un cajón, no se debe meter en este objetos pequeños u hojas de papel que en caso de ser aspirados, podrían romper el ventilador y dificultar la refrigeración del aparato, tampoco se deben colocar objetos inflamables o metálicos ya que podrían calentarse o quemarse.

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

Si la placa de cocina se monta detrás de la puerta de un mueble, ponerla en funcionamiento sólo si la puerta está abierta.
Cerrar la puerta del mueble sólo cuando el aparato y las señales del calor residual estén apagados.

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

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

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

Las intervenciones o reparaciones del aparato durante el período de garantía, deben ser realizadas exclusivamente por el servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; en caso contrario la garantía queda anulada y expira inmediatamente. Si surgen problemas derivados del incumplimiento de esta premisa, el fabricante no considerará válida la garantía.
Sustituir las piezas averiadas o defectuosas con recambios originales: sólo estos garantizan el respeto de las normas de seguridad.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ruidos

La inducción puede generar un ligero ruido; este puede variar en función del material, el tipo de cazuela y la potencia seleccionada.
Cuando la placa se utiliza con frecuencia, el ventilador de refrigeración se enciende para garantizar la duración del sistema electrónico, generando así un zumbido: este es totalmente normal.

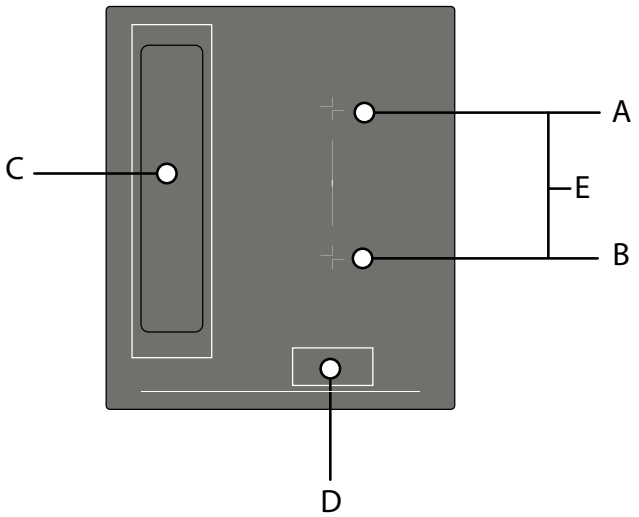
Primer uso

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

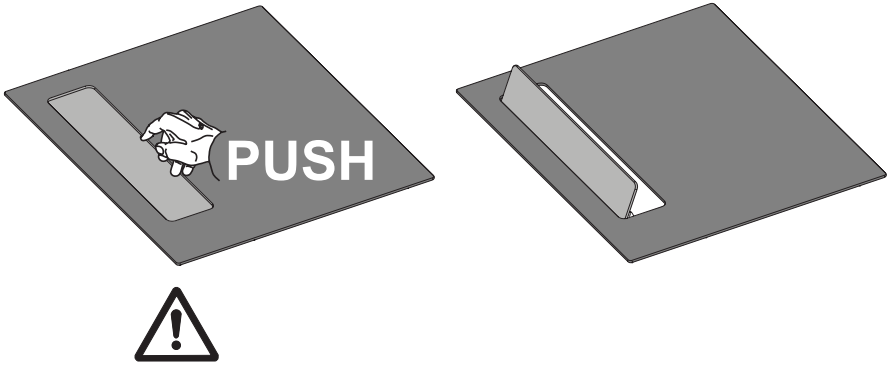
Cuando se enciende por primera vez el aparato pueden aparecer olores o humos. Con el uso, el olor se reduce hasta desaparecer. La aparición de olores y de humo no es síntoma de problemas en la conexión o de daños en el aparato y estos no son nocivos para la salud.

SU PLACA DE INDUCCIÓN

Descripción



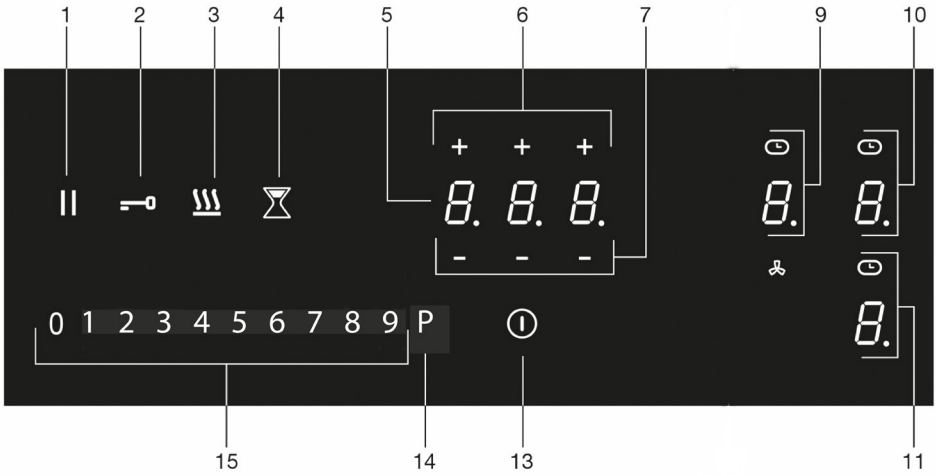
A. Zona de cocción 210 x 190 mm / 2,1 kW (Potencia máxima 3,0 kW)
B. Zona de cocción 210 x 190 mm / 1,6 kW (Potencia máxima 1,85 kW)
C. Extractor
D. Panel de control
E. Zonas de cocción conectadas 21 x 39 cm / 3,7 kW



• Abra el Flap y luego toque la zona de selección (9) para activar el sistema de aspiración.¡Atención! Para un uso correcto del sistema de aspiración, **ABRA SIEMPRE EL FLAP** antes de iniciar la aspiración.

SU PLACA DE INDUCCIÓN

Descripción



1. Tecla de pausa
2. Tecla de bloqueo
3. Tecla para mantener el calor
4. Tecla del minutero
5. Pantalla del temporizador
6. Tecla para añadir más tiempo
7. Tecla para restar tiempo
9. Tecla de extracción (pantalla del extractor) y símbolo del temporizador
10. Tecla de zona de cocción E (pantalla de la zona de cocción) y símbolo del temporizador
11. Tecla de zona de cocción D (pantalla de la zona de cocción) y símbolo del temporizador
13. Tecla de encendido/apagado
14. Tecla de potencia máxima
15. Control deslizante (del 0 al 9) para:
    - ▹ *Ajustar un valor (nivel de potencia, nivel de velocidad del extractor, minutos)*





Escanea el código QR para la versión completa del manual.

SU PLACA DE INDUCCIÓN

Indicaciones en la pantalla

Pantalla de la zona de cocción	Descripción
1 - 9	Nivel de potencia; 1 = nivel bajo / 9 = nivel alto.
P	Nivel de potencia máxima activado.
U	No hay ninguna cacerola (adecuada) en la zona de cocción (símbolo de detección de cacerolas).
H 	Indicador de calor residual; la placa tiene un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra las que todavía están calientes. Aunque la placa de cocción esté apagada, el indicador **"H"** permanecerá encendido mientras la zona de cocción esté caliente No toque la placa si el indicador está encendido. **¡Peligro! Riesgo de quemaduras.**
L	Bloqueo de seguridad para niños activado.
A	Función de calentamiento automático activada.
u	Función de mantener el calor activada.
II	Función de pausa activada.
n	Función puente activada.
	Temporizador activado.

Pantalla del extractor	Descripción
1 - 9	Nivel de velocidad del extractor: 1 = nivel bajo / 9 = nivel alto.
P	Nivel de potencia máxima activado.
F / G	"FG": Indicación de saturación del filtro de grasa.
F / C	"FC": Indicación de saturación del filtro de olores.
	Temporizador activado.

Pantalla del temporizador	Descripción
- - -	No se ha configurado el temporizador.
1.25	Se ha programado el temporizador (25 minutos).

SU PLACA DE INDUCCIÓN

Antes de utilizarla, lea las instrucciones de seguridad.

Seguridad de la temperatura

Un sensor mide continuamente la temperatura de determinadas partes de la placa de cocción. Todas las zonas de cocción tienen un sensor que mide la temperatura del fondo de la cacerola para evitar cualquier riesgo de sobrecalentamiento cuando una cacerola hierve en seco. En caso de que las temperaturas suban demasiado, el nivel de cocción se reducirá o la placa se apagará automáticamente.

Limitador de tiempo de cocción

El limitador de tiempo de cocción es una función de seguridad que tiene este electrodoméstico. Se activará en caso de que se olvide de apagar la placa. Según el nivel de potencia que haya elegido, el tiempo de cocción se limitará de la siguiente manera:

Nivel de potencia	Tiempo máximo de funcionamiento (en horas, minutos)
1	8 horas, 36 min.
2	6 horas, 42 min.
3	5 horas, 18 min.
4	4 horas, 18 min.
5	3 horas, 30 min.
6	2 horas, 18 min.
7	2 horas, 18 min.
8	1 hora, 48 min.
9	1 hora, 30 min.
P (Potencia máxima)	5 minutos (luego vuelve al nivel 9)

Gestión de la energía

Dos zonas de cocción, una enfrente de la otra, se conectan entre sí. Cuando estas zonas de cocción se encienden al mismo tiempo, la potencia se comparte automáticamente entre ellas. Cuando se selecciona la función de potencia máxima, la otra zona de cocción se ajustará a un nivel algo inferior. Si una zona de cocción está ajustada en potencia máxima y usted quiere ajustar la otra en la posición 9, la zona de cocción con potencia máxima pasará automáticamente a un nivel más bajo. La función de calentamiento automático estará desactivada.

SU PLACA DE INDUCCIÓN

Uso de las teclas táctiles y del control deslizante

Coloque la punta del dedo en posición horizontal sobre una tecla o el control deslizante para obtener los mejores resultados. No tiene que aplicar ninguna presión. Las teclas táctiles funcionan con una leve presión de la yema del dedo.
No accione las teclas con ningún otro objeto.

Ruidos de inducción

Sonido de tic-tac
Esto se debe al limitador de capacidad de las zonas izquierda y derecha. También se puede producir a niveles de cocción más bajos.

Las cacerolas hacen ruido
Es posible que las cacerolas hagan algo de ruido durante la cocción. Esto se debe a la energía que fluye de la placa de cocción a la cacerola. En niveles altos, esto es absolutamente normal en algunas cacerolas. Esto no dañará ni las cacerolas ni la placa de cocción.

El ventilador hace ruido
Para aumentar la vida útil de los componentes electrónicos, la placa incluye un ventilador. Si utiliza la placa con intensidad, el ventilador se activará para enfriarla y se escuchará un zumbido. El ventilador funciona durante varios minutos después de apagar la placa de cocción.

Cacerolas adecuadas

Las placas de inducción funcionan cuando se utilizan cacerolas de fondo plano y grueso (mínimo 2,25 mm). Utilice cacerolas de material magnético o con fondo sándwich (una capa de aluminio entre dos capas de acero). Las cacerolas de cobre, aluminio o cerámica no son adecuadas.



Utilice solo cacerolas con fondo plano. Un fondo hueco o redondeado puede interferir con el funcionamiento de la protección contra la cocción en vacío, lo que hará que la placa se caliente demasiado.
Esto puede provocar daños. Los daños causados por el uso de cacerolas no adecuadas o que hierven en seco quedan excluidos de la garantía.



Las cacerolas que se hayan utilizado en una placa de gas no se podrán utilizar en una placa de inducción.



Cuidado con las cacerolas finas de acero esmaltado. Es posible que se dañe el esmalte si la cacerola está demasiado seca y se utiliza a altas temperaturas. Si el nivel de potencia es alto, el fondo de la cacerola se puede deformar.

ANTES DEL PRIMER USO

Atención
Asegúrese de que la parte delantera de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas. Se recomienda levantar las cacerolas y no deslizarlas sobre la placa de cocción.

Detección de cacerolas

- Si la placa de cocción no detecta una cacerola (adecuada) después de colocarla sobre la zona de cocción, el símbolo de detección de cacerola parpadeará en la pantalla. Después de 20 segundos, la zona de cocción se apagará.
- Si durante la cocción retira la cacerola de la zona de cocción, se mostrará el símbolo de detección de cacerola. La zona de cocción se apagará. El símbolo desaparece cuando se vuelve a poner la cacerola. La zona de cocción se enciende de nuevo con el nivel de potencia que estaba anteriormente.
- La detección automática de cacerolas (ajustable: activada por defecto) detecta automáticamente una cacerola que se coloca en una zona de cocción. La pantalla de esta zona de cocción se ilumina con mayor intensidad.

Niveles de cocción

Las zonas de cocción tienen 9 niveles y un nivel de potencia máxima (P). Ajuste el nivel de cocción de forma táctil con el control deslizante. Si toca el control deslizante, cambiará el nivel de cocción. Si se mueve hacia la derecha, el nivel aumenta, mientras que si se mueve hacia la izquierda, el nivel disminuye. Cuando retira el dedo del control deslizante, la zona de cocción comienza a funcionar al nivel ajustado.

Función de potencia máxima

- Puede utilizar la función "Potencia máxima" para cocinar al máximo nivel de cocción durante un corto periodo de tiempo (máx. 5 minutos). Después del tiempo de potencia máxima, la temperatura se reducirá al nivel 9.

ANTES DEL PRIMER USO

Pautas para cocinar

Los niveles dependen de la cantidad y de la composición del contenido del recipiente, por lo que la tabla que figura a continuación es solo orientativa.

Utilice la función "Potencia máxima" para:
- Llegar al punto de ebullición más rápido.
- Reducir verduras.
- Calentar aceite o grasa.
- Saltear.

Use el nivel 9 para:
- Dorar carnes.
- Cocinar pescado.
- Cocinar tortillas.
- Freír patatas cocidas.
- Freír alimentos.

Utilice los niveles 7 y 8 para:
- Freír panqueques gruesos y hacer tostadas francesas.
- Freír rodajas gruesas de carne empanada.
- Freír pescado empanado.
- Freír tocino (grasa).
- Cocer patatas crudas.
- Cocer pasta.
- Freír rodajas finas de carne (empanadas).

Utilice el nivel 4 a 6 para:
- Completar la cocción de grandes cantidades.
- Descongelar verduras.
- Freír rodajas gruesas de carne empanada.

Utilice el nivel 1 a 3 para:
- Caldo a fuego lento.
- Carnes guisadas.
- Cocer verduras a fuego lento.
- Derretir chocolate.
- Pochar.
- Fundir queso.

MANTENIMIENTO

Limpieza

Primer uso

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

Limpieza diaria

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

Manchas persistentes

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



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

Filtros y bandeja de recogida

Filtros de grasa

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

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

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

Filtros de recirculación - (cod.AFCFCARFH10 - AFFCARFPH6)

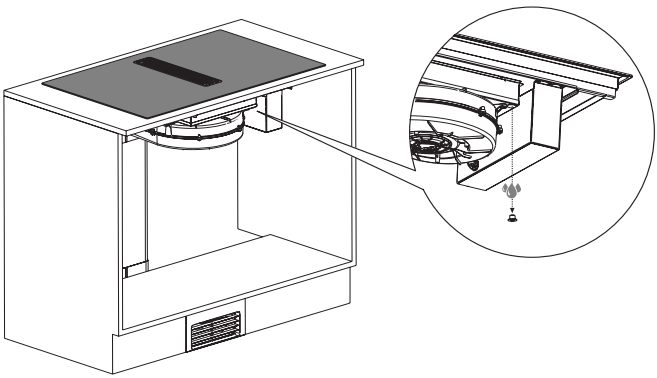
Los filtros se pueden restaurar en el horno, mejor si es asistido por ventilador.
La temperatura del horno debe ser de 150°-180°, temperaturas más altas podrían dañar los filtros.
Es mejor colocar los ladrillos filtrantes sobre la rejilla del horno, no precalentados, y dejar que se enfríen. completamente antes de retirar.
El tiempo necesario para restaurar los filtros es de al menos dos horas o incluso más, dependiendo de la intensidad de cocción.
La restauración debe hacerse solo en un lugar bien ventilado.
No lave los filtros en el lavavajillas.
Los filtros de recirculación se pueden restaurar muchas veces, pero para una mejor eficiencia recomendamos reemplazar cada 5 años.

Filtros de recirculación Twin - (cod. AFCF100017)

Los filtros utilizados en esta placa son filtros combinados para filtrar grasas y olores. Estos filtros Twin Son regenerables y necesitan mantenimiento periódico.
• Después de 30 horas de funcionamiento, 'F' y 'G' se mostrarán alternativamente en la pantalla de la extracción.
unidad; es necesario lavar los filtros TWIN.
• Los filtros TWINs deben lavarse sin detergentes.
• Los filtros TWINs se pueden lavar en el fregadero con agua caliente o se pueden meter en el lavavajillas con un programa de lavado rápido, sin otros platos (para evitar la presencia de grasas o aceites) y a temperaturas recomendadas no superiores a 60/65 °C.
• Los filtros TWIN se pueden secar de forma natural cubriéndolos con un paño limpio que no deje residuos o en un horno con calor superior e inferior a una temperatura de 80 °C durante no más de 1 hora.
Es necesario reemplazar los filtros TWIN:
• cuando observe que la filtración de olores ya no es suficiente (el tiempo medio es después de 240 horas de funcionamiento).
• después de 1 año de uso como máximo.
• cuando los filtros estén claramente dañados.
ATENCIÓN: El secado nunca debe realizarse con corrientes de aire. Es importante que los filtros TWIN se sequen adecuadamente antes de su instalación. Después del mantenimiento, resetear la memoria de indicación de saturación del filtro.

Colector de agua

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



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Atención
Si observa una grieta en la tapa de cristal (por pequeña que sea), apague inmediatamente la placa de cocción y desconéctela de la red eléctrica. Póngase en contacto con el servicio técnico.

Si la placa no funciona correctamente, no siempre significa que esté defectuosa. Intente solucionar el problema con ayuda de la siguiente tabla. También puede consultar nuestro sitio web para obtener más información. Si el problema continúa, póngase en contacto con el servicio técnico.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla se ilumina cuando la placa de cocción se activa por primera vez.	Es el procedimiento estándar de preparación.	Funcionamiento normal.
El ventilador funciona durante varios minutos después de apagar la placa de cocción.	La placa se está enfriando.	Funcionamiento normal.
Las primeras veces que se utiliza la placa de cocción se percibe un olor.	El aparato es nuevo y se está calentando.	Es normal y desaparecerá después de varios usos. Ventilar la cocina.
Las cacerolas hacen ruido durante la cocción.	Esto se debe a la energía que fluye de la placa de cocción a la cacerola.	Cuando se utilizan niveles altos, esto es frecuente en algunos tipos de cacerolas. Esto no dañará ni las cacerolas ni la placa de cocción.
Se enciende una zona de cocción, pero en la pantalla se muestra **u**.	La cacerola que está utilizando no es adecuada para la cocina de inducción o tiene un diámetro demasiado pequeño.	Utilice una cacerola adecuada.
Una zona de cocción deja de funcionar de repente y se oye una señal.	El tiempo que se ha establecido para el temporizador ha terminado.	Toque la tecla izquierda o derecha del temporizador para detener la alarma.
La placa de cocción no funciona y no aparece nada en la pantalla.	No hay suministro de energía debido a un problema con el cable o una conexión defectuosa.	Compruebe los fusibles o el interruptor eléctrico (si no hay enchufe).
Un fusible se funde en cuanto se enciende la placa de cocción.	La placa está mal conectada.	Póngase en contacto con un instalador profesional.
En la pantalla se muestra “L”.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte el capítulo “Funcionamiento de la placa de cocción” y “Bloqueo de seguridad para niños”.
Código de error **ER 03.**	Ha pulsado dos o más teclas al mismo tiempo.	No pulse más de una tecla a la vez.
	El panel de control está sucio o tiene agua encima.	Limpie el panel de control.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	**Posible causa**	**Solución**
Código de error **ER21**.	Sobrecalentamiento.	Deje que la placa se enfríe.
Código de error **E2**.	Exceso de temperatura del elemento de inducción. Es posible que se hayan utilizado ollas o cacerolas vacías.	No calentar cacerolas vacías.
Código de error **E3**.	Cacerola equivocada.	Utilice cacerolas adecuadas.
Código de error **E8**.	Mal funcionamiento del extractor. Es posible que el extractor esté bloqueado.	Retire las obstrucciones y limpie el extractor.
Otros códigos de error.		Póngase en contacto con el servicio técnico.

Attenzione

Il presente manuale di istruzioni va conservato insieme al piano cottura ad induzione con aspirazione integrata per consultazioni future. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento della cappa e delle relative avvertenze. Queste avvertenze sono state redatte per la vostra sicurezza e per quella degli altri, Vi preghiamo, dunque, di volerlo leggere attentamente prima d'installare e di utilizzare l'apparecchio. Consultare anche i disegni nelle prime pagine con i riferimenti alfabetici e numerici riportati nel testo esplicativo. Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'installazione e il collegamento elettrico deve essere fatta da un tecnico specializzato. La ditta fornitrice non risponderà di alcuna garanzia per danni derivati da un errata installazione o errato utilizzo dell'apparecchio, Non modificare né cercare di modificare mai le caratteristiche di questo apparecchio.

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

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

Non comandare il piano tramite un temporizzatore esterno.

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

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

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

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

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

L'incasso e il collegamento elettrico dell'apparecchio alla rete può essere eseguito solo da personale specializzato. La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano di cottura è allacciato a un regolare collegamento a terra. In caso di dubbi, far controllare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato. Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple ,perché non garantiscono la necessaria sicurezza(ad es. rischio di surriscaldamento).
Prima di allacciare il piano di cottura bisogna confrontare i dati di allacciamento (tensione e frequenza), riportati sulla targhetta, con quelli della rete elettrica.
Questi dati devono assolutamente corrispondere ,altrimenti la macchina potrebbe subire dei danni. In caso di dubbi rivolgersi ad un elettricista.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pericolo di incendio

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

Non lasciare olio o grasso surriscaldati senza sorveglianza.

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

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

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

Pericolo di ustioni

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

Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

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

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

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

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

È severamente vietato flambare il cibo. L'uso di fiamme libere può danneggiare i filtri e causare

incendi, pertanto devono essere evitate in tutti i casi

Recipienti adeguati

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

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

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

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

Recipienti non adeguati

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

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

Pericolo guasti

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

I AVVERTENZE

L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento. Se sotto il piano di cottura incassato si trova un cassetto, deve essere garantita una congrua distanza tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio, per non comprometterne la ventilazione.
Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento dell'apparecchio, ne oggetti infiammabili o metallici, che potrebbero diventare incandescenti o infiammarsi.

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

Se il piano di cottura è montato dietro l'anta di un mobile, metterlo in funzione solo lasciando l'anta aperta.
Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio e le spie di calore residuo sono spenti.

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

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

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

Eventuali interventi o riparazioni dell'apparecchio nel periodo di garanzia devono essere eseguite solo dall'assistenza tecnica autorizzata dalla casa produttrice; in caso contrario la garanzia viene invalidata e decade immediatamente. Per eventuali problematiche successive non verrà in alcun caso riconosciuta alcuna garanzia da parte del produttore.
Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali: solo essi garantiscono il rispetto degli standard di sicurezza.

AVVERTENZA: per persone con pacemaker: tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in funzione si genera un campo elettromagnetico.
La possibilità che il funzionamento del pacemaker ne risenta è molto remota. In caso di dubbi rivolgersi al produttore del pacemaker o al proprio medico.

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

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

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

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

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

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

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

Rumori

L'induzione può generare una lieve rumorosità; questa è variabile in funzione al materiale, al tipo di pentola e della potenza selezionata.
Quando il piano viene utilizzato frequentemente la ventola di raffreddamento si accende per salvaguardare la vita dell' elettronica, generando un ronzio: esso è perfettamente normale.

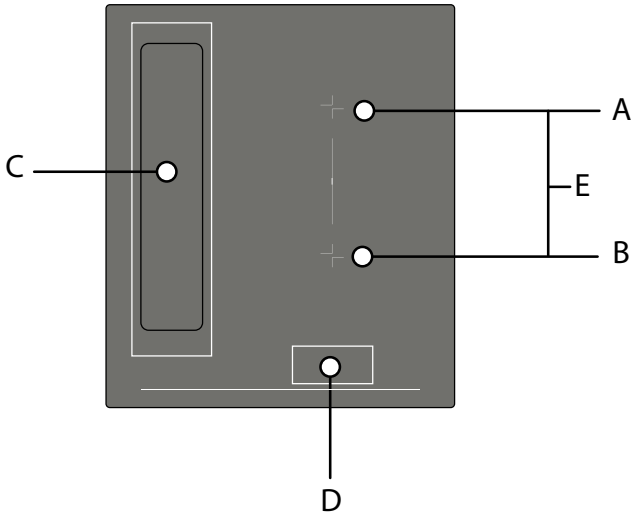
Primo utilizzo

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

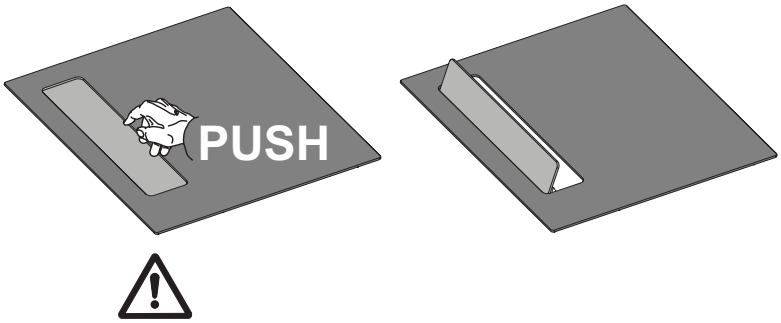
Quando si accende l'apparecchio per la prima volta è possibile che si generino odori o si formino fumi. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto. Odori ed eventuali fumi non sono sintomatici di un allacciamento errato o di eventuali danni all'apparecchio e non sono dannosi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

IL TUO PIANO COTTURA A INDUZIONE

Descrizione



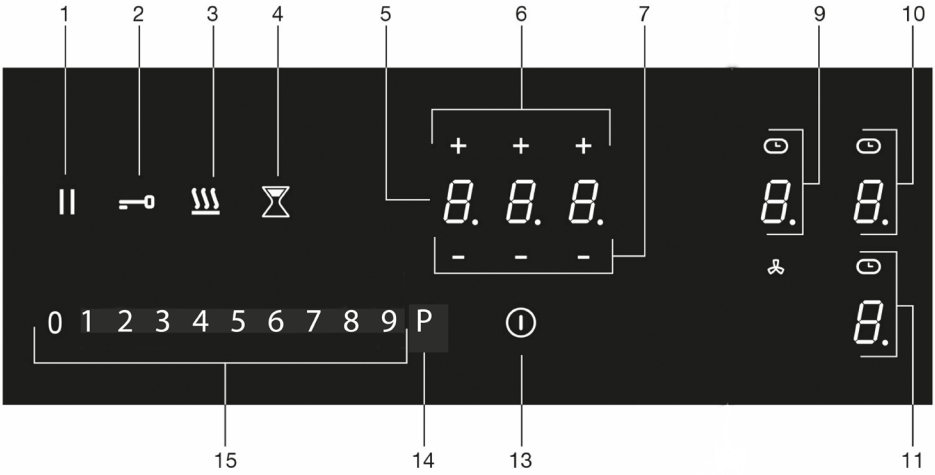
A. Zona cottura 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
B. Zona cottura 210 x 190 mm / 1,6 kW (boost 1,85 kW)
C. Estrattore
D. Pannello di controllo
E. Zone di cottura collegate 21 x 39 cm / 3,7 kW



• Aprire il Flap poi Toccare la Zona di selezione (9) per attivare il sistema aspirante. Attenzione! Per un corretto utilizzo del sistema aspirante, prima di avviare l'aspirazione, **APRIRE SEMPRE IL FLAP.**

IL TUO PIANO COTTURA A INDUZIONE

Descrizione



1. Tasto Pausa
2. Tasto di blocco
3. Tasto Keep Warm
4. Tasto del contaminuti
5. Display del timer
6. Tasto più timer
7. Tasto meno timer
9. Tasto di estrazione (display dell'estrattore) e simbolo del timer
10. Tasto della zona di cottura E (visualizzazione della zona di cottura) e simbolo del timer
11. Tasto della zona di cottura D (visualizzazione della zona di cottura) e simbolo del timer
13. Tasto On/Off
14. Tasto Boost
15. Comando a scorrimento (dalla posizione 0 alla posizione 9) per:
    - ▹ *impostazione di un valore (livello di potenza/livello di velocità dell'estrattore/minuti)*



Scan Qr code per la versione completa del manuale

IL TUO PIANO COTTURA A INDUZIONE

Indicazioni sul display

Visualizzazione nella zona di cottura	Descrizione
1 - 9	Livello di potenza; 1 = livello basso / 9 = livello alto.
P	Livello Boost attivo.
u	Nessuna pentola (adatta) nella zona di cottura (simbolo di rilevamento pentola).
H 	Indicatore di calore residuo; Il piano cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura che mostra quelle ancora calde. Anche se il piano cottura è spento, l'indicatore **"H"** rimane acceso finché la zona di cottura è calda! Non toccarli se questo indicatore è acceso. **Pericolo! Rischio di ustioni.**
L	Blocco di sicurezza per bambini attivo.
A	Funzione di riscaldamento automatico attiva.
u	Funzione Keep warm attiva.
II	Funzione Pausa attiva.
n	Zone di induzione Bridge collegate attive.
⏲	Timer attivo.

Display estrattore	Descrizione
1 - 9	Livello di velocità dell'estrattore: 1 = livello basso / 9 = livello alto.
P	Livello Boost attivo.
F / G	'FG': Indicazione della saturazione del filtro antigrasso.
F / C	'FC': Indicazione della saturazione del filtro antiodori.
⏲	Timer attivo.

Display del timer	Descrizione
- - -	Il timer non è stato impostato.
1.25	Il timer è stato impostato (25 minuti).

IL TUO PIANO COTTURA A INDUZIONE

Prima dell'uso, leggere le istruzioni di sicurezza separate.

Sicurezza della temperatura

Un sensore misura continuamente la temperatura di alcune parti del piano cottura. Ogni zona di cottura è dotata di un sensore che misura la temperatura del fondo della pentola per evitare rischi di surriscaldamento quando l'acqua della pentola giunge a bollore. In caso di temperature troppo elevate, il livello di cottura si riduce automaticamente o il piano cottura si spegne automaticamente.

Limitatore del tempo di cottura

Il limitatore del tempo di cottura è una funzione di sicurezza integrata nel piano cottura. Si attiva se si dimentica di spegnere il piano cottura. A seconda del livello di potenza selezionato, il tempo di cottura sarà limitato come segue:

Livello di potenza	Tempo massimo di funzionamento (in ore, minuti)
1	8 ore, 36 min.
2	6 ore, 42 min.
3	5 ore, 18 min.
4	4 ore, 18 min.
5	3 ore, 30 min.
6	2 ore, 18 min.
7	2 ore, 18 min.
8	1 ora, 48 min.
9	1 ora, 30 min.
P (boost)	5 min (dopodiché torna di nuovo al livello 9)

Gestione della potenza

Due zone di cottura, poste una di fronte all'altra, si influenzano a vicenda. Quando entrambe queste zone di cottura vengono accese simultaneamente, la potenza viene automaticamente condivisa. Quando si seleziona la funzione Boost, l'altra zona di cottura viene impostata a un livello leggermente inferiore. Se una zona di cottura è impostata su Boost e si desidera impostare l'altra su 9, la zona di cottura con Boost passerà automaticamente a un livello inferiore. La funzione di riscaldamento automatico è disattivata.

IL TUO PIANO COTTURA A INDUZIONE

Uso dei tasti a sfioramento e del comando a scorrimento

Per ottenere risultati ottimali, posizionare la punta del dito su un tasto o sul comando a scorrimento. Non è necessario applicare alcuna pressione. I tasti a sfioramento reagiscono solo alla leggera pressione di un dito.
Non azionare i comandi utilizzando altri oggetti.

Rumori legati all'induzione

Ticchettio
È causato dal limitatore di capacità delle zone di sinistra e di destra. Il ticchettio può verificarsi anche a livelli di cottura molto bassi.

Le pentole fanno rumore
Le pentole possono fare un po' di rumore durante la cottura. Questo è causato dall'energia che scorre dal piano cottura alla pentola. Ad alti livelli, è perfettamente normale per alcune pentole. Non danneggia né le pentole né il piano cottura.

La ventola fa rumore
Per aumentare la durata di vita dei componenti elettronici, l'apparecchio è dotato di una ventola. Se si usa l'apparecchio in maniera intensiva, la ventola si attiva in modo da raffreddarlo; in tal caso, si avvertirà un ronzio. La ventola rimane in funzione per alcuni minuti dopo che il piano cottura è stato spento.

Pentole adatte

La cottura a induzione richiede l'uso di pentole con un fondo piatto e spesso (minimo 2,25 mm). Usare pentole di materiale magnetico o con un fondo a sandwich. Non utilizzare pentole in rame, alluminio o ceramica.



Usare solo pentole con un fondo piatto. Un fondo cavo o arrotondato può interferire con il funzionamento della protezione di cottura a vuoto, causando il surriscaldamento dell'apparecchio.
Questo può causare dei danni. Tutti i danni causati dall'uso di pentole non adeguate o lasciate sul piano acceso senza acqua all'interno sono esclusi dalla garanzia.



Le pentole utilizzate su un piano cottura a gas non sono adatte all'uso su un piano cottura a induzione.



Prestare attenzione alle pentole sottili in lamiera smaltata! Se la pentola è troppo usurata, la smaltatura potrebbe danneggiarsi se si applicano livelli di potenza elevati. Alti livelli di potenza possono causare la deformazione
del fondo della pentola.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



Attenzione
Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti. Sollevare le pentole senza farle scivolare sul piano cottura.

Rilevamento della pentola

- Se il piano cottura non rileva la presenza di una pentola (adatta) dopo averne posizionata una in una zona di cottura, sul display inizierà a lampeggiare il simbolo di rilevamento pentola. Dopo 20 secondi, la zona di cottura si spegne.
- Se si rimuove una pentola dalla zona di cottura durante la cottura, sul display comparirà il simbolo di rilevamento pentola. La zona di cottura si spegne. Il simbolo scomparirà dopo aver riposizionato la pentola.
  La zona di cottura si riaccende con il livello di potenza impostato in precedenza.
- Il rilevamento automatico della pentola (regolabile: attivo di default) rileva automaticamente la presenza di una pentola collocata in una delle zone di cottura. Il display della zona di cottura si illumina in maniera più intensa.

Livelli di cottura

Le zone di cottura sono caratterizzate da 9 livelli e un livello "boost" (P). Impostare il livello di cottura con il dito agendo sul comando a scorrimento. Facendo scorrere questo comando, è possibile modificare l'impostazione di cottura. Verso destra, il livello aumenta, mentre verso sinistra diminuisce. Quando si allontana il dito dal cursore, la zona di cottura inizia a funzionare al livello impostato.

Funzione Boost

- È possibile utilizzare la funzione "boost" per cuocere al livello massimo per periodi di tempo brevi (max 5 minuti). Una volta trascorso il tempo massimo consentito, la potenza verrà ridotta al livello 9.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Linee guida per la cottura

I livelli dipendono dalla quantità e dalla composizione del contenuto della pentola, pertanto la tabella sottostante è da intendersi unicamente come linea guida.

Utilizzare il livello "boost" per:
- portare rapidamente a ebollizione i cibi o i liquidi;
- far "restringere" le verdure;
- scaldare olio e grasso;
- wok.

Utilizzare il livello 9 per:
- scottare le carni;
- cucinare il pesce;
- cucinare frittate;
- friggere le patate bollite;
- friggere i cibi.

Utilizzare i livelli 7 e 8 per:
- friggere i pancake e cuocere i french toast;
- friggere fette spesse di carne impanata;
- friggere il pesce impanato;
- friggere la pancetta (grasso);
- cuocere le patate crude;
- cuocere la pasta;
- friggere fette sottili di carne (impanate).

Utilizzare i livelli 4-6 per:
- ultimare la cottura di grandi quantità di cibo;
- scongelare le verdure;
- friggere fette spesse di carne impanata.

Utilizzare i livelli 1-3 per:
- far bollire il brodo a fuoco lento;
- cuocere la carne in umido;
- cuocere le verdure a fuoco lento;
- sciogliere il cioccolato;
- sobbollire;
- fondere il formaggio.

MANUTENZIONE

Pulizia

Primo utilizzo

- Pulire e asciugare la superficie del vetro con un panno umido prima del primo utilizzo.
- Asciugare l'apparecchio dopo averlo pulito con un panno umido, per evitare la formazione di calcare.

Pulizia giornaliera

- Anche se i residui di cibo non bruciano sul vetro, si consiglia comunque di pulire il piano cottura immediatamente dopo l'uso.
- Eseguire la pulizia giornaliera utilizzando un panno umido con un detergente delicato.
- Asciugare con carta da cucina o con uno strofinaccio asciutto.

Macchie ostinate

- È possibile rimuovere le macchie ostinate anche utilizzando un detergente delicato, come quello per i piatti.
- Rimuovere i segni dell'acqua e le incrostazioni di calcare con l'aceto.
- I segni di metallo (causati dallo scivolamento delle pentole) possono essere difficili da eliminare. In tal caso, sono disponibili degli agenti speciali.
- Usare un raschietto per vetro per eliminare i residui di cibo, in particolare plastica e zucchero fusi.

Non usare mai prodotti abrasivi, in quanto lasciano graffi in cui si possono accumulare sporco e calcare. Non usare mai oggetti appuntiti, come lana d'acciaio o spugne.

Filtri e vassoio di raccolta

Filtri antigrasso

Dopo 30 ore di funzionamento, sul display dell'estrattore verranno visualizzati alternativamente "F" e "G", a indicare che è necessario pulire i filtri antigrasso.

Questi devono essere puliti una volta al mese (o quando segnalato dall'indicatore di saturazione del filtro). Non utilizzare detergenti aggressivi e pulire il filtro manualmente o in lavastoviglie a bassa temperatura e con un programma a ciclo breve. Inserire i filtri nella lavastoviglie con l'apertura verso il basso, in modo che l'acqua possa uscire. I detergenti usati nelle lavastoviglie opacizzano l'alluminio più rapidamente. Questo è normale.

Dopo la pulizia e la sostituzione dei filtri antigrasso, azzerare la memoria dell'indicatore di saturazione del filtro.

Filtri di ricircolo - (cod.AFCFCARFH10 - AFFCARFPH6)

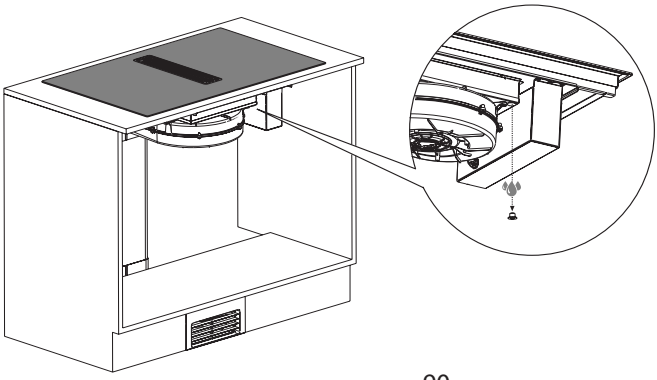
I filtri possono essere ripristinati in forno, meglio se ventilati.
La temperatura del forno deve essere di 150°-180°, temperature più elevate potrebbero danneggiare i filtri.
È meglio posizionare i mattoncini filtranti sulla griglia del forno, non preriscaldata, e lasciarli raffreddare completamente prima di rimuovere.
Il tempo necessario per ripristinare i filtri è di almeno due ore o anche di più, a seconda del intensità di cottura.
Il ripristino deve essere eseguito solo in un luogo ben ventilato.
Non lavare i filtri in lavastoviglie.
I filtri di ricircolo possono essere ripristinati più volte, ma per una migliore efficienza si consiglia di farlo sostituire ogni 5 anni.

Filtri di ricircolo - Twin (cod.AFCF100017)

I filtri utilizzati in questo piano cottura sono filtri combinati per il filtraggio dei grassi e degli odori. Questi filtri gemelli sono rigenerabili e necessitano di manutenzione periodica.
Dopo 30 ore di funzionamento, sul display dell'aspirazione verranno visualizzati alternativamente 'F' e 'G' unità; è necessario lavare i filtri Twin.
• I filtri Twin devono essere lavati senza detersivi.
• I filtri Twin possono essere lavati nel lavello con acqua calda o messi in lavastoviglie con programma di lavaggio rapido, senza altre stoviglie (per evitare la presenza di grassi o oli)
ed a temperature consigliate non superiori a 60/65 °C.
• I filtri Twin possono essere asciugati naturalmente coprendoli con un panno pulito e privo di residui oppure in un forno con calore superiore e inferiore alla temperatura di 80 °C per non più di 1 ora.
È necessario sostituire i filtri Twin:
• quando noti che il filtraggio degli odori non è più sufficiente (il tempo medio è dopo 240 ore di funzionamento).
• al massimo dopo 1 anno di utilizzo.
• quando i filtri sono chiaramente danneggiati.
ATTENZIONE: L'asciugatura non deve mai essere effettuata con flussi d'aria. È importante che
i filtri gemelli siano adeguatamente asciugati prima dell'installazione. Dopo la manutenzione, ripristinare la memoria dell'indicazione di saturazione del filtro.

Vaschetta raccoglitore acqua

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



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Attenzione
In caso di crepe sul piano di vetro (anche piccole), spegnere immediatamente il piano cottura e scollegarlo dalla rete elettrica. Contattare il servizio di assistenza.

Se l'apparecchio non funziona correttamente, non sempre significa che sia difettoso. Provare a risolvere il problema autonomamente, facendo riferimento alla tabella seguente. È anche possibile consultare il nostro sito web per ulteriori informazioni. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza.

Sintomo	Possibile causa	Soluzione
Il display si accende quando il piano cottura viene attivato per la prima volta.	Questa è la normale configurazione.	Funzionamento normale.
La ventola continua a funzionare per alcuni minuti dopo che il piano cottura è stato spento.	Il piano cottura si sta raffreddando.	Funzionamento normale.
Le prime volte che si usa il piano cottura si avverte un leggero odore.	Il nuovo apparecchio si sta scaldando.	Si tratta di una cosa normale e scomparirà dopo alcuni utilizzi. Ventilare la cucina.
Le pentole fanno rumore durante la cottura.	Questo è causato dall'energia che scorre dal piano cottura alla pentola.	Ad alti livelli è perfettamente normale per alcune pentole. Non danneggia né le pentole né il piano cottura.
È stata accesa una zona di cottura, ma il display segnala **u.**	La pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione o ha un diametro troppo piccolo.	Usare una pentola adatta.
Una delle zone di cottura smette improvvisamente di funzionare e viene emesso un segnale.	Il tempo impostato per il timer è terminato.	Toccare il tasto sinistro o destro del timer per disattivare l'allarme.
Il piano cottura non funziona e sul display non compare nulla.	L'alimentazione è assente a causa di un cavo o di una connessione difettosa.	Controllare i fusibili o l'interruttore elettrico (in assenza di spina).
Non appena si accende il piano cottura uno dei fusibili salta.	Il piano cottura è stato collegato in modo errato.	Contattare un installatore esperto.
Sul display compare L.	Il blocco di sicurezza per bambini è attivato.	V. il capitolo "Funzionamento del piano cottura/Blocco di sicurezza per bambini".
Codice di errore **ER 03.**	Sono stati premuti due o più tasti contemporaneamente.	Non azionare più di un tasto alla volta.
	Il pannello di controllo è sporco o è coperto d'acqua.	Pulire il pannello di controllo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sintomo	**Possibile causa**	**Soluzione**
Codice di errore **ER21**.	Surriscaldamento.	Lasciare raffreddare il piano cottura.
Codice di errore **E2**.	Sovratemperatura dell'elemento di induzione. Potrebbero essere state usate delle pentole vuote.	Non riscaldare le pentole vuote.
Codice di errore **E3**.	Pentola non adatta.	Usare pentole adatte.
Codice di errore **E8**.	Malfunzionamento dell'estrattore. L'estrattore potrebbe essere bloccato.	Rimuovere eventuali ostruzioni e pulire l'estrattore.
Altri codici di errore.		Contattare il servizio di assistenza.



EN *Always wear work gloves for all installation and maintenance operations*

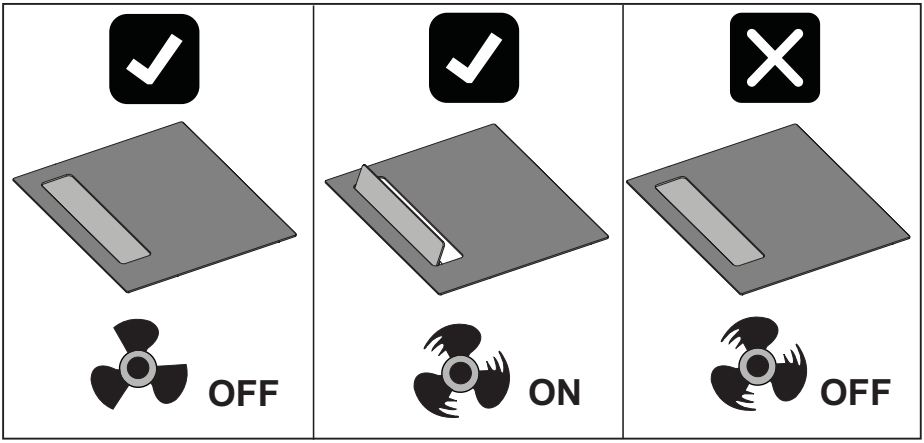
DE *Bei allen Installations- und Instandhaltungsarbeiten immer Schutzhandschuhe tragen.*

FR *Munissez-vous de gants de travail avant d'effectuer toute opération d'installation et d'entretien.*

ES *Todas las operaciones de instalación y mantenimiento se deben realizar utilizando guantes de trabajo.*

IT *Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro*

NL *Draag bij alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden werkhandschoenen.*



I

• Aprire il Flap poi Toccare la Zona di selezione (9) per attivare il sistema aspirante. Attenzione! Per un corretto utilizzo del sistema aspirante, prima di avviare l'aspirazione, **APRIRE SEMPRE IL FLAP.**

EN

• Open the flap, then touch the selection area (9) to activate the extraction system. Warning! For correct use of the extraction system, **ALWAYS OPEN THE FLAP** before starting extraction.

DE

• Öffnen Sie die Klappe und berühren Sie dann den Auswahlbereich (9), um das Absaugsystem zu aktivieren. Achtung! Für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Absaugsystems **IMMER DIE KLAPPE ÖFFNEN**, bevor die Absaugung gestartet wird.

FR

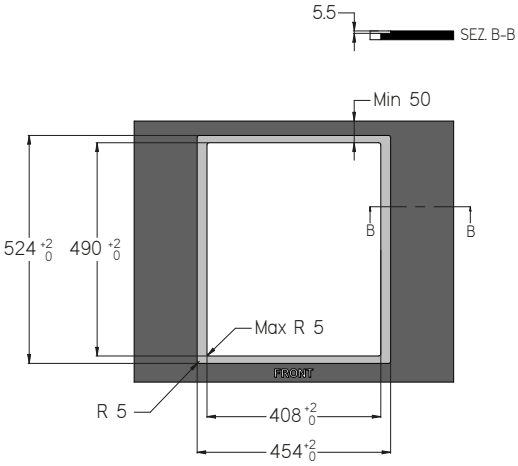
• Ouvrir le clapet (FLAP), puis toucher la zone de sélection (9) pour activer le système d'aspiration.Attention ! Pour une utilisation correcte du système d'aspiration, avant de démarrer l'aspiration, **OUVRIR TOUJOURS LE CLAPET (FLAP)**.

ES

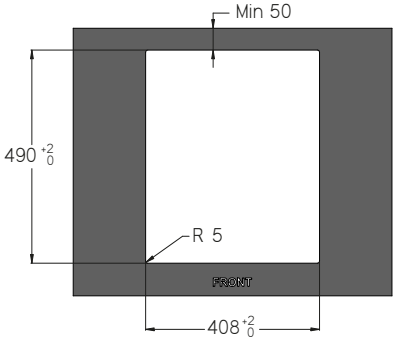
• Abra el Flap y luego toque la zona de selección (9) para activar el sistema de aspiración.¡Atención! Para un uso correcto del sistema de aspiración, **ABRA SIEMPRE EL FLAP** antes de iniciar la aspiración.

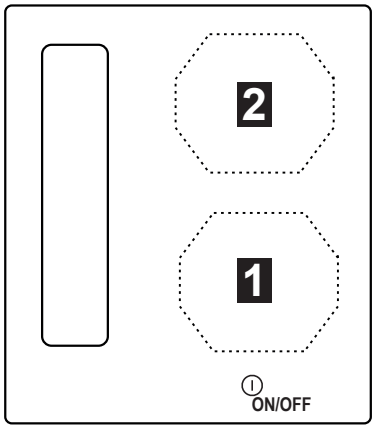
SINTESI

Flush top installation

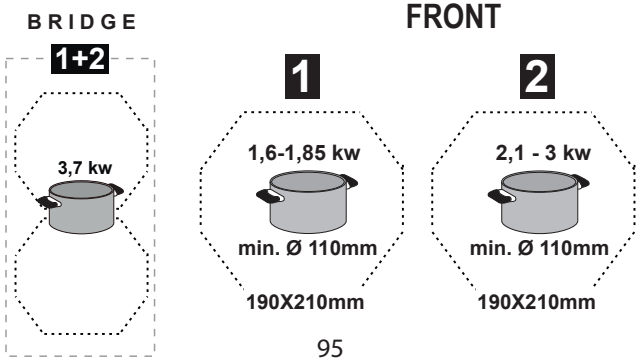


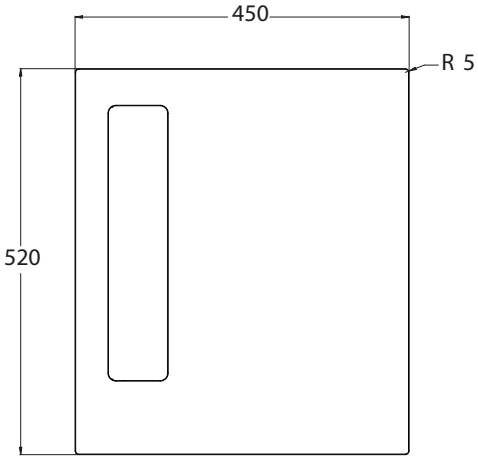
Standard installation



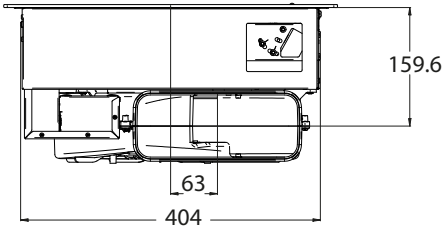


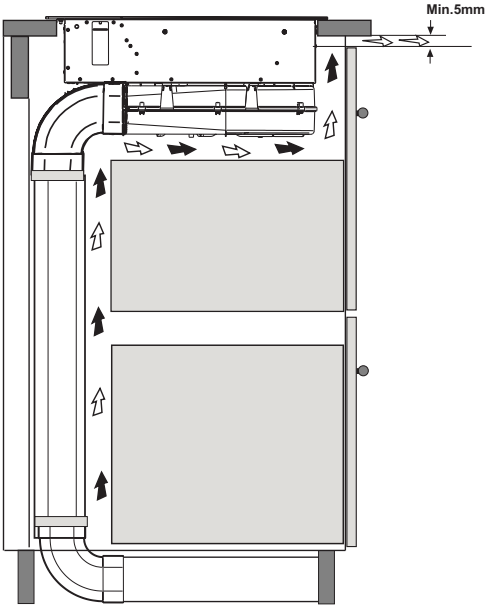
FRONT



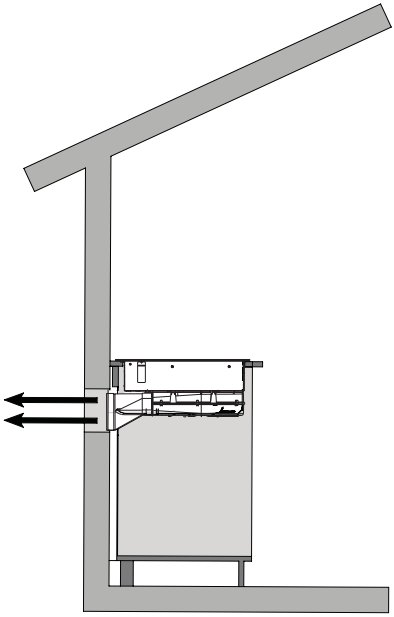

450
R 5
520

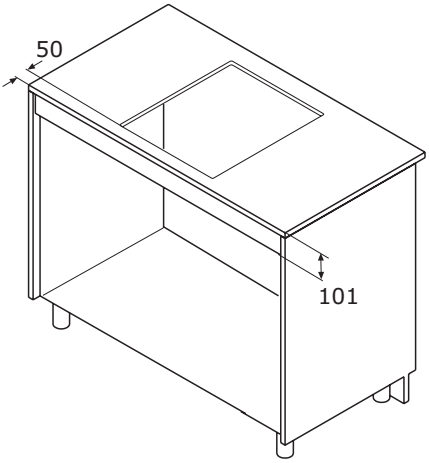

210
392
486.4

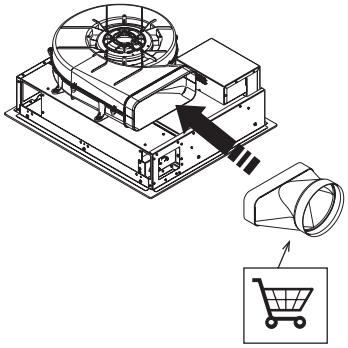

159.6
63
404

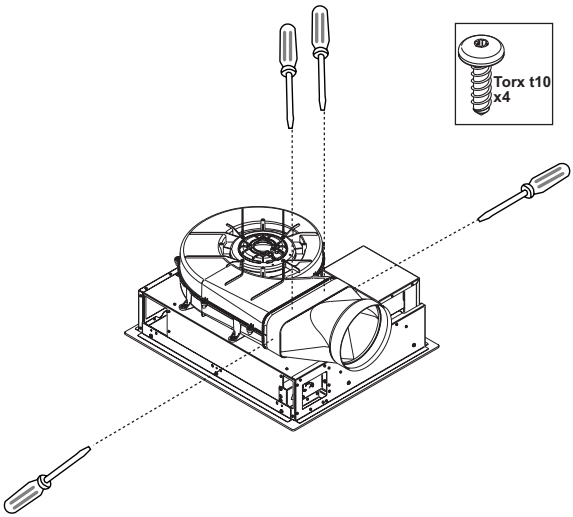

Min.5mm

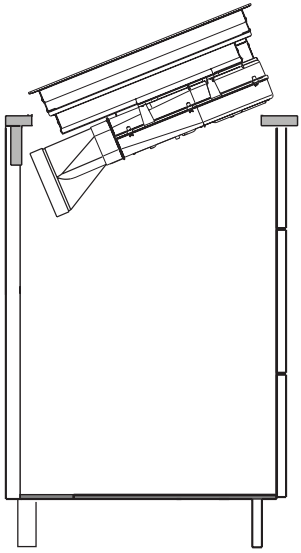
Warning: Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.
Achtung: Wenn die Schrauben oder Befestigungsvorrichtungen nicht entsprechend dieser Anleitung installiert werden, kann es zu elektrischen Gefahren kommen.
Avertissement : Le non-respect des instructions d'installation des vis ou du dispositif de fixation peut entraîner des risques électriques.
Advertencia: Si no se instalan los tornillos o el dispositivo de fijación de acuerdo con estas instrucciones, pueden producirse peligros eléctricos.
Attenzione: la mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio in conformità con queste istruzioni può causare pericoli elettrici.

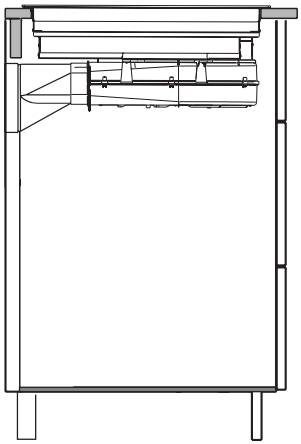


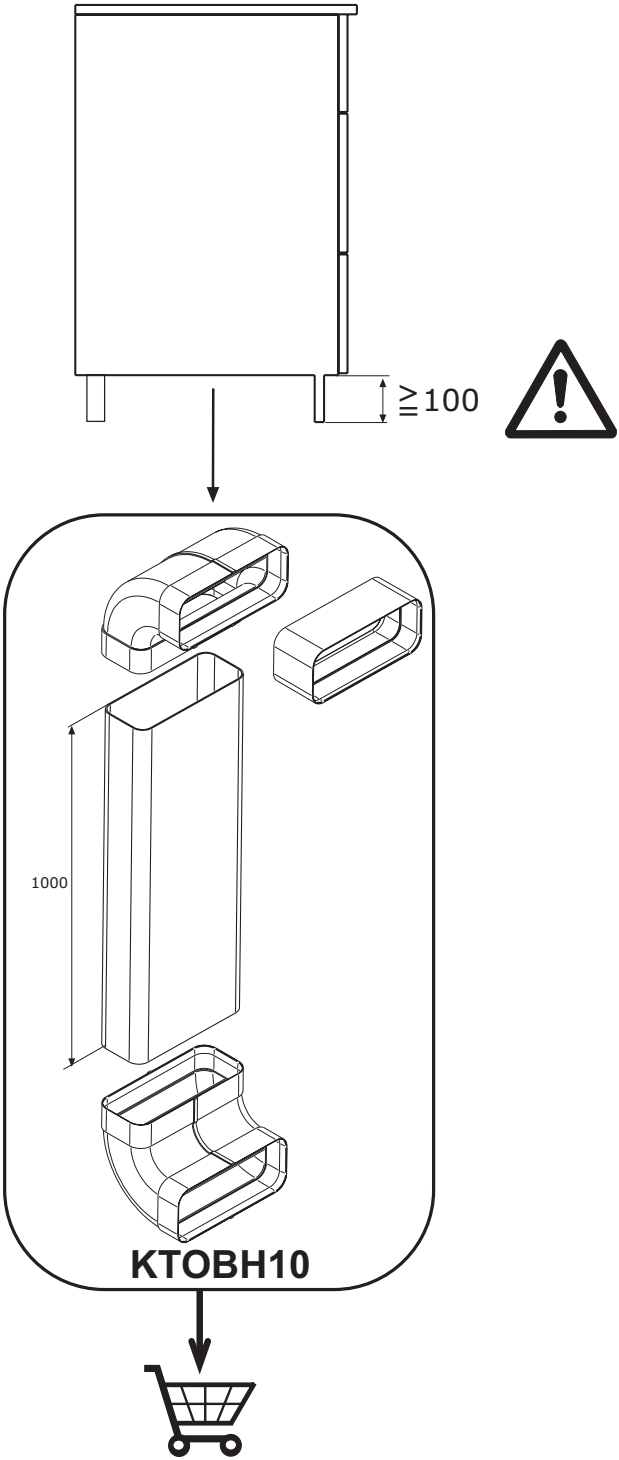


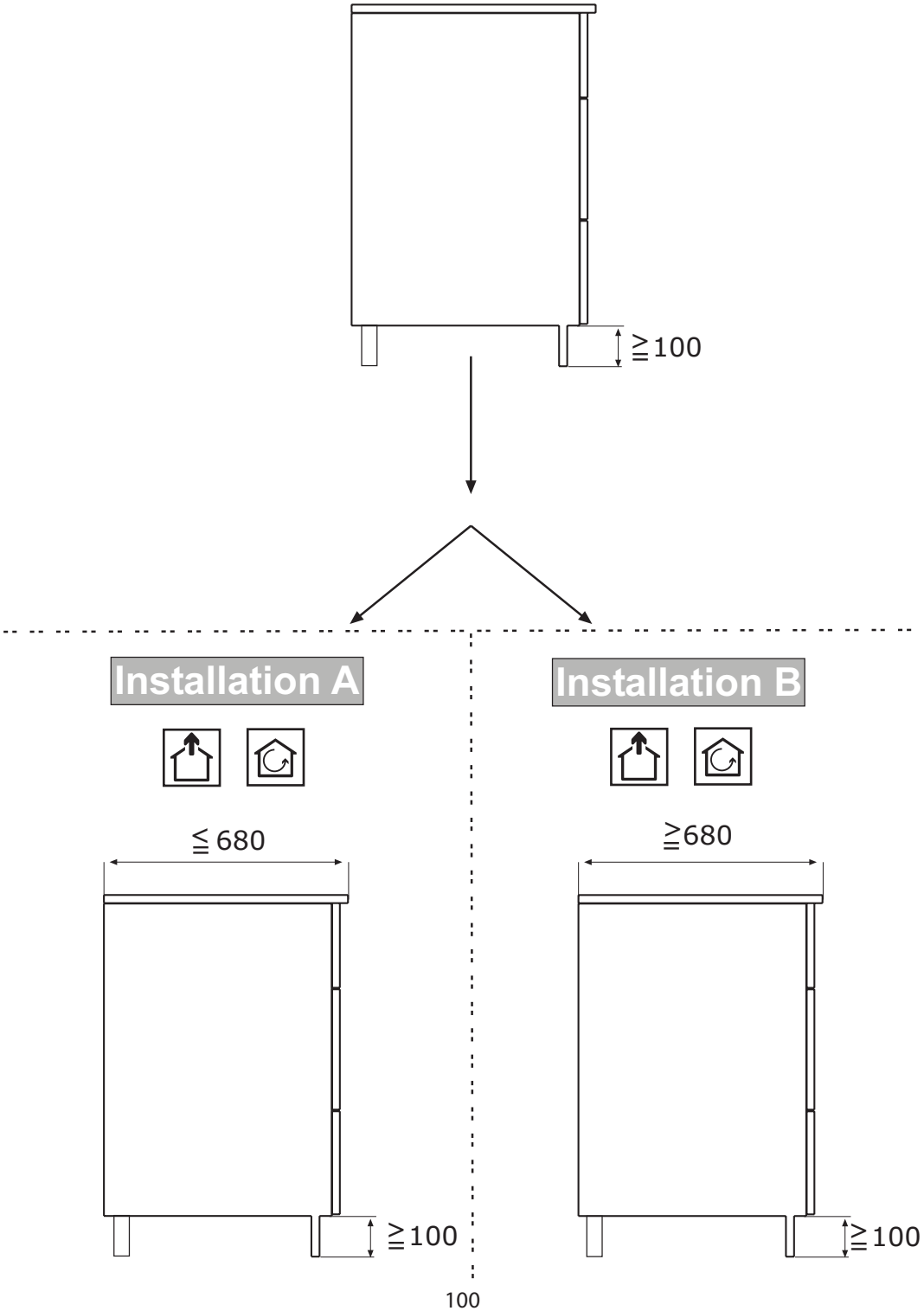



Torx t10
x4

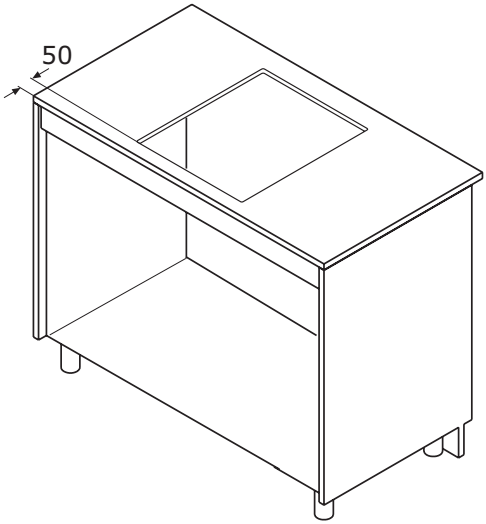




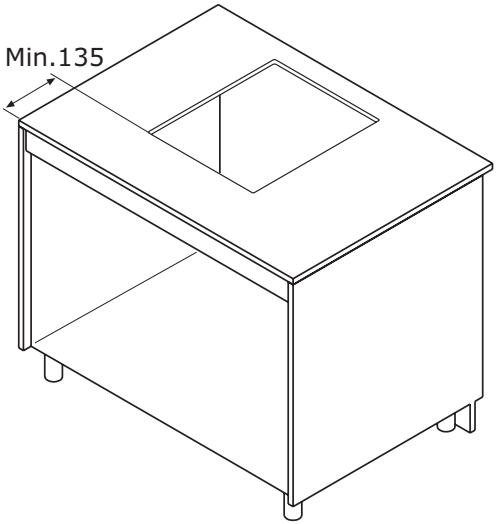

≧100
1000
KTOBH10

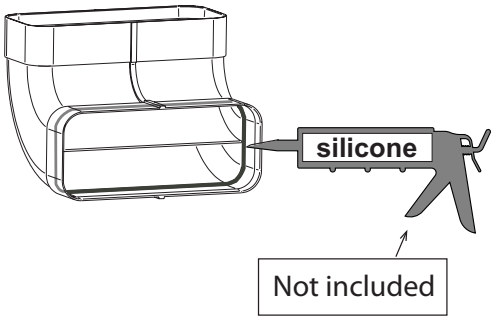

≧100
Installation A
Installation B
≦680
≧680
≧100
≧100

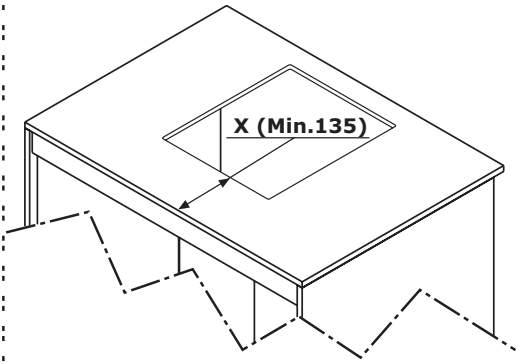
Installation A

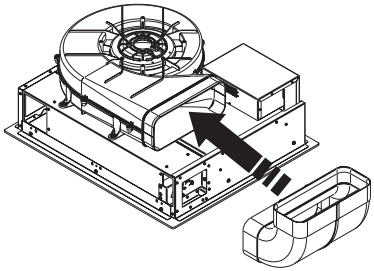


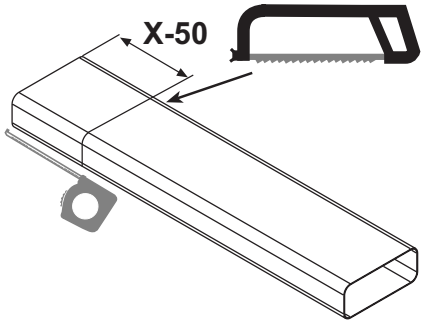
Installation B



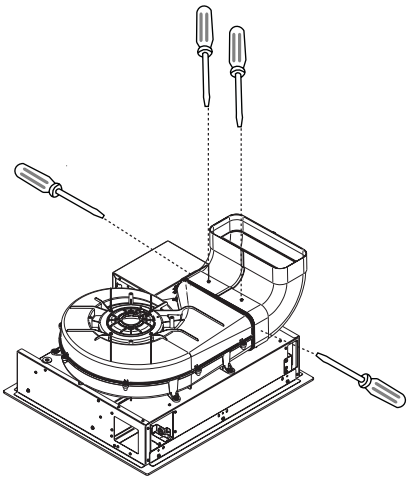

silicone
Not included

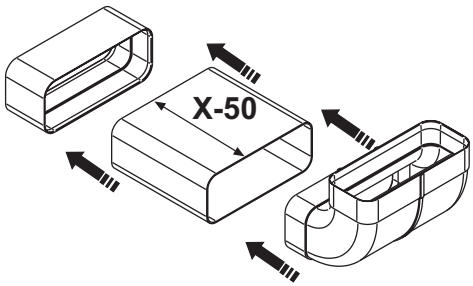

X (Min.135)



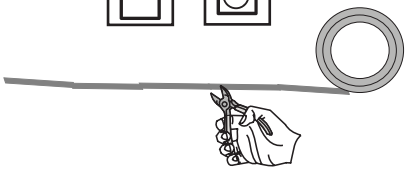

X-50

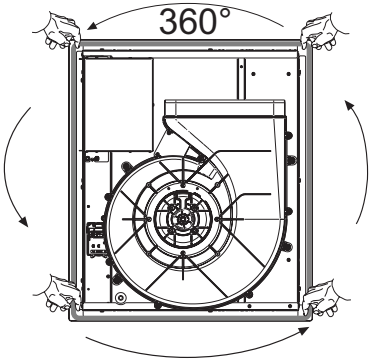

Torx t10
x4

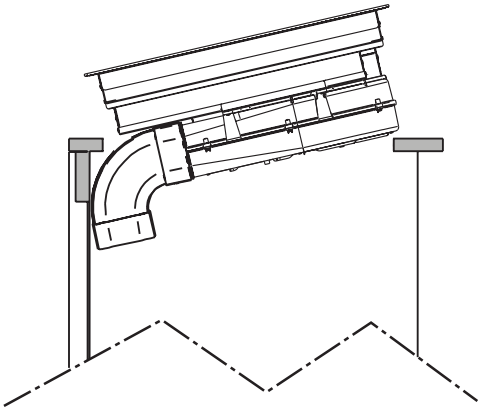


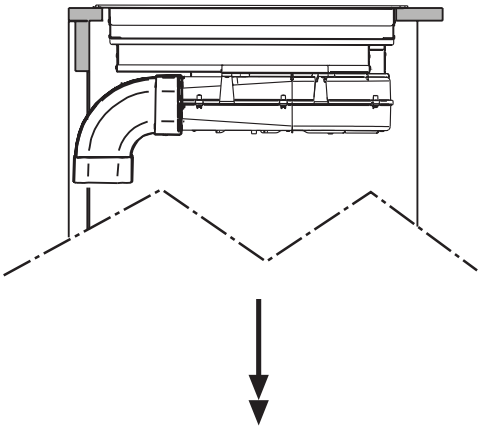

X-50

Installation A

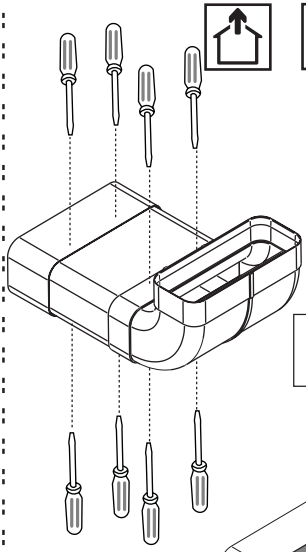


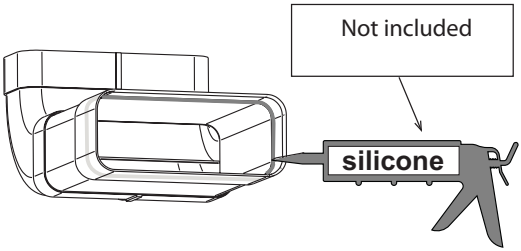


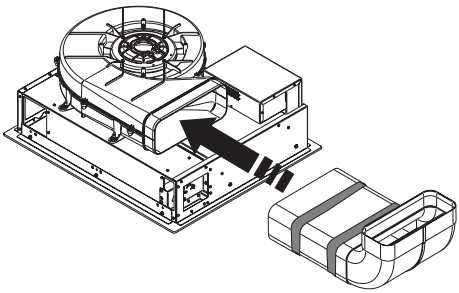




Installation B







Installation A

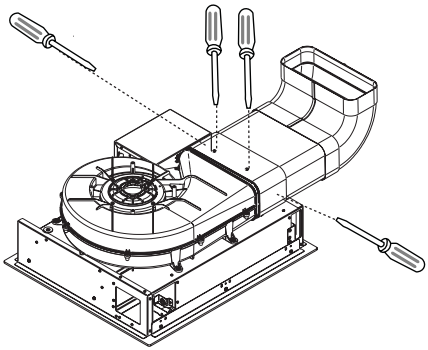


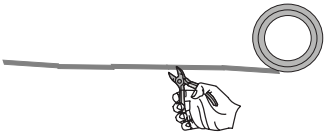


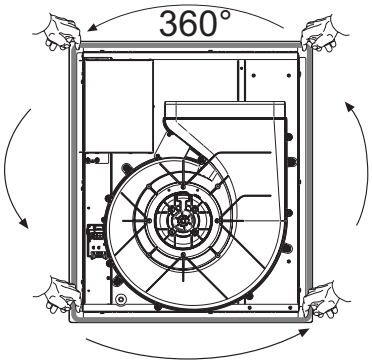


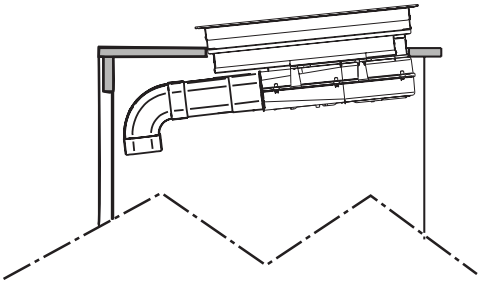


Installation B



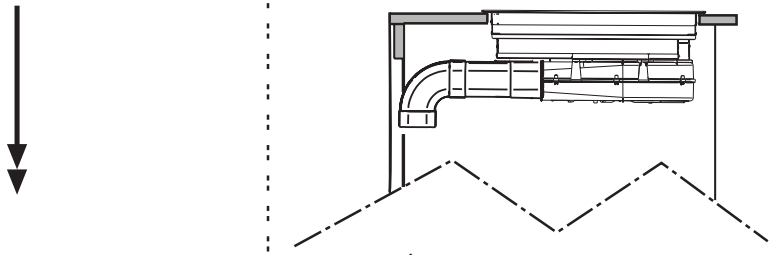


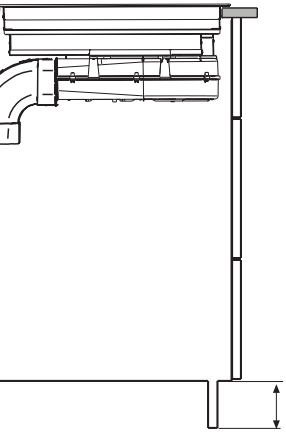




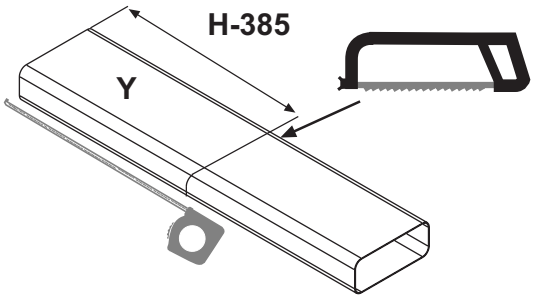
Installation A

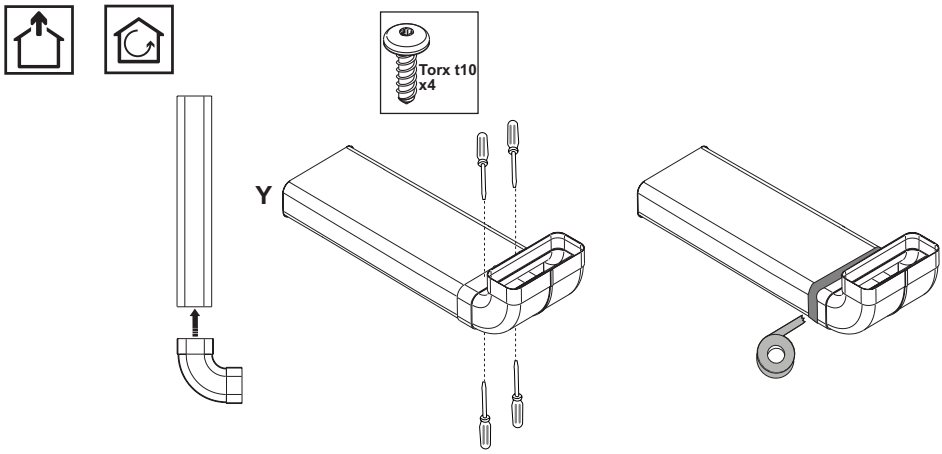
Installation B

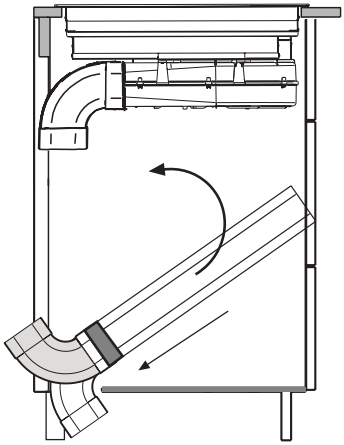


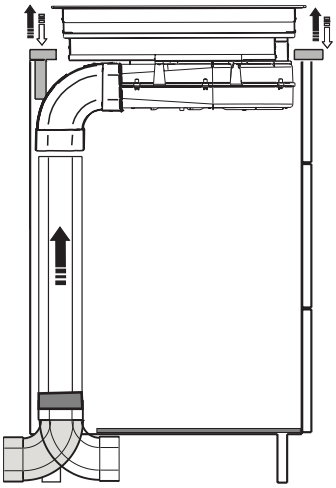


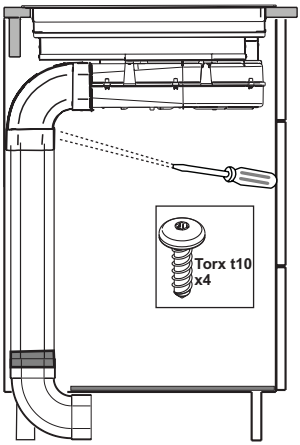
Y= H-385

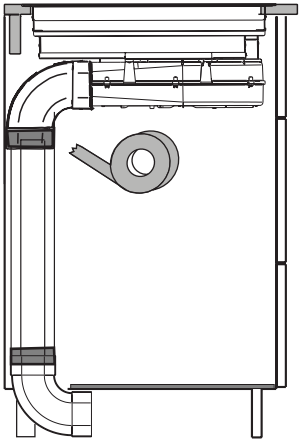


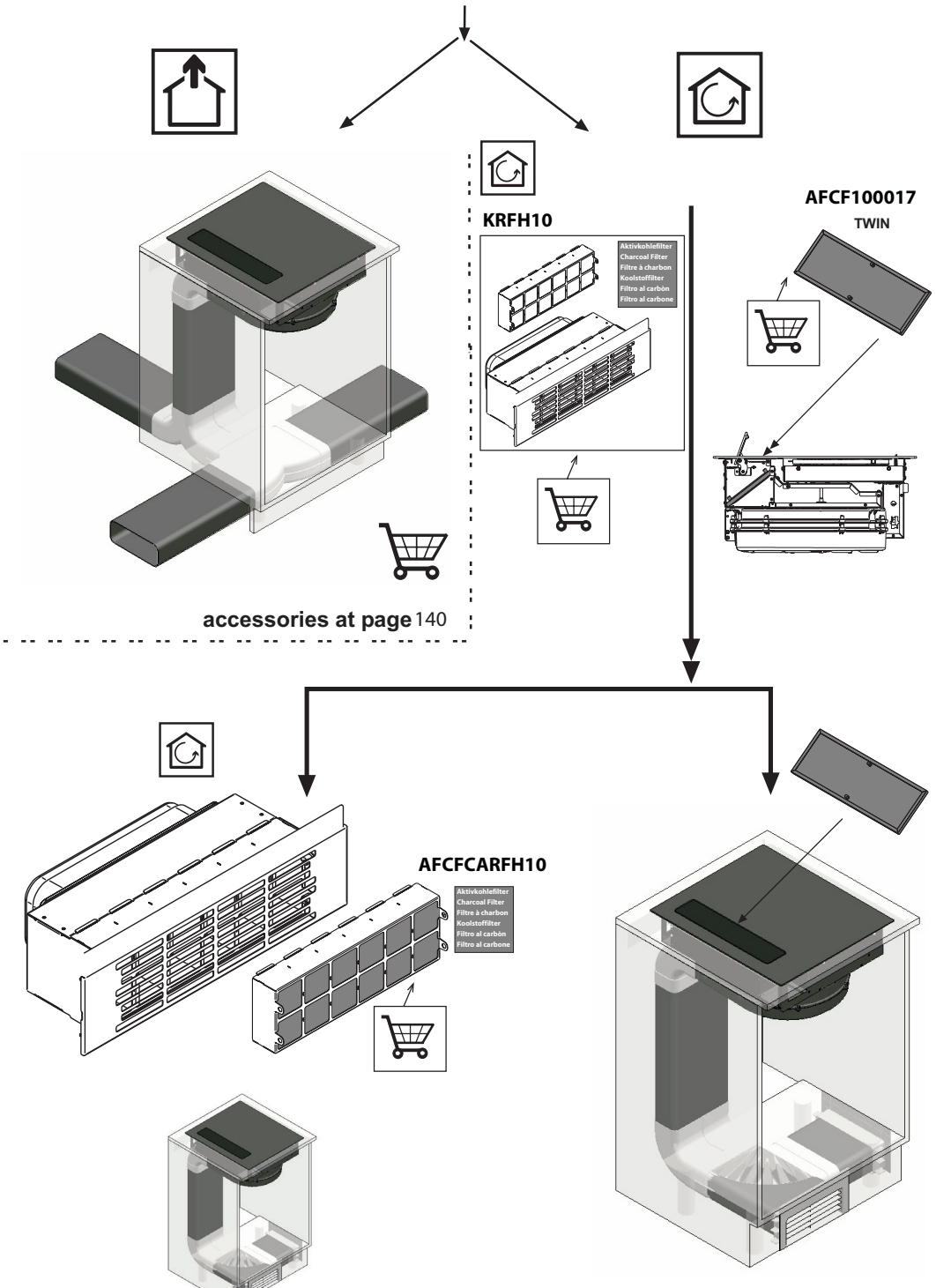

Torx t10
x4
Y






Torx t10
x4





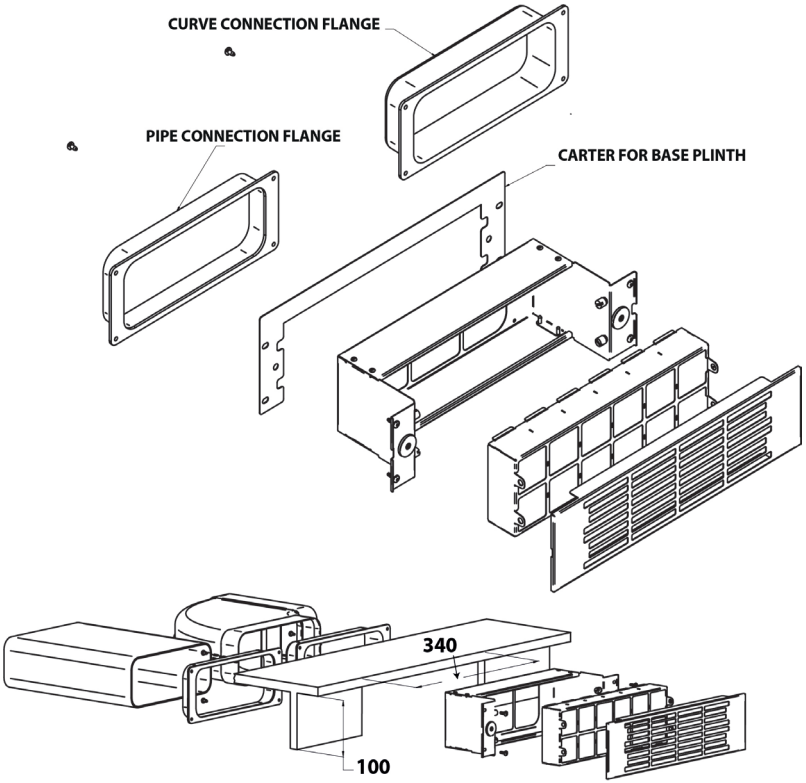
accessories at page 140

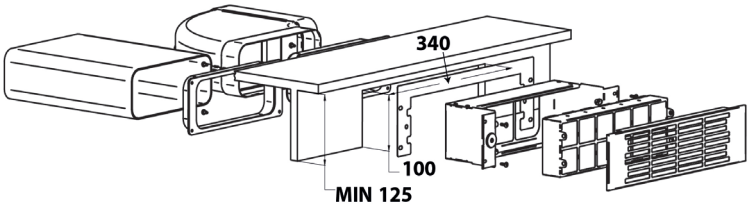
accessories at page 140

KRFH10

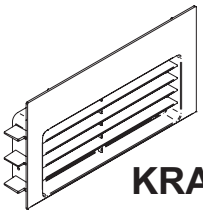
AFCF100017

TWIN

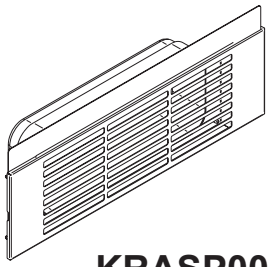




AFCF100017
TWIN

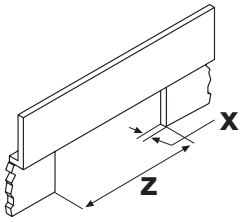


KRASP003

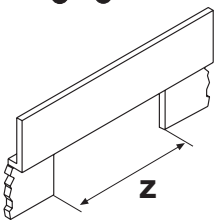


KRASP009
(inox)

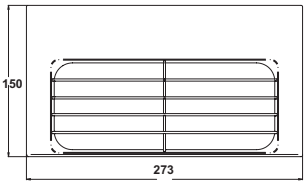
KRASP010
(BLACK)

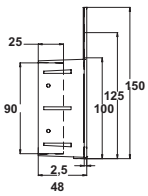


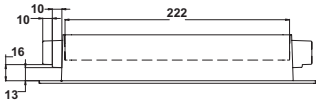
X=13 Z=230
X=16 Z=250

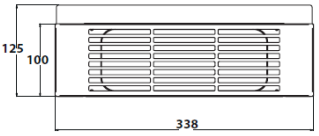


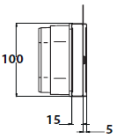
Z=300

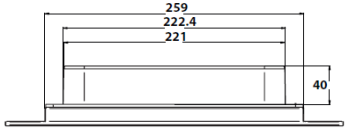


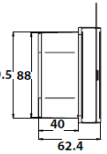


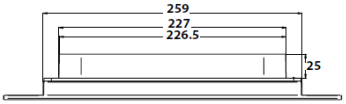


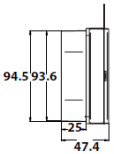




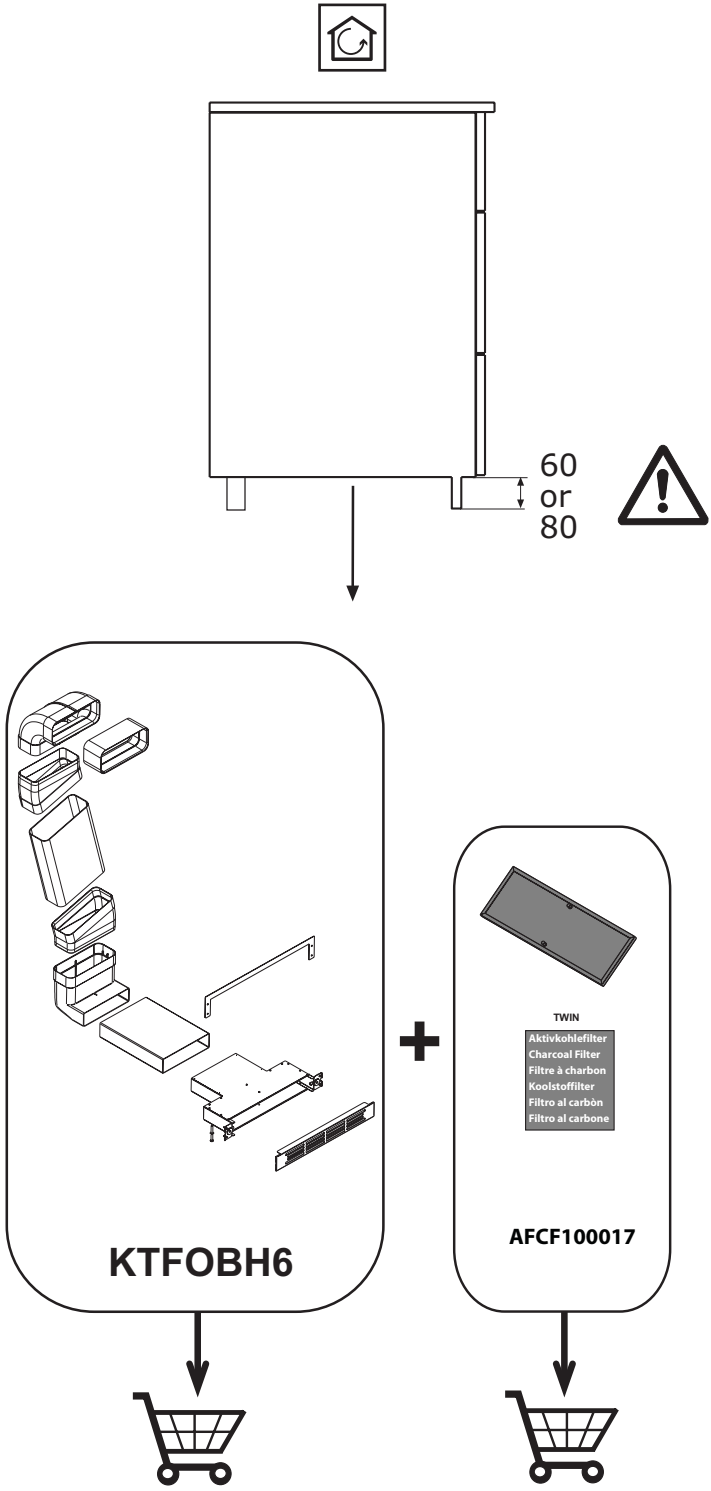


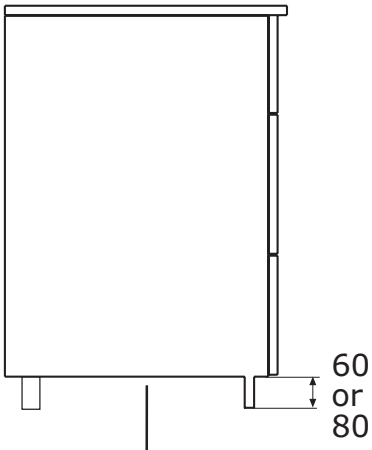




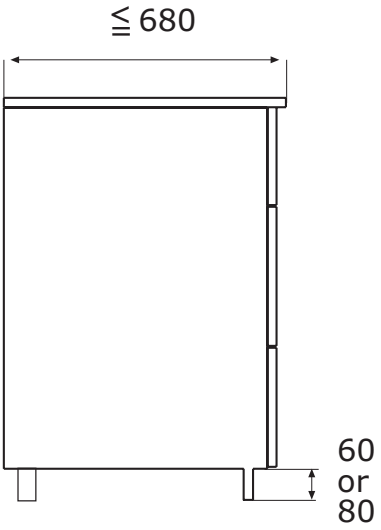


accessories at page 140

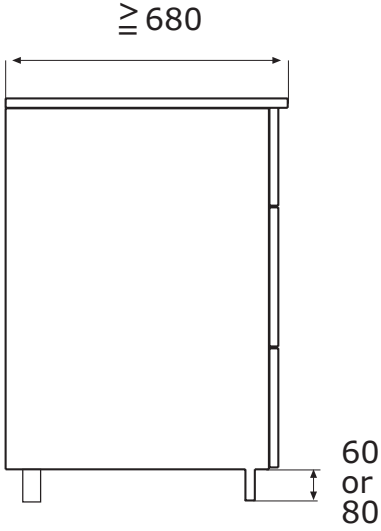

60
or
80
KTFOBH6
TWIN
Aktivkohlefilter
Charcoal Filter
Filtre à charbon
Koolstoffilter
Filtro al carbòn
Filtro al carbone
AFCF100017



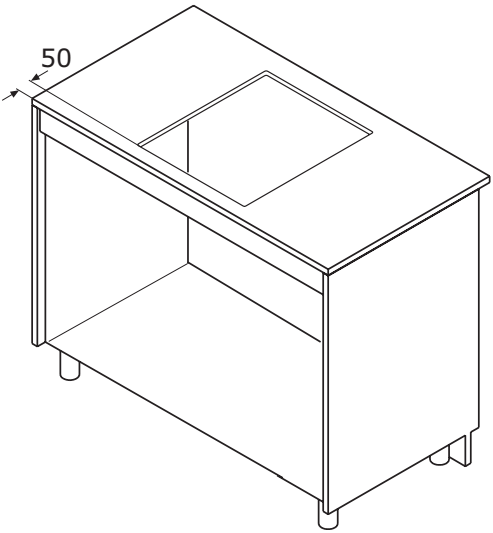
Installation C



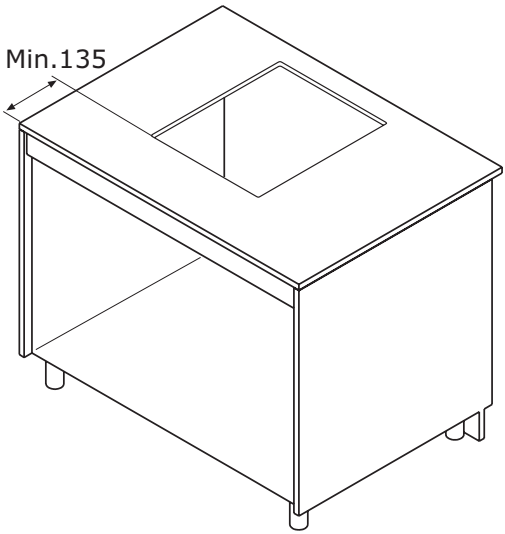
Installation D



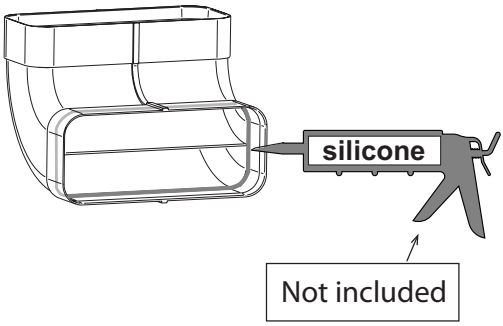
Installation C

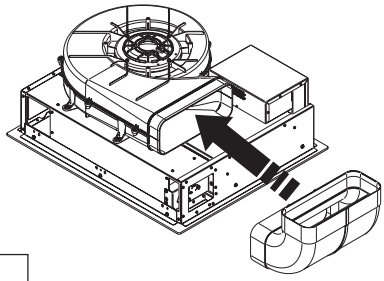


Installation D

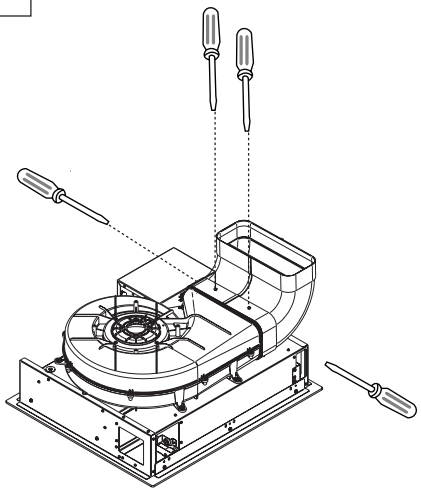


Installation C

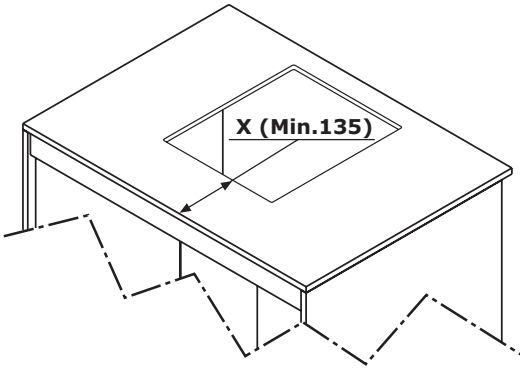


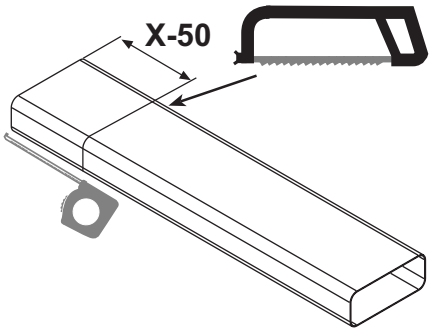


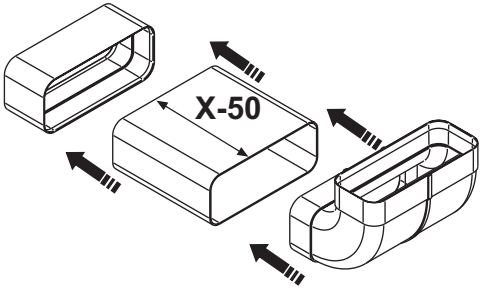




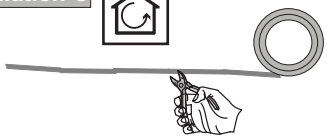
Installation D

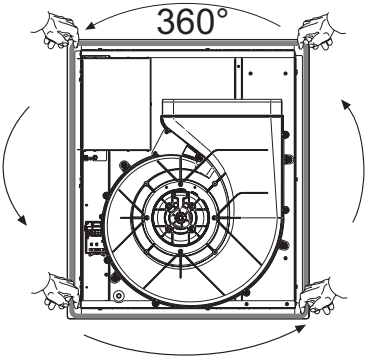


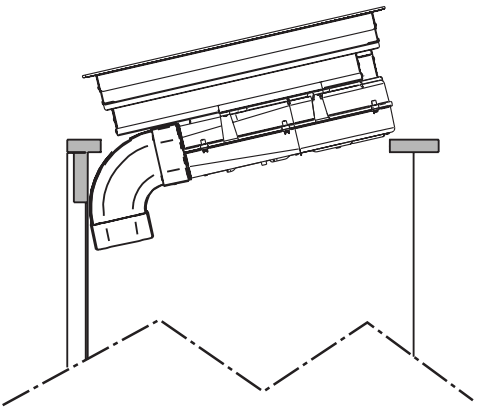


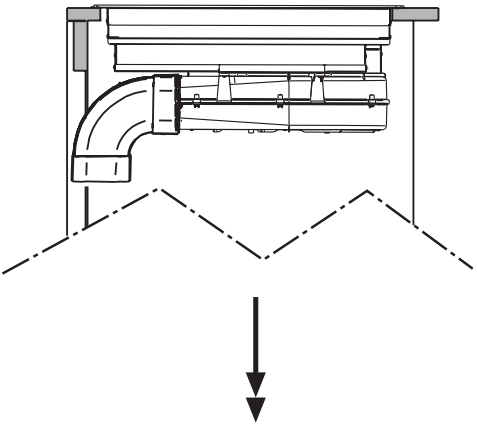


Installation C

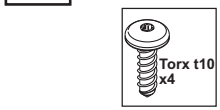


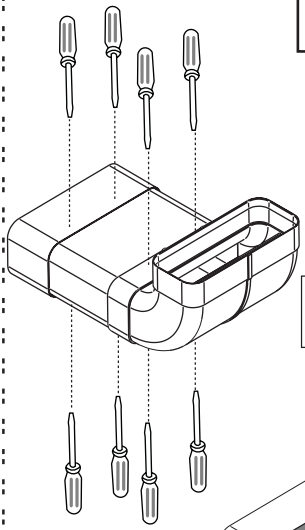




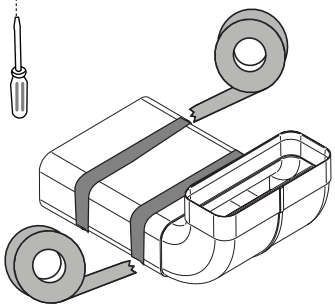


Installation D

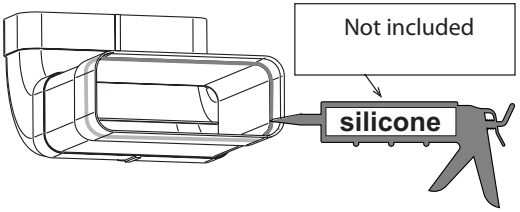


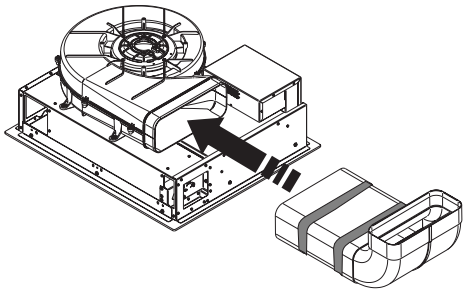


Not included
we recommend pvc tape



Not included

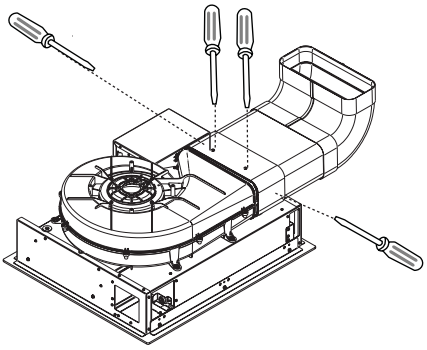


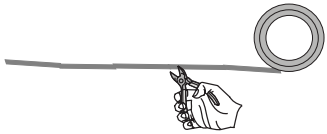


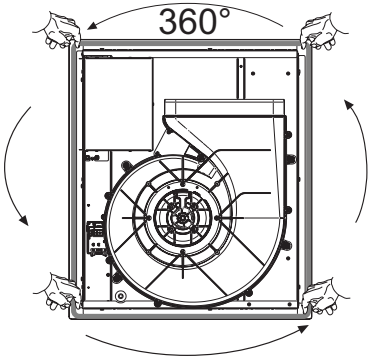
Installation C

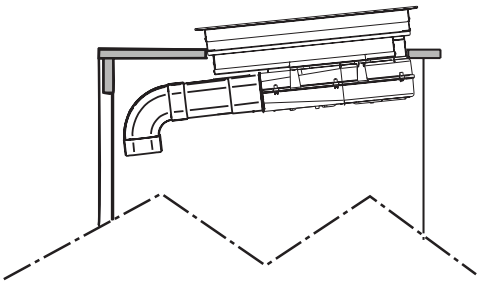
Installation D





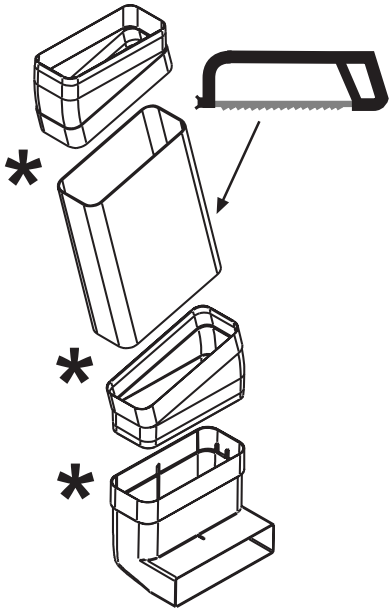


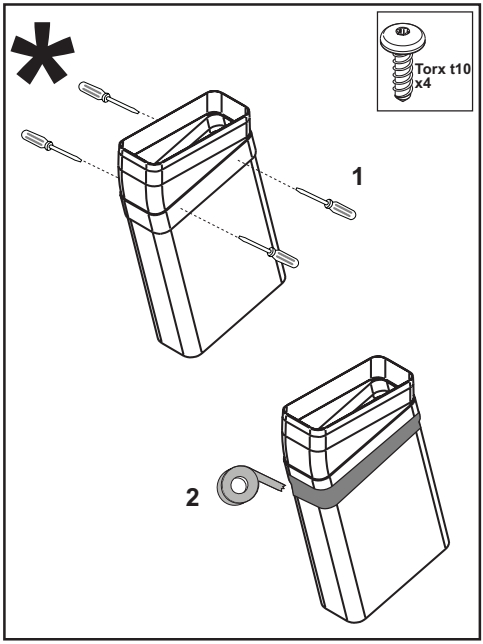


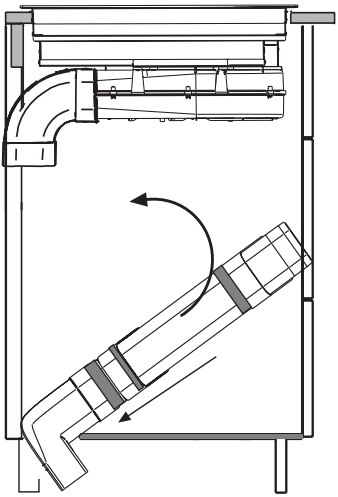


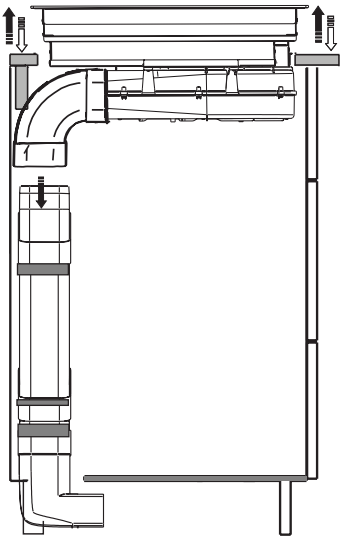
Installation C

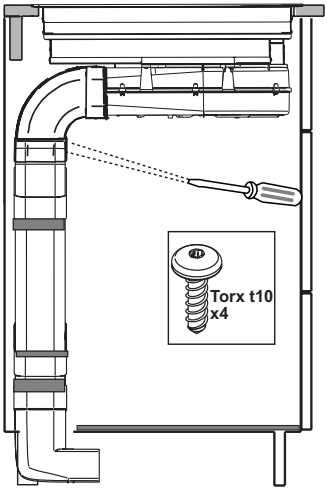
Installation D

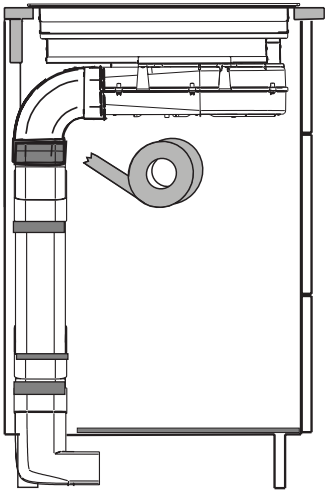






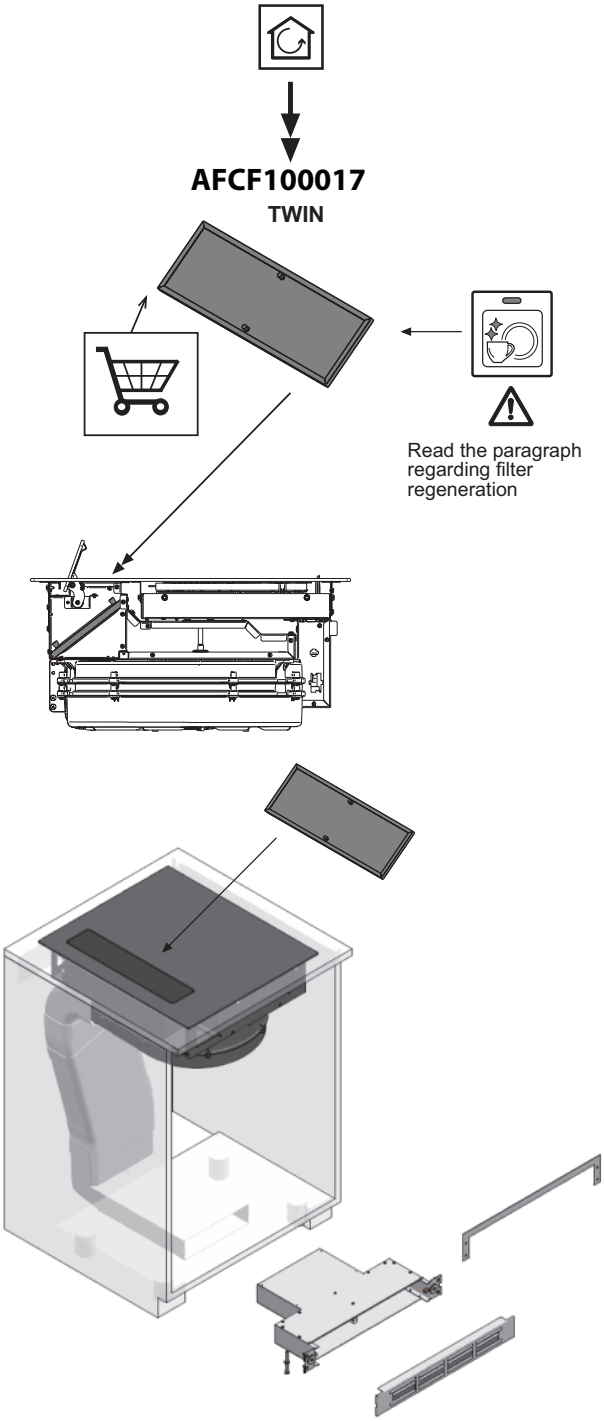


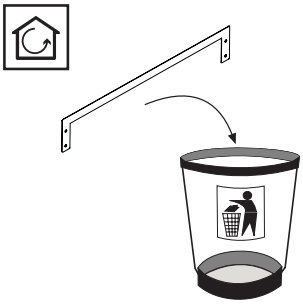

Torx t10
x4

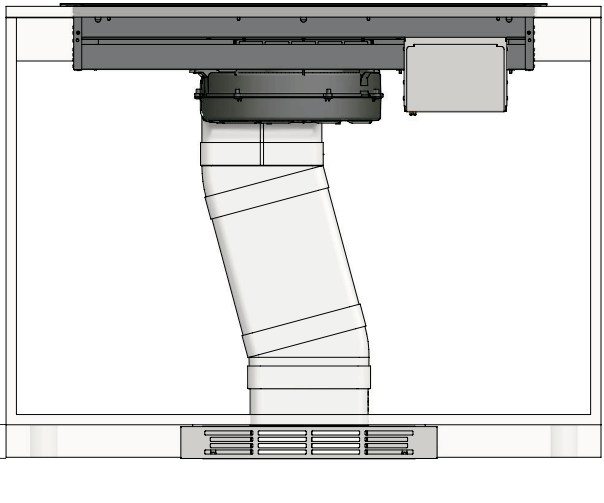


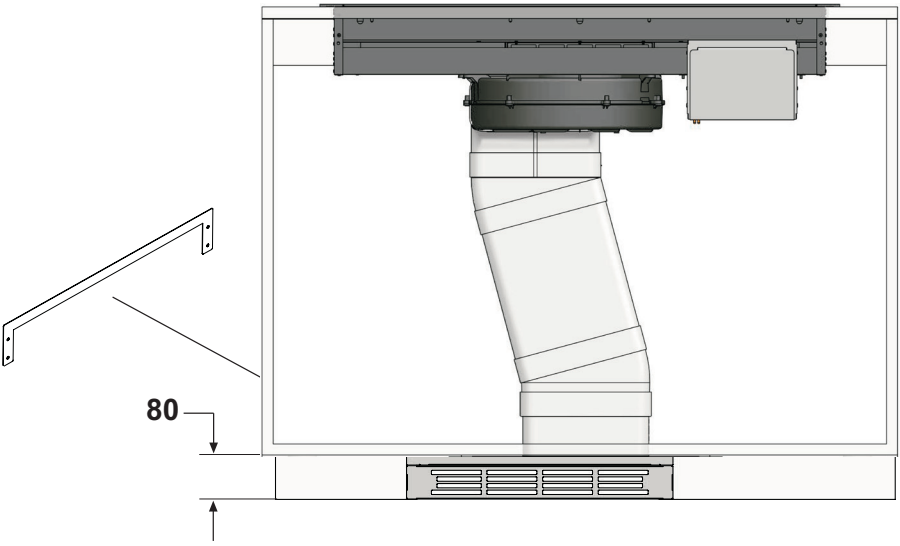
AFCF100017

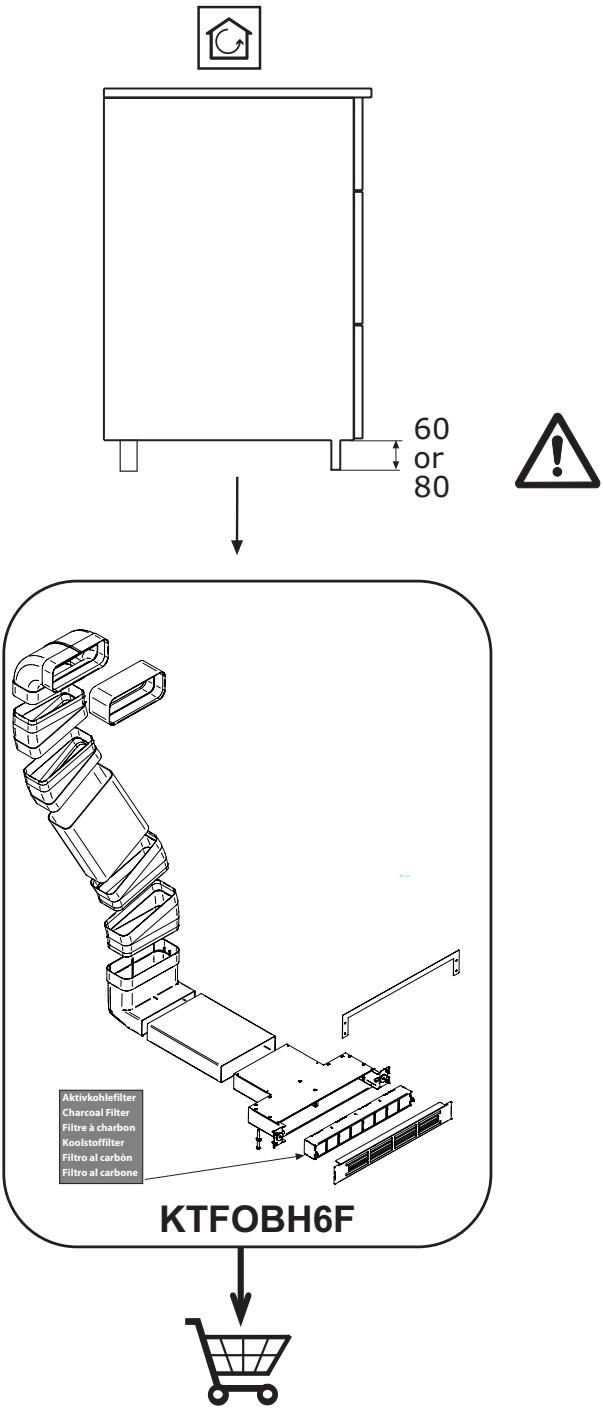
TWIN

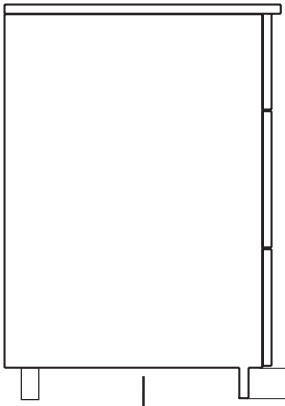




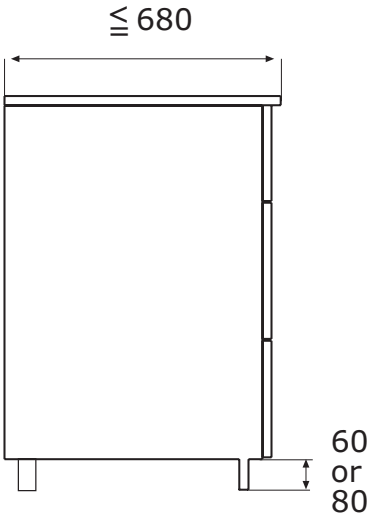

60


80

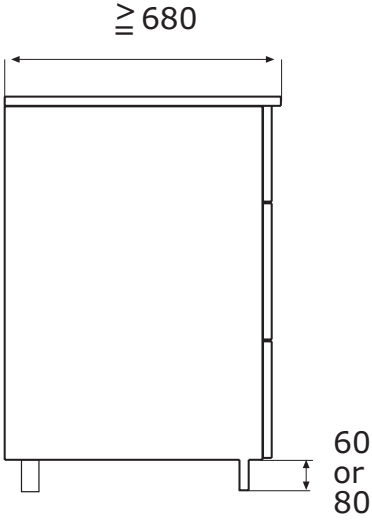

60
or
80
Aktivkohlefilter
Charcoal Filter
Filtre à charbon
Koolstoffilter
Filtro al carbòn
Filtro al carbone
KTFOBH6F



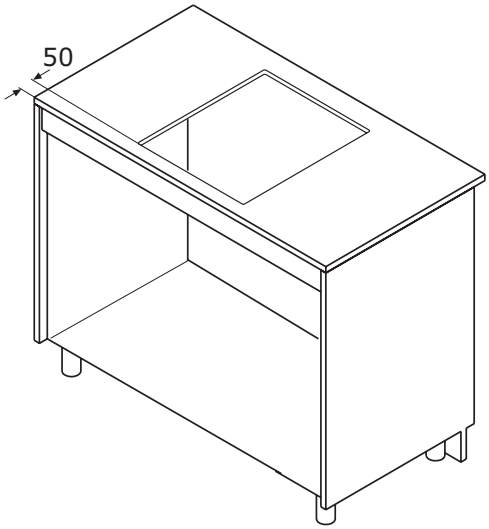
Installation E



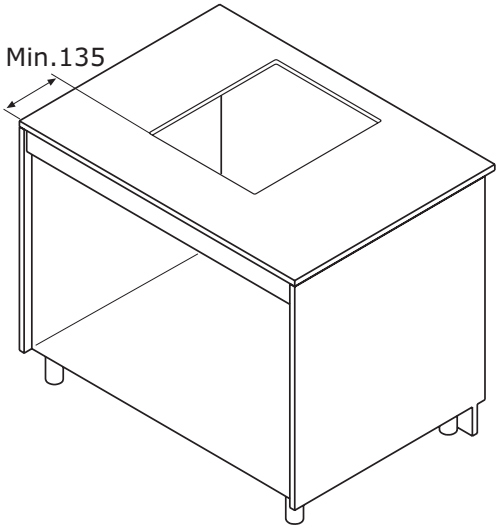
Installation F



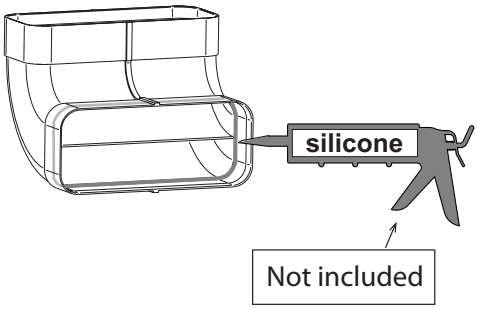
Installation E

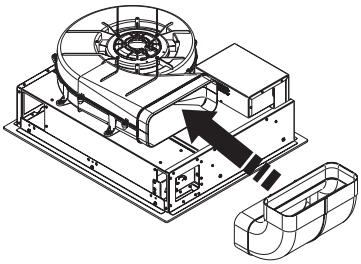


Installation F

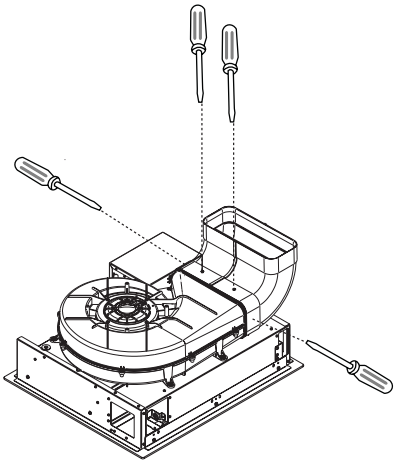


Installation E

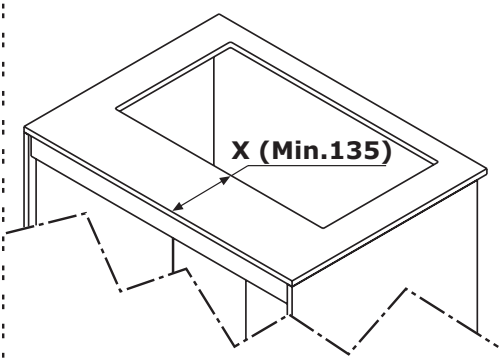


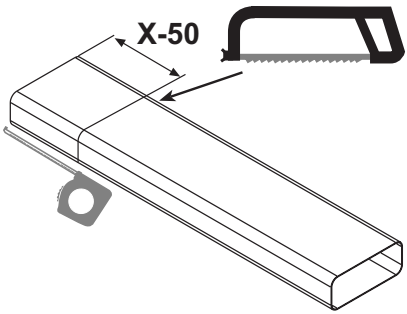


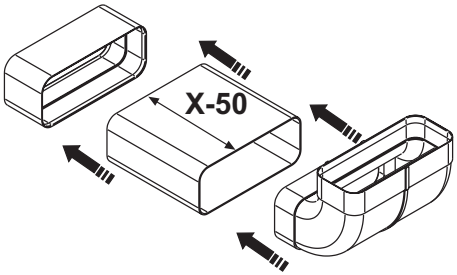




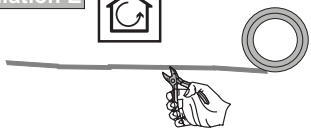
Installation F

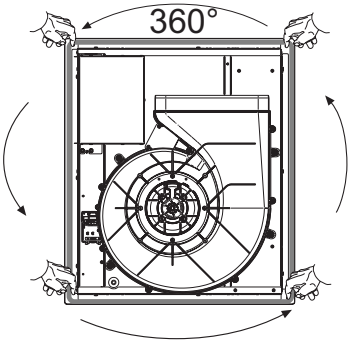


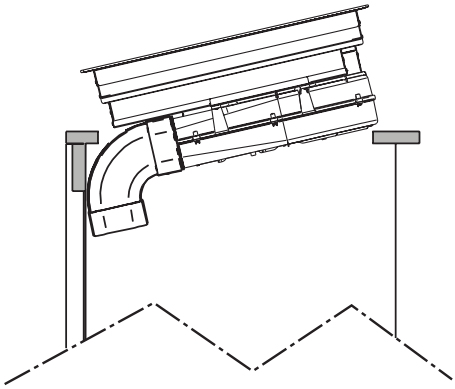


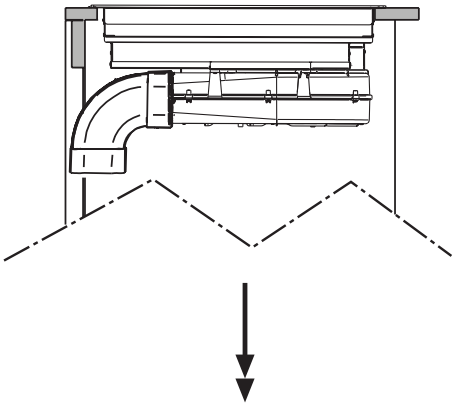


Installation E

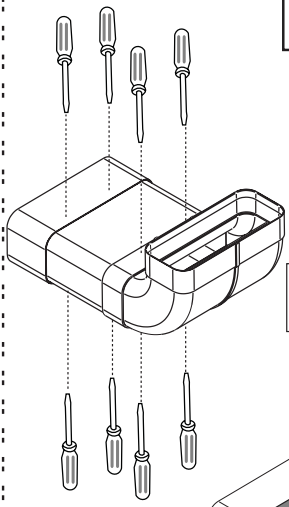


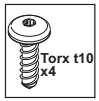




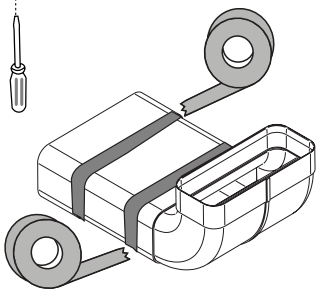


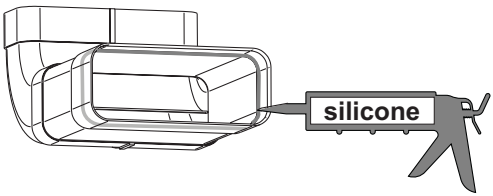
Installation F

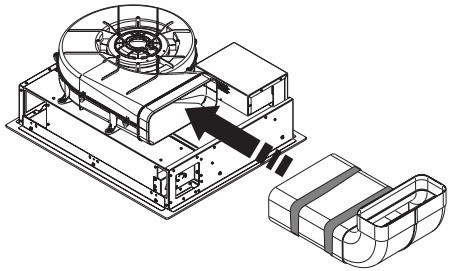




Not included
we recommend pvc tape



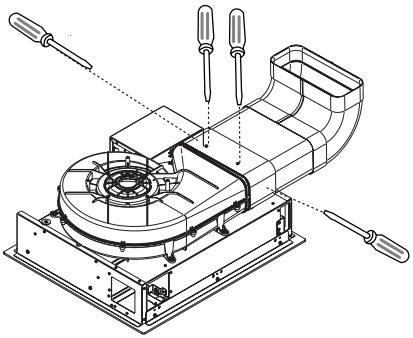


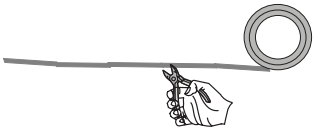


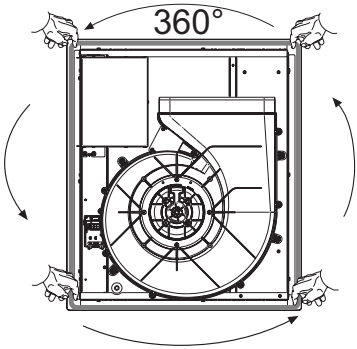
Installation E

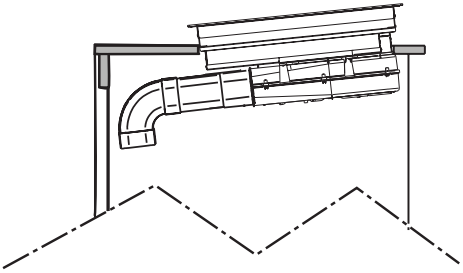
Installation F





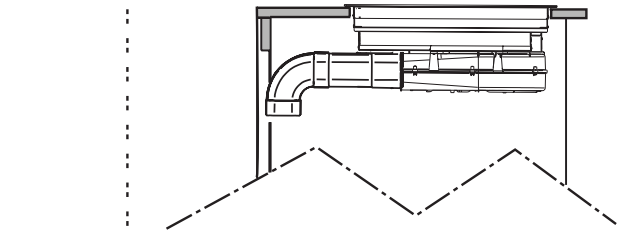


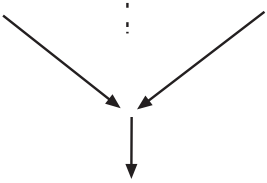


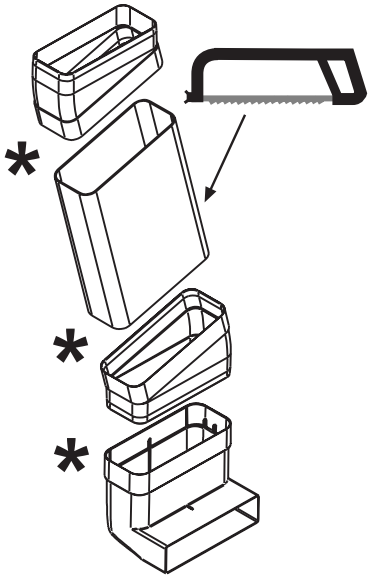


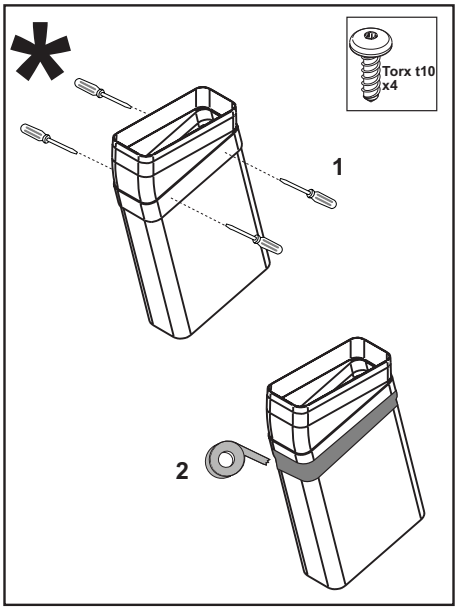
Installation E

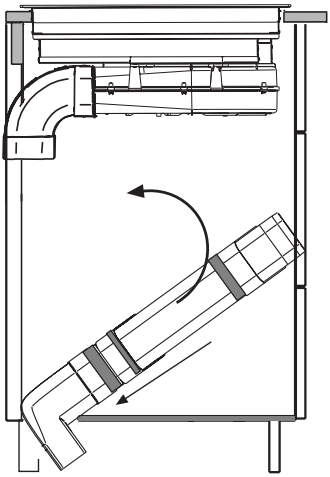
Installation F

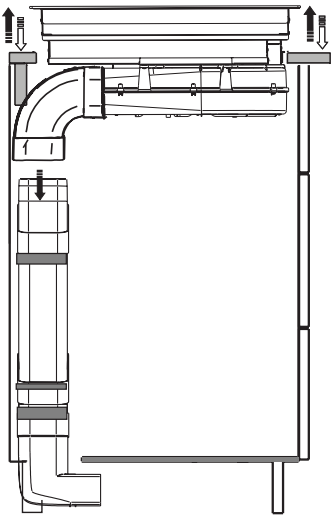


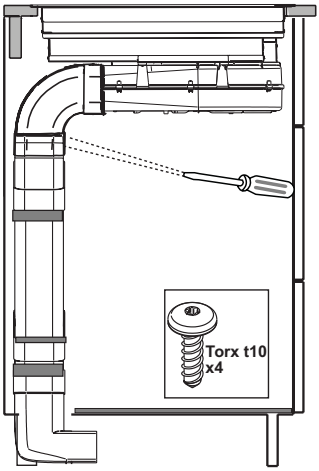


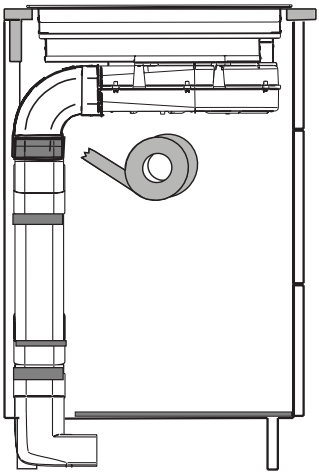


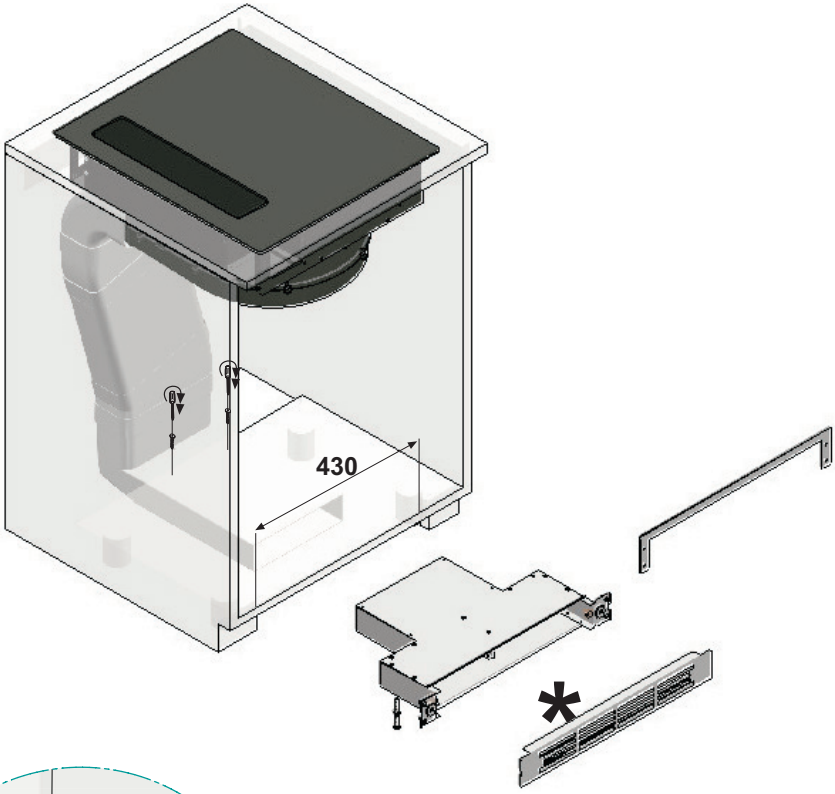


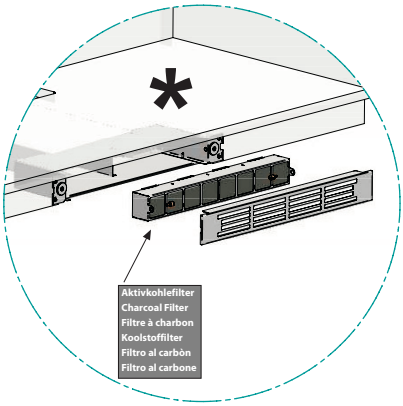


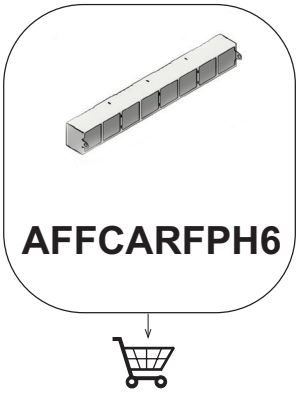


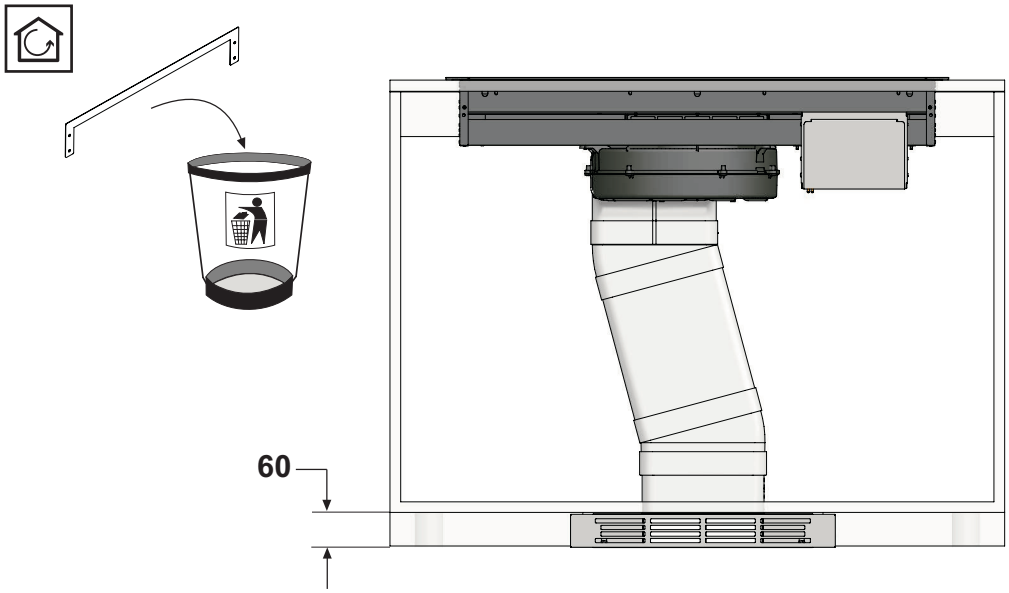

Torx t10
x4

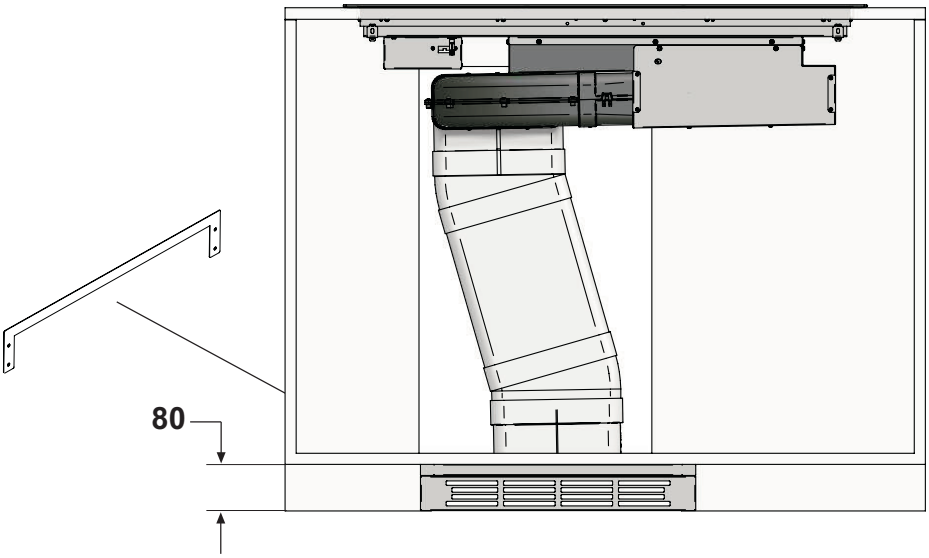



430
*


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

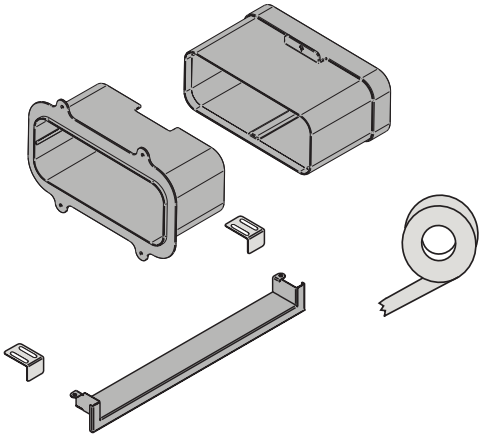

AFFCARFPH6


60


80

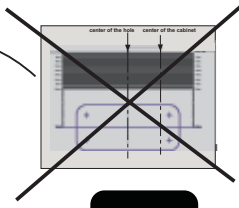
Kit for the extraction of air in the plumbing space of the kitchen base
Kit d'extraction d'air dans le vide sanitaire
Kit zum Absaugen der Luft im Sanitärraum des Küchensockels
Kit voor het afzuigen van lucht in de sanitaire ruimte van de keukenbasis
Kit per l'estrazione nel vuoto sanitario

KRASP008

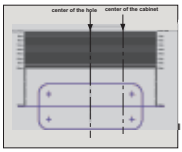


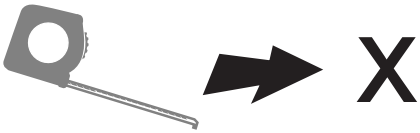
TEMPLATE-DIMA
Cod.
AFDIMAVSSLIM
AFDIMAVSARTIS
DIM0003





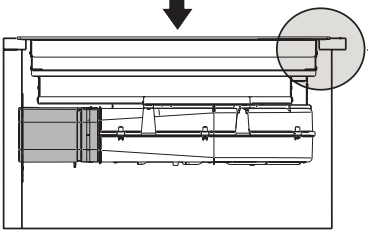
TEMPLATE-DIMA
Cod.
DIM0014

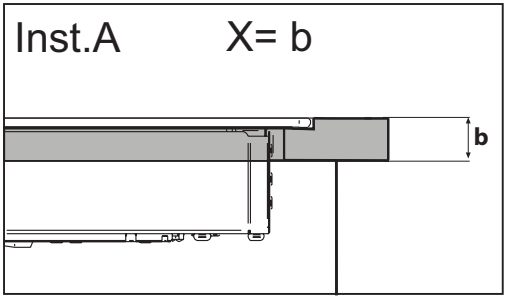




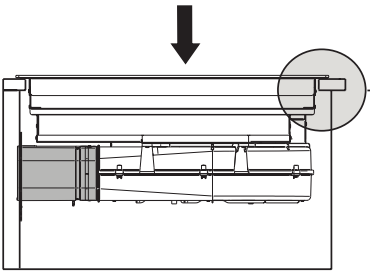
Cod.
DIM0014

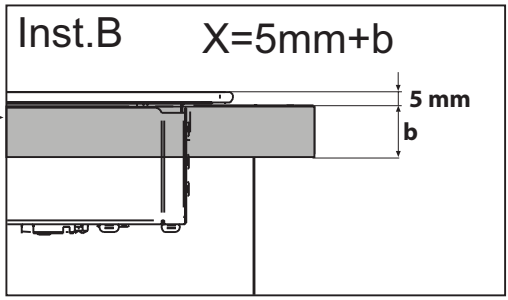
Top glass

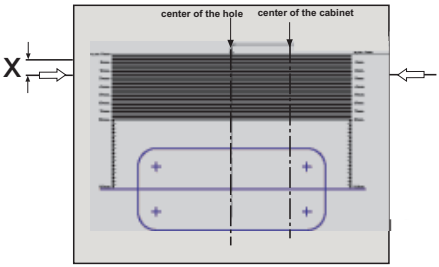


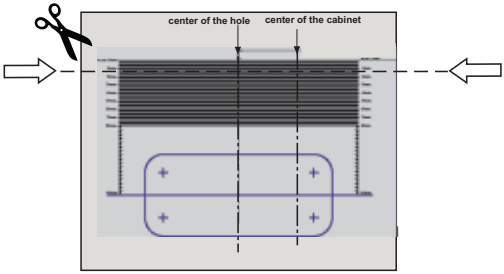


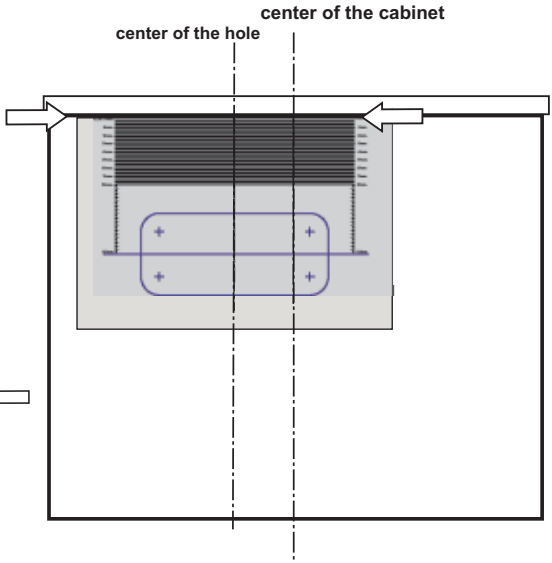
Top glass



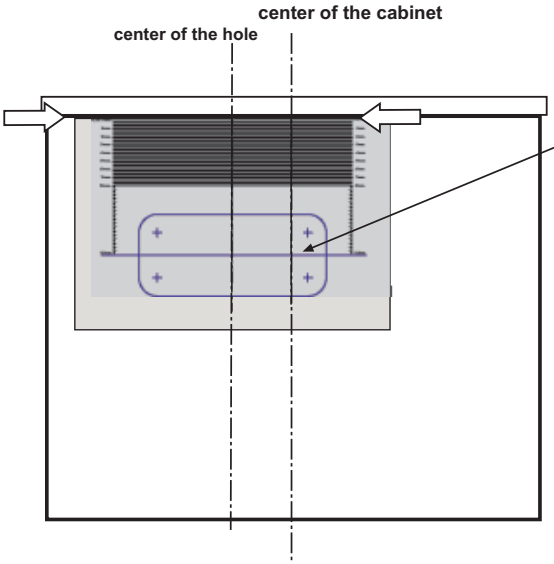


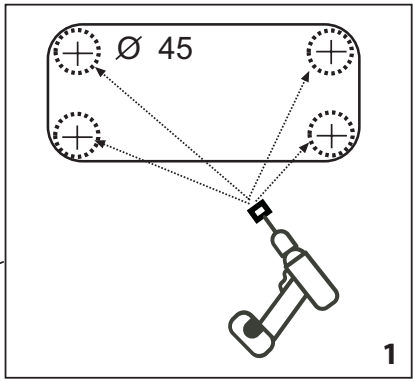


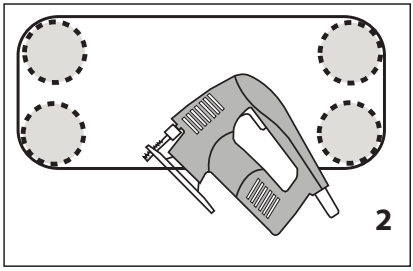


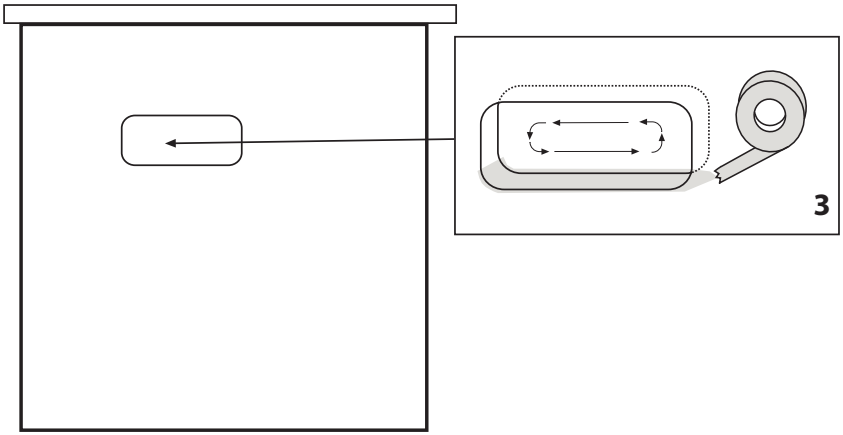


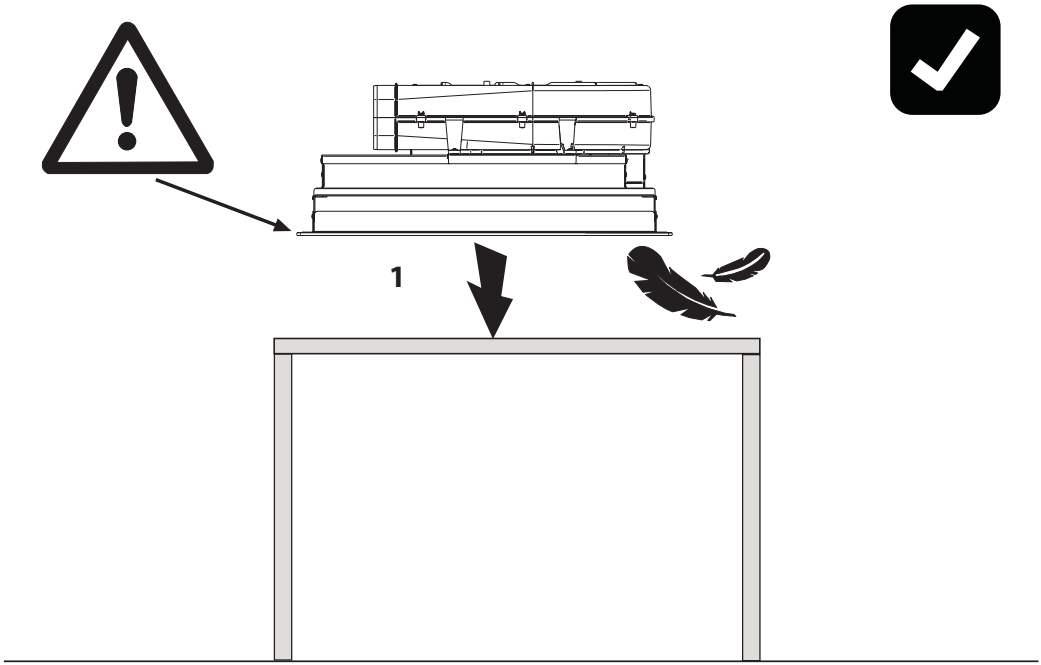


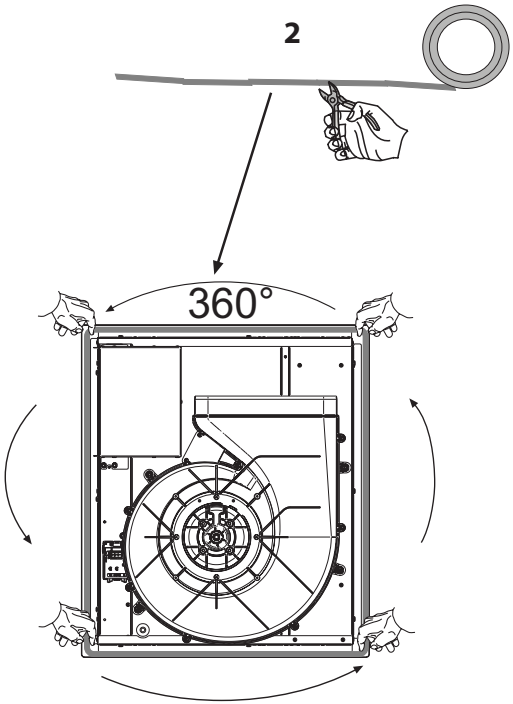

center of the cabinet
center of the hole

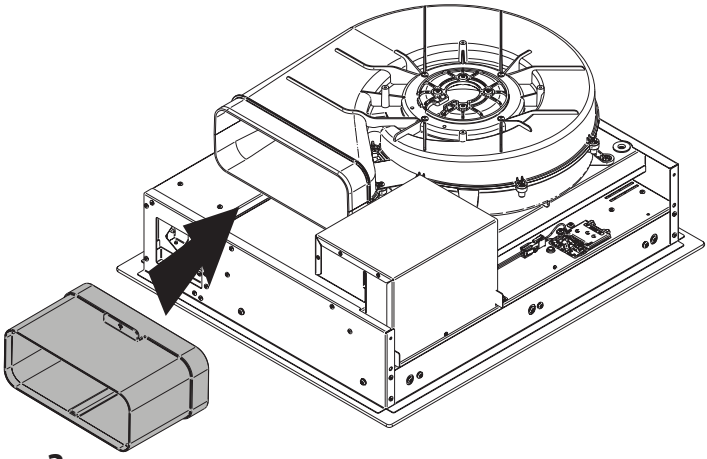

Ø 45
1


2

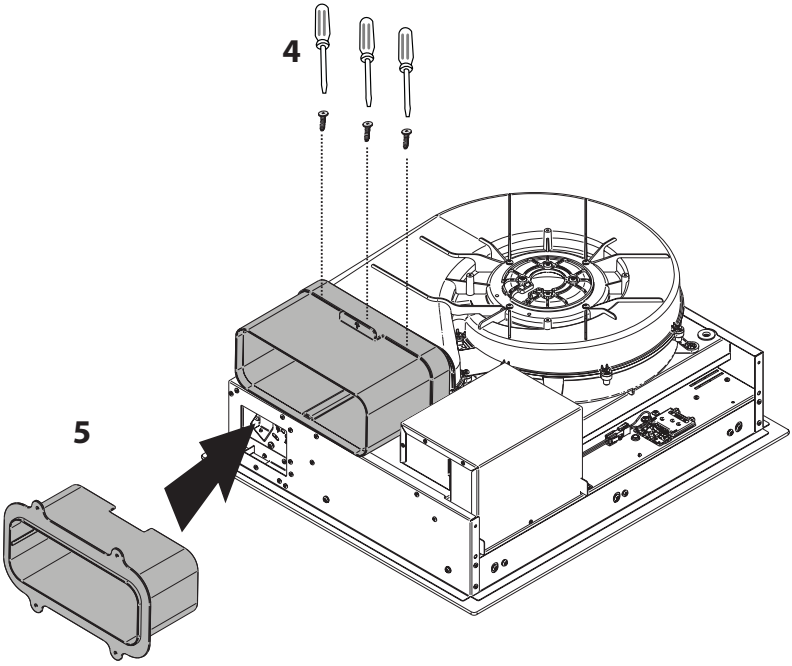

3


1


2
360°



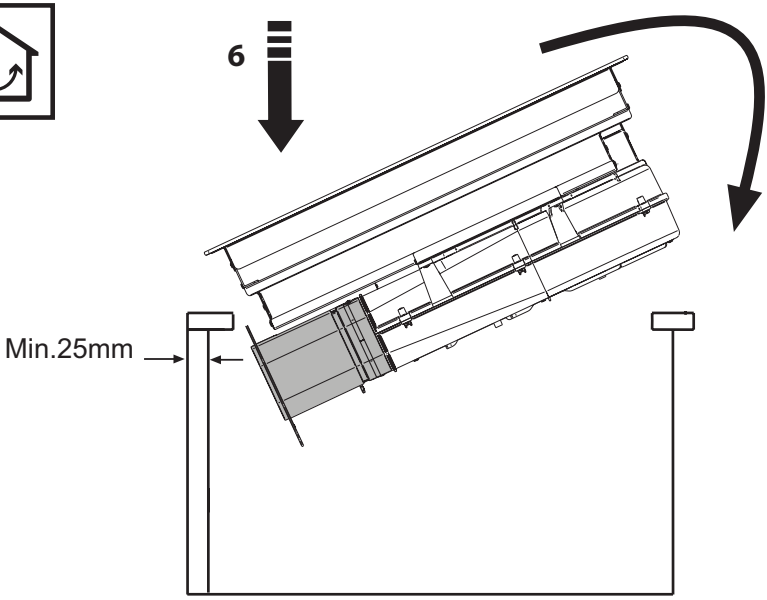
3

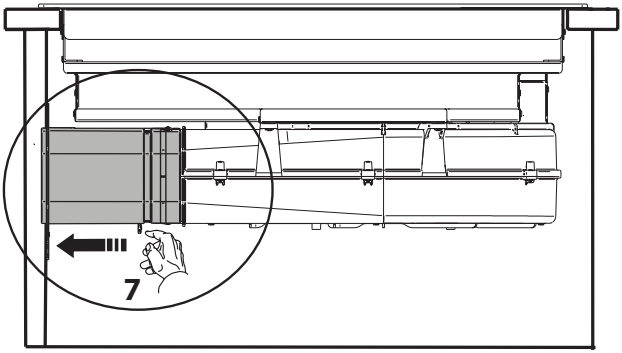


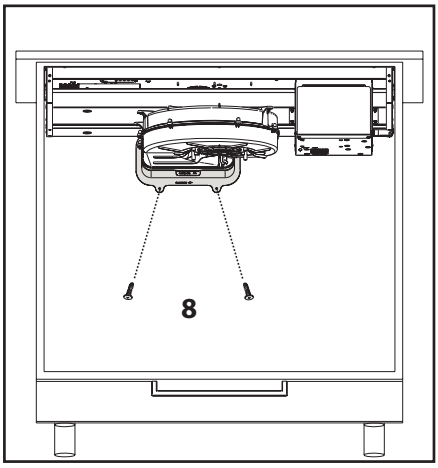
4

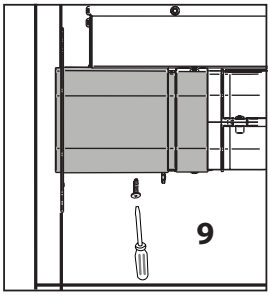
5

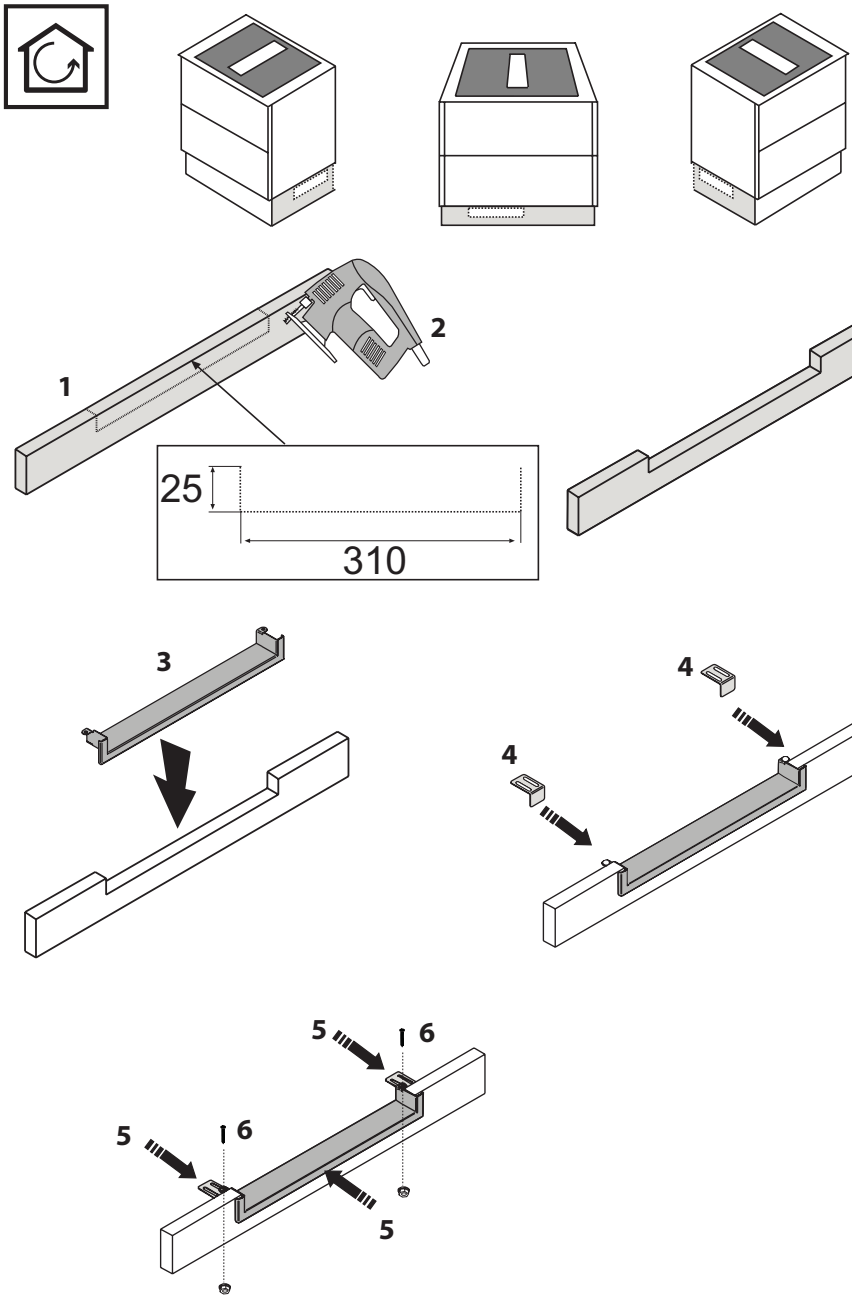


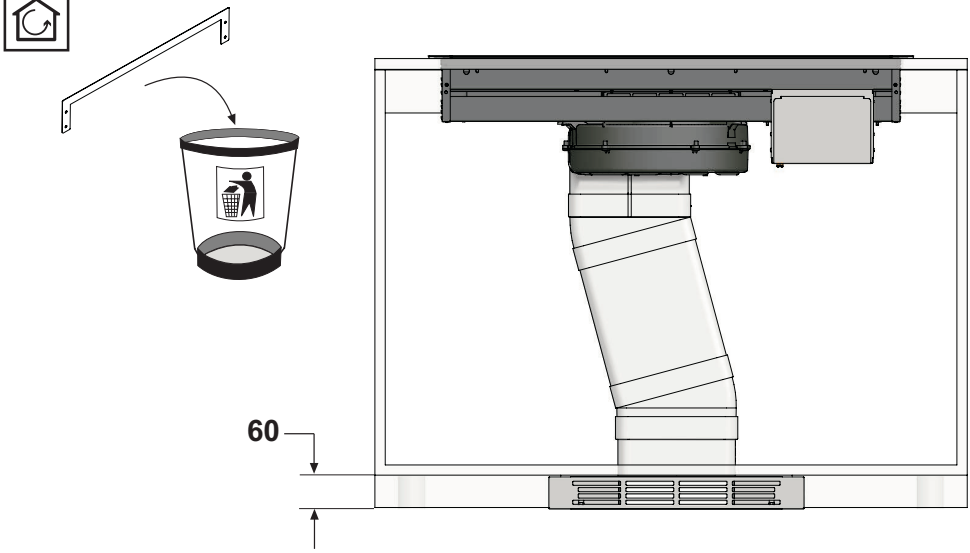

6
Min.25mm

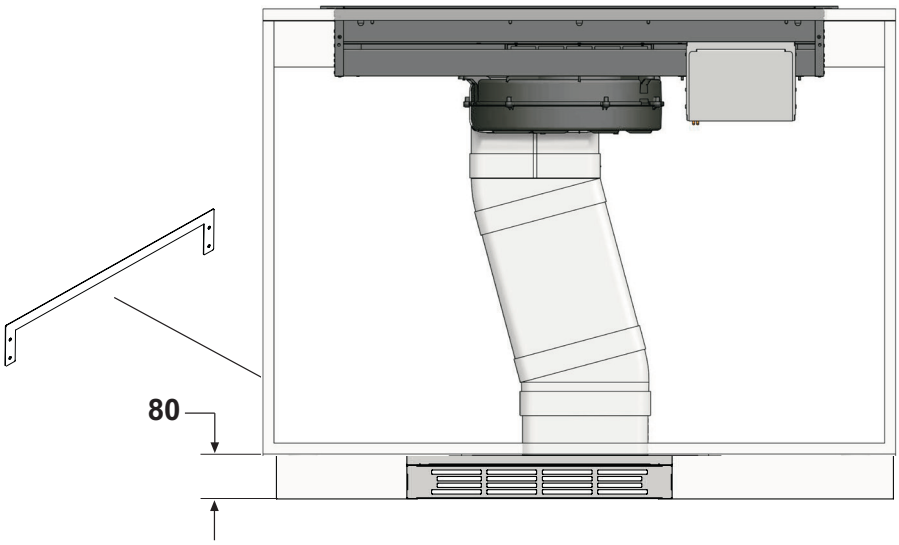

7


8


9


1
2
25
310
3
4
4
5
6
5
6
5


60


80



D

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

EN

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

F

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

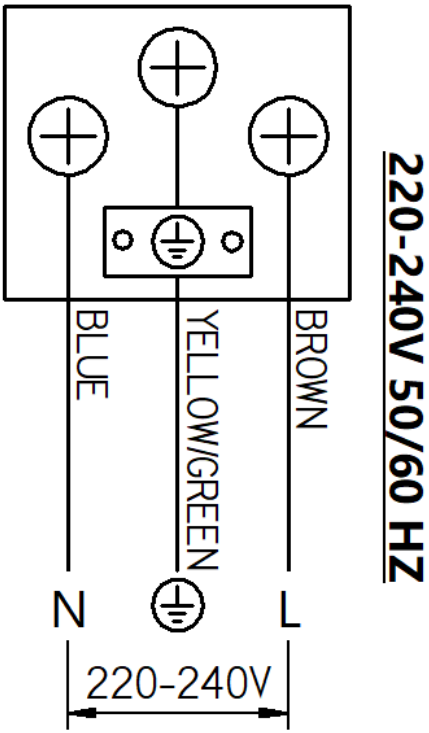
ES

Una vez terminada la installación, verificar que el producto fonctione corectamente. Una vez verificado, esperar 24 oras para permitir al silicona de secarse complectamente.

I

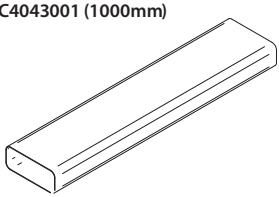
Ad installazione ultimata verificare il corretto funzionamento del prodotto, dopo di che attendere 24 ore per consentire al silicone di asciugarsi completamente.

Electrical connections



Accessories

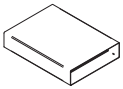
AFC4043001 (1000mm)



AFC4043005



AFC4021003



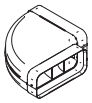
AFCRAC0120994



AFC4043004 (90°)



AFC4043003 (90°)



AFC4043007 (15°)



AFC4043006



AFC4043002

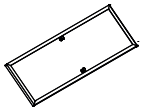


KRASP003

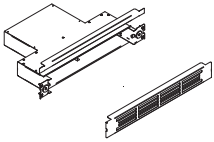


AFCF100017

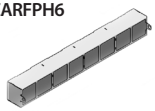
TWIN



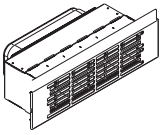
KRFH6



AFFCARFPH6



KRFH10



AFCFCARFH10



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

