

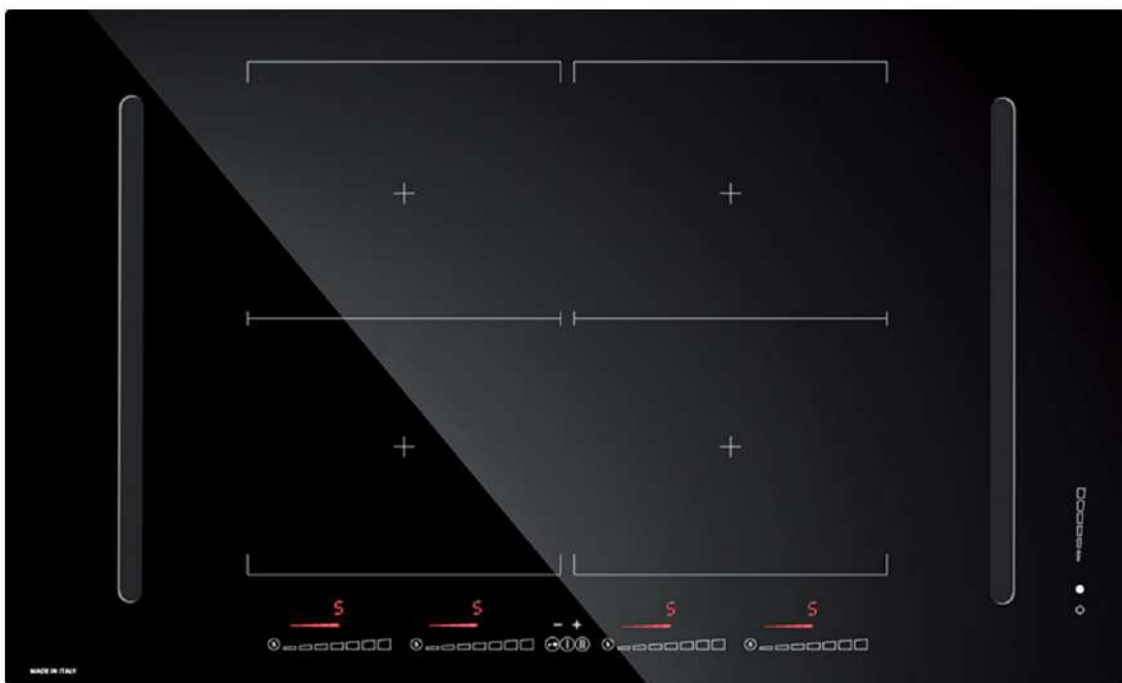
DIAMOND FLEXI

Istruzioni per l'uso e il montaggio

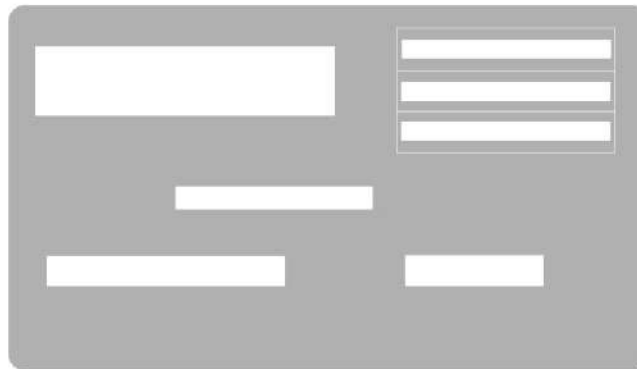
Piano cottura a induzione
con sistema di aspirazione

Instructions for mounting and use

Induction hob with
aspiration system



Etichetta dati caratteristici del prodotto
Rating plate of the product
Productgegevenslabel



Informazioni strettamente confidenziali.

Tutti i diritti sui contenuti di questo documento sono riservati.

È vietato copiare, utilizzare, distribuire anche parzialmente o mettere altrimenti in circolazione tali informazioni. Le violazioni saranno perseguite ai sensi di legge.

Strictly confidential information

All rights on the contents of this document are reserved.

The copying, use, distribution, even partial, or otherwise putting said information into circulation without explicit authorisation is strictly forbidden.

Any violations will be prosecuted according to the law.

Zeer vertrouwelijke informatie.

Alle rechten op de inhoud van dit document zijn voorbehouden.

Het is verboden om te kopiëren, te gebruiken, te verspreiden, zelfs gedeeltelijk of anderszins in omloop te brengen

dergelijke informatie, tenzij uitdrukkelijk geautoriseerd

De overtredingen worden vervolgd volgens de wet.

PIANO COTTURA INDUZIONE CON ASPIRAZIONE INTEGRATA



Libretto istruzioni per: Installazione - Uso - Manutenzione
Istruzioni originali

INDUCTION BUILT-IN HOB WITH INTEGRATED HOOD



Operating instructions for: Installation - Use - Maintenance
Translate of the original instruction

INDUCTIE KOOKPLAAT MET GEÏNTEGREERDE ZUIGKAP



Gebruiksaanwijzing voor: Installatie - Gebruik - Onderhoud
Vertaling van de originele instructies

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima del primo impiego
Read this operator manual carefully before the first use
Lees deze instructies zorgvuldig door voor het eerste gebruik



INDICE ARGOMENTI

SICUREZZA E INSTALLAZIONE

Avvertenze per la sicurezza **1.1**

Confezione **1.2**

Installazione **1.3**

ASPIRAZIONE

Funzionamento Cappa **2.1**

Consumi e normative **2.2**

COTTURA

Funzionamento Piano Cottura **3.1**

Accensione Zone Cottura **3.2**

Spegnimento Zone Cottura **3.3**

Funzione Timer **3.4**

Funzione Child Lock **3.5**

Funzione Bridge **3.6**

Funzione Pausa **3.7**

Impostazione Limitazione potenza massima **3.8**

Funzionamento Piano Cottura **4.1**

Regolazione Zone Cottura **4.2**

Funzione Timer **4.3**

Funzione Child Lock **4.4**

Funzione Bridge **4.5**

Funzione Pausa **4.6**

Funzione Cottura Assistita **4.7**

Funzione Riscaldamento Automatico **4.8**

Allarmi e Stati Speciali **5.1**

Manutenzione e Pulizia **5.2**

1.1 Avvertenze per la sicurezza

- Prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione straordinaria, togliere la spina o disinserire l'interruttore generale
- Il tubo di scarico della cappa non deve essere collegato ad un condotto utilizzato per lo scarico di fumi provenienti da apparecchi alimentati con energia non elettrica {es. caldaie o scaldabagni a gas) o in condotti di circolazione di aria calda
- Nel caso di utilizzo della cappa in versione aspirante è consigliabile areare il locale durante il funzionamento
- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella riportata nella targhetta posta all'interno della cappa
- Accertarsi che l'impianto elettrico domestico garantisca un corretto scarico a terra
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile in modo da prevenire ogni rischio
- Leggere completamente il manuale di esercizio e di montaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio
- Con il ricircolo di aria, provvedere a un afflusso sufficiente di aria fresca aprendo una finestra. I piani di cottura a induzione producono, nelle zone di cottura, un campo elettromagnetico ad alta frequenza. In caso di avvicinamento diretto alle zone di cottura è possibile che pacemaker, apparecchi acustici o impianti metallici subiscano interferenze negative o vengano disturbati nel loro funzionamento. È tuttavia improbabile che il funzionamento dei pacemaker venga a essere pregiudicato. Per qualsiasi dubbio rivolgersi al produttore del dispositivo medico o al proprio medico.
- Non eseguire modifiche all'apparecchio.
- Pulire il piano di cottura possibilmente subito dopo la cottura.
- Pulire il piano di cottura solo quando è freddo
- Per la pulizia utilizzare esclusivamente detergenti non abrasivi,

MANUALE DI UTILIZZO

- per evitare graffi e abrasioni sulla superficie
- Sollevare sempre le stoviglie di cottura per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.
- Non riscaldare mai olio o grasso senza sorvegliarli
- Non spegnere mai l'olio o il grasso incendiato con acqua
- Soffocare il fuoco, ad es. con un coperchio
- Non collocare materiali infiammabili nelle vicinanze del campo di cottura.
- In presenza di incrinature, crepe o rotture della vetroceramica, spegnere immediatamente il piano di cottura
- Non toccare il piano di cottura surriscaldato
- Tenere lontani i bambini dal piano di cottura surriscaldato o sorvegliarli costantemente
- Non utilizzare la superficie del piano di cottura come piano di lavoro
- Non utilizzare oggetti duri e appuntiti mentre si lavora al piano di cottura
- Pulire e sostituire il filtro a intervalli regolari.
- Non utilizzare mai l'aspiratore per piano di cottura senza filtro antigrasso
- Prima del montaggio, controllare l'apparecchio per evidenziare eventuali danni.
- Non montare un apparecchio danneggiato.
- Un apparecchio danneggiato compromette la sicurezza dell'utente.
- Smaltire l'imballaggio in modo conforme e tempestivo.
- Per le riparazioni, utilizzare solo pezzi di ricambio originali.

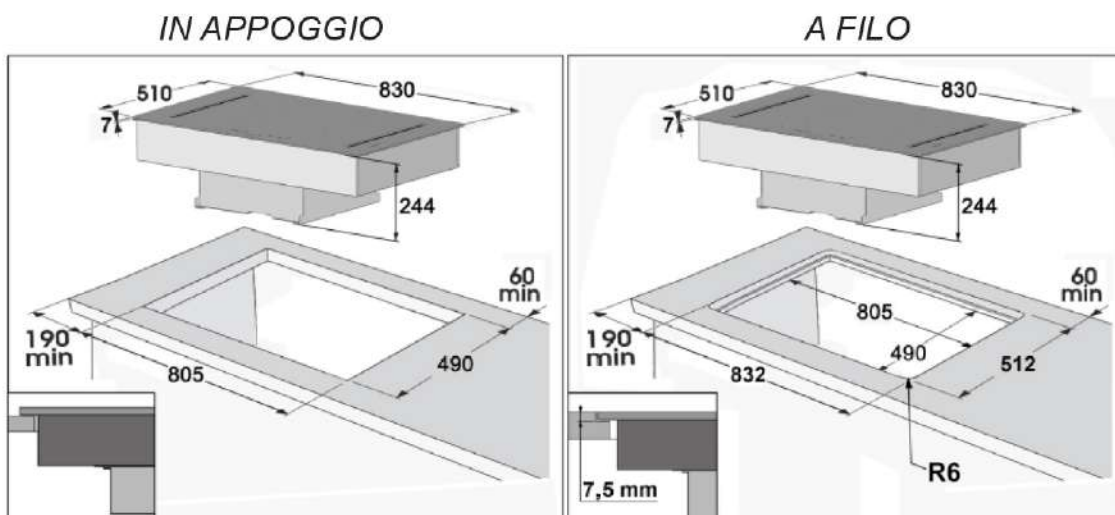
1.2 Confezione

Il prodotto arriva imballato come da foto, e qualora si dovesse restituire (per qualunque problema riscontrato) dovrà essere confezionato allo stesso modo.



1.3 Installazione

Inserire il piano cottura nel taglio rettangolare eseguito nel TOP.



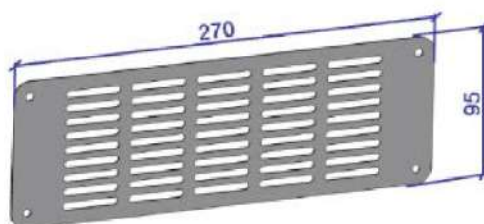
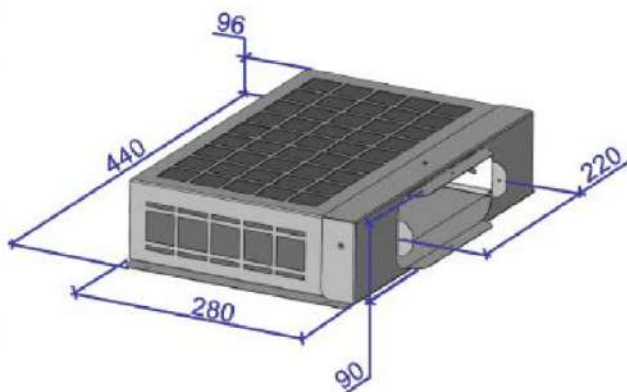
MANUALE DI UTILIZZO

La cappa usata in versione aspirante deve essere collegata alla conduttura fino al foro evacuazione aria.

CONFIGURAZIONE CONSIGLIATA:



In alternativa, se la cappa viene utilizzata in versione filtrante deve essere collegata ad un kit filtrante e deve essere inserita una griglia per far evacuare l'aria filtrata nella cucina (optional).



2.1 Funzionamento Cappa



- La cappa viene comandata da una pulsantiera “slider” capacitiva su vetro.
- La cappa si accende sempre in velocità 2.
- La velocità Intensiva (V6) è impostata per un tempo massimo di 5 minuti con un successivo ritorno alla V3.
- La funzione Timer è di 10 minuti e si visualizza con il led che lampeggia; inoltre non si disattiva con il cambio delle velocità.
- La funzione Timer e la velocità intensiva possono essere attivate nello stesso momento.
- L'allarme pulizia dei filtri si attiva dopo 40 ore di funzionamento e si rileva con il lampeggiare del led associato al tasto ON/OFF sia a motore acceso che spento; per resettarlo bisogna premere il tasto Timer a motore spento.
- La cappa si spegne automaticamente dopo 4 ore di funzionamento senza azioni da parte dell'utente.

2.2 Consumi e normative

Descrizione prodotto		
Piano di cottura ad induzione con 4 zone di cottura e aspiratore per piano cottura integrato		
Modalità di funzionamento	Aspirante	
Consumo energetico	Valore	NormaEN
Consumo energetico annuo (AEChood)	54,9 kW/annum	61591

MANUALE DI UTILIZZO

Classe di efficienza energetica (EEC)	A	61591
Portata		
Efficienza fluidodinamica (FDEhood)	29,2	61591
Classe di efficienza fluidodinamica (FDEC)	A	61591
Illuminazione		
Efficienza luminosa (LEhood)	- lx/Watt	-
Classe di efficienza luminosa (LEC)	-	-
Separazione del grasso		
Efficienza di filtrazione antigraasso (GFE)	81%	61591
Classe di efficienza di filtrazione antigraasso (GFEC)	A	61591
Portata		
Flusso d'aria a velocità minima (Qmin)	395 m3/ h	61591
Flusso d'aria a velocità massima (Qmax)	595 m3/ h	61591
Flusso d'aria a velocità intensiva (Qboost)	695 m3/ h	61591
Livello di potenza sonora		
Emissione di potenza sonora ponderata in aria a velocità minima (SPEmin)	48 dB	60704-2-13
Emissione di potenza sonora ponderata in aria a velocità massima (SPEmax)	65 dB	60704-2-13

Emissione di potenza sonora ponderata in aria a velocità intensiva (SPEboost)	67 dB	60704-2-13
Indicazioni conformi a 66/2014		
Consumo di corrente in modalità off (PO)	<0,5W	61591
Consumo di corrente in modalità standby (Ps)	<0,5W	61591
Coefficiente di incremento del tempo (f)	0,9	61591
Indice di efficienza energetica (EElhood)	51,2	61591
Portata aria punto di massima efficienza (Qbep)	420 m ³ / h	61591
Pressione punto di massima efficienza (Pbep)	315 Pa	61591
Potenza d'ingresso punto di massima efficienza (Wbep)	167W	61591
Potenza nominale del sistema di illuminazione (WI)	0W	61591
Illuminazione media del sistema di illuminazione sul piano cottura (Emiddle)	0lux	61591
Livello di potenza sonora all'impostazione massima (Lwa)	67 dB	61591

Norme di riferimento: EN/IEC 61591- EN/IEC 60704-2-13 - EN 50564

MANUALE DI UTILIZZO

3.1 Funzionamento del piano cottura

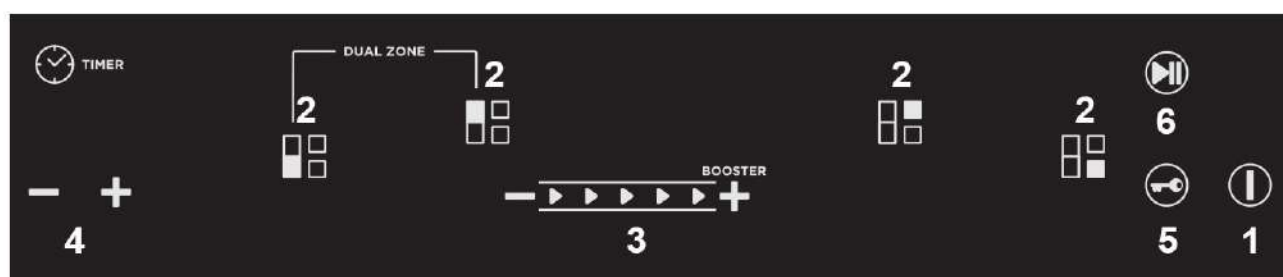
Nella zona comandi del piano sono presenti i dispositivi per il funzionamento dei singoli elementi riscaldanti.

Prima di collegare il piano alla rete elettrica assicurarsi che l'area comandi sia sgombra e pulita.

Alla prima accensione, il piano entra in modalità blocco di sicurezza; per disattivarla, toccare il tasto (5).

3.2 Accensione delle zone cottura:

Prima di poter accendere le zone cottura è necessario attivare il piano toccando il simbolo  (ON-OFF), i display mostrano "0". Il piano resta attivo circa 10 secondi entro i quali è possibile accendere le zone cottura.



1	ON / OFF PIANO
2	SELEZIONE ZONA COTTURA
3	REGOLAZIONE POTENZA
4	CONTROLLO TIMER
5	CHILD LOCK
6	FUNZIONE PAUSA

Scegliere la zona da accendere toccando il relativo simbolo (2) come da disegno, il display mostra "0" a questo punto regolare la potenza da 1 a "P" strisciando il dito sulla zona slider (3).

3.3 Spegnimento delle zone cottura:

- Per spegnere la singola zona cottura selezionarla e portare la regolazione su "0".

- Per spegnere tutte le zone cottura toccare il simbolo  (ON-OFF).

3.4 Funzione Timer

Per ogni zona cottura è disponibile un timer autonomo.

Per attivare il timer, una volta selezionata la zona cottura, premere uno dei tasti

(4) e regolare il tempo, inizierà quindi il conto alla rovescia. Una volta terminato il conto alla rovescia, la zona cottura impostata si spegnerà automaticamente.

3.5 Funzione Child Lock (blocco bambini)

Premendo il tasto (5) si attiva la funzione Child Lock che disabilita la funzionalità del pannello comandi. Per disattivarla, premere nuovamente il tasto (5).

3.6 Funzione Bridge

Le due zone cottura di sinistra sono accoppiabili insieme, per poter usare bistecchiere o pentole di grandi dimensioni. Per attivare la funzione "Bridge" toccare in sequenza i tasti (2) corrispondenti alle zone cottura di sinistra, si accenderanno dei led luminosi che indicano l'attivazione della funzione. Ora, regolare la potenza come da punto 3.2 / 3.3.

3.7 Funzione Pausa

Premendo il tasto (6) si attiva la funzione "pausa"; tutte le zone cottura e i rispettivi timer vengono disattivati. Toccando di nuovo il tasto (6) il piano riprende con i livelli impostati in precedenza.

3.8 Impostazione limitatore potenza massima

Il limite di potenza massimo del piano di cottura è 7200W. L'utente può ridurre questo limite di potenza a 2800W, 3500W o 6000W.

La sequenza per impostare un nuovo limite di potenza del piano di cottura è:

- Nei primi 30 secondi dopo il collegamento dell'elettrodomestico
- Il pannello di controllo touch deve essere sbloccata e tutte le zone di cottura spente
- Premere simultaneamente i tasti (1) e (4 +/-)
- Una volta eseguite le operazioni sopra descritte, si attiva un segnale acustico e il limite di potenza corrente del piano di cottura sarà visualizzata nei display delle zone di cottura.
- Regolare il livello desiderato con il tasto (5).

La sequenza per completare il salvataggio del nuovo limite di potenza del piano di cottura è:

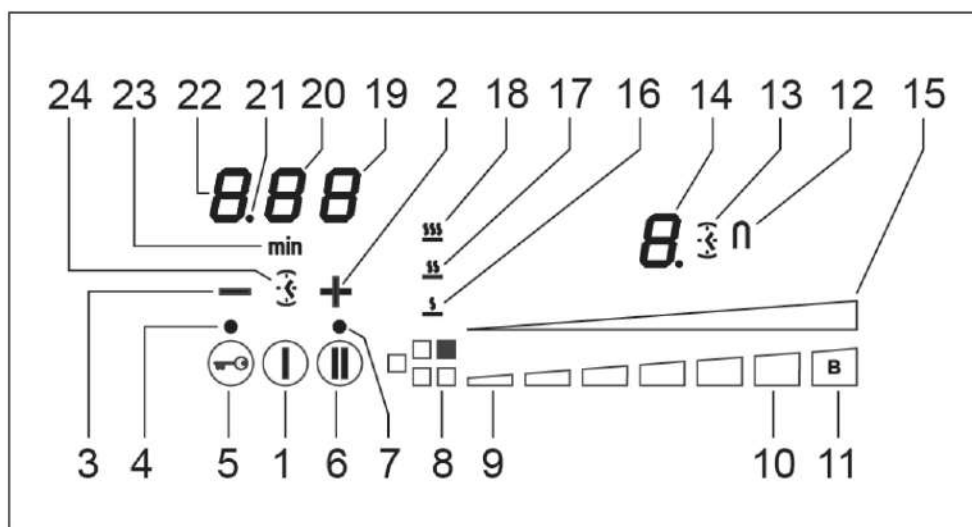
- Premere simultaneamente i tasti (1) e (4 +/-)

MANUALE DI UTILIZZO

4.1 Funzionamento del piano cottura

Nella zona comandi del piano sono presenti i dispositivi per il funzionamento dei singoli elementi riscaldanti.

Prima di collegare il piano alla rete elettrica assicurarsi che l'area comandi sia sgombra e pulita.



- 1 Accensione / Spegnimento ON/OFF
- 2 + Timer
- 3 - Timer
- 4 Spia led chiave inserita
- 5 Pulsante inserimento chiave
- 6 Pulsante inserimento pausa
- 7 Spia led Pausa e Richiamo spegnimento involontario
- 8 Indicazione posizione zona riscaldante e attivazione funzione speciale
- 9 Area cursore attivazione livello Minimo
- 10 Area cursore attivazione livello Massimo
- 11 Area cursore attivazione Power Booster (P)
- 12 Icona funzione estensione inserita
- 13 Icona Timer attivo per zona cottura
- 14 Display livello zona cottura
- 15 Barra luminosa livello cottura
- 16 Simbolo funzione fondere
- 17 Simbolo funzione riscaldare
- 18 Simbolo funzione sobbollire
- 19 Display Timer (minuti/secondi)
- 20 Display Timer (minuti/secondi)
- 21 Punto di separazione (ore/minuti)

22 Display Timer (ore/minuti)

23 Icona indicazione minuti

24 Icona Timer autonomo

4.2 **Regolazione delle zone cottura:**

Prima di poter accendere le zone cottura è necessario attivare il piano toccando il simbolo  (ON-OFF), una volta appoggiata la pentola sul piano, si accende automaticamente la zona comandi relativa all'area cottura sotto la pentola, mostrando "0".

La potenza della zona cottura può essere impostata dal livello "1" al livello "9" strisciando il dito sulla zona slider (9-10).

Un ulteriore livello "P" (**Power booster**) è disponibile per permettere un riscaldamento particolarmente rapido del cibo e permette quindi all'utente di risparmiare tempo.

4.3 **Funzione Timer**

La funzione timer è realizzata in due versioni:

- Un Timer autonomo, da 1 minuto fino a 1 ora e 59 min: segnale sonoro quando il tempo è scaduto. Questa funzione è sempre disponibile ed è evidenziata dall'accensione del simbolo orologio (24) che si trova tra il – e il + (il simbolo può avere una luminosità inferiore se è attivo un altro timer per zona cottura che ha un tempo residuo inferiore a quello impostato nel timer autonomo).
- Timer per ogni zona cottura, da 1 minuto fino a 1 ora e 59 min: segnale sonoro quando il tempo è scaduto e spegnimento della zona di cottura nella quale è impostato, le cinque zone cottura possono essere programmate in maniera indipendente (il simbolo può avere una luminosità inferiore se è attivo un altro timer che ha un tempo residuo inferiore a quello impostato).
- Il timer può essere modificato o spento in qualsiasi momento accendendo nuovamente il touch se nessuna zona cottura è accesa, azionando i tasti + e – contemporaneamente per selezionare il timer e a questo punto portarlo a "0" con il tasto – per spegnerlo oppure con il tasto + si modifica aumentando il tempo impostato.
- Il timer autonomo rimane attivo anche premendo il tasto On/Off

4.4 **Funzione Child Lock**

Questo piano di cottura dispone della possibilità di impostare un blocco tastiera con l'apposito tasto chiave (5). Può essere utile bloccare la tastiera durante il funzionamento ad esempio per la pulizia della zona comandi o comunque se non si vuole modificare nessuna impostazione.

MANUALE DI UTILIZZO

Il tasto On/Off (1) ha comunque la priorità.

4.4 **Funzione Bridge per pentole di grandi dimensioni**

Questa funzione facilita la cottura con pentole rettangolari grandi, è disponibile solo per le zone cottura rettangolari e si attiva premendo contemporaneamente 2 aree cursore delle 2 zone cottura coinvolte, a questo punto si accenderà un'icona fatta ad "U" affianco al display che visualizza i livelli 1-9, la zona cottura ora può essere comandata da una sola area cursore poiché l'altra funzionerà contemporaneamente rappresentando lo stesso livello.

4.6 **Funzione Pausa**

Questo piano di cottura dispone della possibilità di impostare una pausa (6) durante la cottura (utile ad esempio per rispondere ad una telefonata). Questa funzione una volta premuto il pulsante accende un led sopra il comando, fa visualizzare in tutti i display delle zone cottura il simbolo "II" e congela le impostazioni di cottura e dei timer per al massimo 10 minuti dopo di che il piano cottura si spegne. Per riprendere la cottura, premere nuovamente il tasto (6).

4.7 **Funzione Cottura Assistita**

Questa funzione è presente per ogni zona cottura ed è in grado di "aiutare la cottura" e viene visualizzata da una delle 3 icone dedicate (16-17-18).

C'è la possibilità di attivare 3 livelli di "cottura", toccando l'icona (8):

- 1) Fondere con una temperatura all'incirca di 42 °C.
- 2) Riscaldare con una temperatura all'incirca di 70 °C.
- 3) Sobbollire con una temperatura all'incirca di 94 °C.

Queste temperature sono da considerarsi indicative e dipendono molto dalla pentola e dalla quantità di cibo presente.

4.8 **Funzione Riscaldamento Automatico**

Questa funzione facilita la cottura. Non è necessario essere presenti in modo permanente durante la cottura, il piano si riscalda automaticamente a piena potenza e ritorna poi al livello di potenza selezionato.

Per attivare questa funzione, tenere premuto un'area del cursore relativa alla zona di cottura in funzione per circa 3 secondi fino al suono di un bip (ad esempio ad 1/3 della lunghezza della zona cursore).

Es. Selezionare il livello 3 e attivarne la funzione di riscaldamento automatico tenendo il dito premuto per 3 secondi, si attiva la funzione. Il display corrispondente mostra la lettera "A" intermittente con il "3".

Con queste impostazioni il piano cottura riscalda la zona cottura al livello

massimo “9” per 2 minuti poi continua la cottura al livello “3”.

5.1 Allarmi e stati speciali

- Il simbolo “H” indica che la zona cottura corrispondente è ancora calda. Nel caso di mancanza di corrente elettrica il simbolo “H” si spegne ma ricomparirà al ritorno della stessa. Con il simbolo “H” presente è sempre possibile accendere nuovamente la zona cottura.
- La comparsa del simbolo “E” indica un anomalo surriscaldamento della componentistica elettronica (se si ripete dopo il raffreddamento è necessario rivolgersi all’Assistenza Tecnica).
- La comparsa del simbolo “Z” indica il surriscaldamento della singola zona riscaldante (es. per presenza di pentola vuota o oggetti metallici).
- La comparsa, su uno o più display, della lettera “F” alternata ad un numero o ad altra lettera indica un guasto (rivolgersi all’Assistenza Tecnica).

5.2 Manutenzione e pulizia

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.

Dopo ogni utilizzo, una volta raffreddato, pulire il piano di cottura eliminando anche i piccoli residui che in caso di riaccensione possono diventare irrimovibili.

Utilizzare soltanto prodotti adeguati, evitando pagliette, spugne abrasive e detergenti in polvere in quanto tali prodotti possono graffiare la superficie del vetro.

Non sono idonei spray per la pulizia dei forni in quanto aggressivi e dannosi per la superficie del vetro.

Lievi residui possono essere rimossi con un panno umido o con acqua calda saponata.

Aloni derivanti dal sapone vanno rimossi con acqua che va asciugata con un panno morbido.

Macchie di calcare, causate da fuoriuscita di liquidi in ebollizione dai recipienti, vanno rimosse con aceto, limone o un prodotto anticalcare.

Eliminare residui di detergente in quanto, al successivo riscaldamento, possono diventare aggressivi per il vetro.

Per le **incrostazioni resistenti e indurite** si consiglia l'utilizzo di un raschietto per vetri con lama metallica facilmente reperibile sul mercato.

Per la pulizia non utilizzare getti di vapore.

Per porre rimedio ad eventuali anomalie di funzionamento rivolgersi a personale qualificato.

MANUALE DI UTILIZZO

PULIZIA FILTRO ALLUMINIO:

Il filtro in alluminio può essere lavato a mano con acqua e detergente neutro liquido o in lavastoviglie nel cestello superiore.

L'allarme pulizia dei filtri si attiva dopo 40 ore di funzionamento e si rileva con il lampeggiare del led associato al tasto ON/OFF sia a motore acceso che spento (per resettarlo bisogna premere il tasto Timer a motore spento).

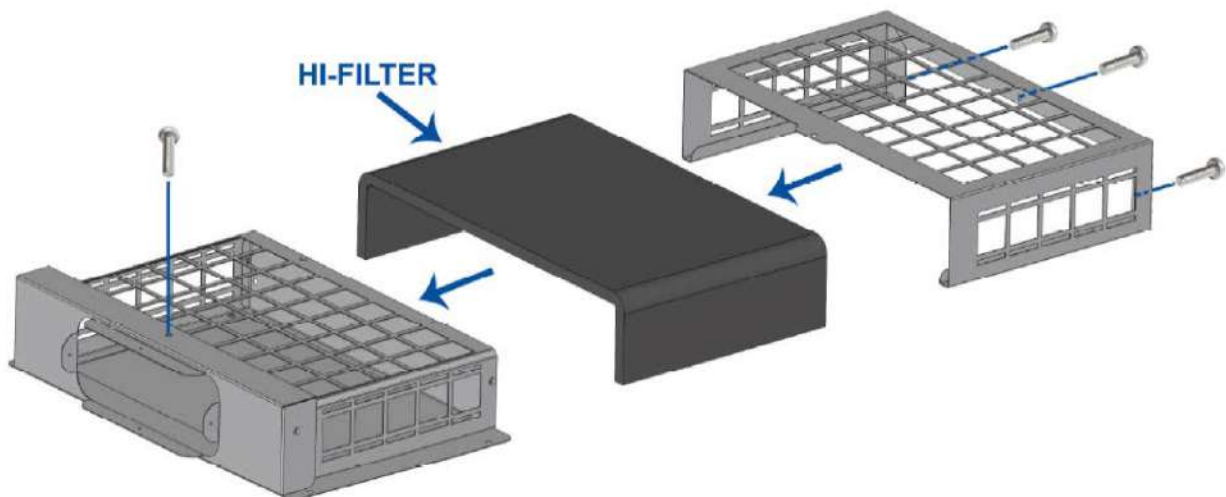
ATTENZIONE: l'accumulo dei grassi nei filtri può comportare pericolo d'incendio.

PULIZIA KIT FILTRANTE:

Il kit filtrante è composto da un filtro HI-FILTER.

E' un nuovo filtro antiodore potenziato che può essere lavato o a mano o in lavastoviglie. Il filtro poi si rigenera in forno per 15 minuti a 100°C.

Dura fino a 3 anni prima di sostituirlo, invece dei 4/6 mesi di uno tradizionale.



INDEX

SAFETY AND INSTALLATION

Safety Instructions **1.1**

Packaging **1.2**

Installation **1.3**

HOOD

Hood functioning **2.1**

Energy label & Normative Info **2.2**

HOB

Hob functioning **3.1**

Cooking Areas Functioning **3.2**

Cooking Areas Switching Off **3.3**

Timer Function **3.4**

Child Lock Function **3.5**

Bridge Function **3.6**

Pause Function **3.7**

Max Power Limitation Setting **3.8**

Hob functioning **4.1**

Cooking Areas Functioning **4.2**

Timer Function **4.3**

Child Lock Function **4.4**

Bridge Function **4.5**

Pause Function **4.6**

Assisted Cooking Function **4.7**

Heat-Up Function **4.8**

Alarms and Special Status **5.1**

Maintenance and cleaning **5.2**

INSTRUCTIONS FOR USE

1.1 *Safety Instructions*

- Before beginning any clearing or maintenance operation, unplug the apparatus or switch off the electric mains.
- The waste duct of the hood must not be connected to a duct used for the discharge of fumes coming from apparatuses fed with non-electrical Energy (e.g. gas heaters or boilers) or in ducts for the circulation of hot air.
- If the duct version of the hood is used it is advisable to ventilate the room during use.
- Check that the mains voltage is equal to that shown on the label placed inside the hood.
- Ensure that the domestic electrical plant is correctly earthed.
- If the wire connecting to the mains is damaged it must be replaced by the manufacturer, by the latter's technical assistance service or in any case by a properly qualified person in order to avoid all risk.
- Read this operating and installation instructions in full before you assemble the device and start to use it.
- Make sure that the room is sufficiently ventilated to the outside air in the recirculated air mode, e.g. through an open window. Induction cooktops generate a high-frequency electromagnetic field in the area of the cooking zones. The cooking zones may affect pacemakers, hearing aids or metal implants negatively or disturb their function when in close proximity. A reduced function of the pacemaker is unlikely. If in doubt, contact the manufacturer of your medical device or your doctor.
- Do not make any changes to the device.
- Whenever possible, clean the cooktop after every use.
- Clean the cooktop only after it has cooled down.
- When cleaning, only use non-abrasive cleaning agents to prevent scratching and abrasion on the surface.
- Always lift the cookware to prevent scratching and abrasion on the surface.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Never leave oil or fat heat up unattended.
- Never extinguish oil and fat fires with water
- Suffocate the fire, for example by using a lid.
- Do not place any flammable liquids in the vicinity of the cooktop.
- If there are any cracks, fissures or fractures in the glass ceramic, switch the device off immediately.
- Do not touch the hot cooktop
- Keep children away from the hot cooktop unless they are under constant supervision.
- Do not use the cooktop surface as a kitchen worktop.
- Do not use any hard and pointed objects when working on the cooktop.
- Clean or replace the filters at regular intervals.
- Never use the cooktop extractor without a grease filter.
- Check the device for visible damages before installing it.
- Do not install a damaged device.
- A damaged device may put your safety at risk
- Dispose of packaging correctly and promptly.
- Only use original spare parts when carrying out repairs.

INSTRUCTIONS FOR USE

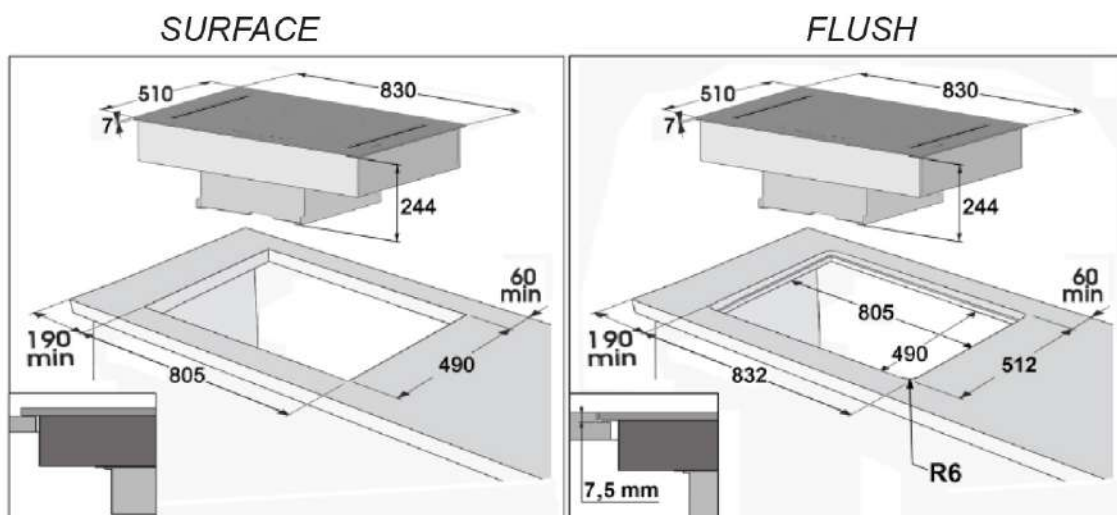
1.2 Packaging



The hood is packed as the photo and if it is to be returned (for any problem) it must be packaged in the same way.

1.3 Installation

Place the hob in the rectangular cut in the TOP.



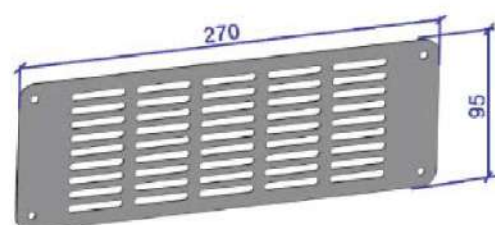
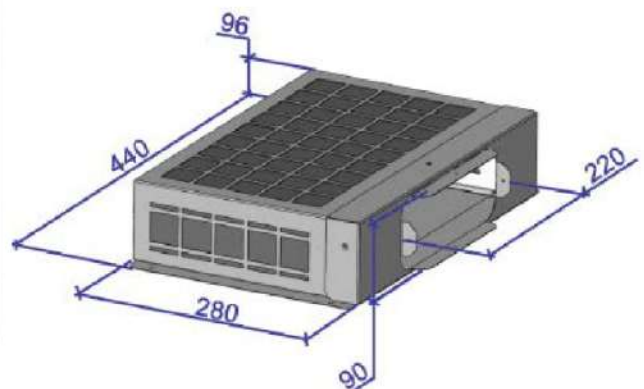
INSTRUCTIONS FOR USE

The hood used in the suction version must be connected to the pipe to the air evacuation hole.

Recommended configuration:



Alternatively, if the hood is used in the filter version, it must be connected to a filter kit and a grid must be inserted to evacuate filtered air in the kitchen (optional).
Alternatively, if the hood is used in the filter version, it must be connected to a filter kit (optional) and a grid must be inserted to evacuate filtered air in the kitchen (optional).



INSTRUCTIONS FOR USE

2.1 Hood Functioning



- The hood is controlled by a capacitive glass slider.
- The hood always turns on in speed 2.
- Intensive Speed (V6) is set for a maximum of 5 minutes and then the hood return to V3.
- The Timer function is 10 minutes long and it is displayed with a flashing LED; It doesn't turn off when the speed changes.
- Timer function and intensive speed can be activated at the same time.
- The filter cleaning alarm is activated after 40 hours of operation and it is detected by a flashing LED associated with the ON / OFF key; to reset it, press the Timer button when the motor is off.
- The hood will turn off automatically after 4 hours of operation without user action.

2.2 Energy Label & Normative Info

Product description		
Induction hob with 4 cooking zones and extractor for integrated hob		
Operating mode	Duction	
Energy Consumption	Value	EN standard
Annual Energy Consumption (AEChood)	54,9 kW/annum	61591
Energy Efficiency class (EEC)	A	61591

INSTRUCTIONS FOR USE

Fluid Dynamic Efficiency		
Fluid Dynamic Efficiency (FDEhood)	29,2	61591
Fluid Dynamic Efficiency class (FDEC)	A	61591
Lighting Efficiency		
Lighting Efficiency (LEhood)	- lx/Watt	-
Lighting Efficiency class (LEC)	-	-
Grease Filtering Efficiency		
Grease Filtering Efficiency (GFE)	81%	61591
Grease Filtering Efficiency class (GFEC)	C	61591
Airflow		
Airflow at min speed in normal use (Qmin)	395 m3/h	61591
Airflow at max speed in normal use (Qmax)	595 m3/h	61591
Airflow at intensive or boost setting (Qboost)	695 m3/h	61591
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions		
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at min speed in normal use (SPEmin)	48 dB	60704-2-13
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at max speed in normal use (SPEmax)	65 dB	60704-2-13

INSTRUCTIONS FOR USE

Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at intensive or boost setting (SPE-boost)	67 dB	60704-2-13
Additional information according to 66 / 2014		
Power consumption in off mode (P0)	<0,5W	61591
Power consumption in stand by mode (Ps)	<0,5W	61591
Time increase factor (f)	0,9	61591
Energy Efficiency Index (EEIhood)	51,2	61591
Measured air flow rate at best efficiency point (Qbep)	420 m3/h	61591

3.1 Hob Functioning

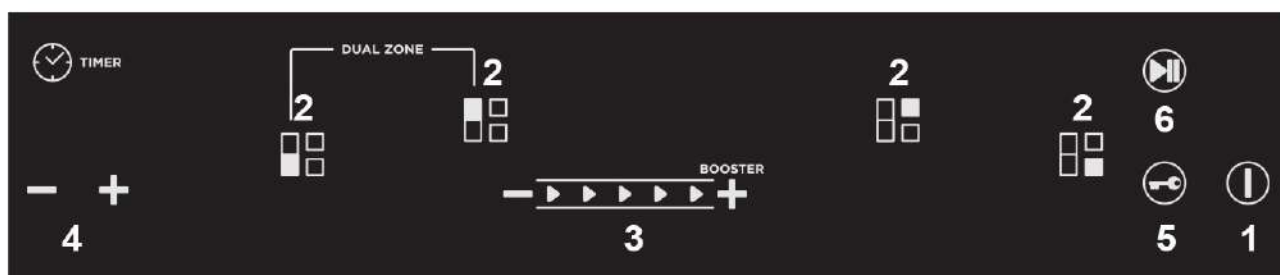
The devices for the operation of the individual heating elements are present in the hob control area.

Before connecting the hob to the mains make sure that the control area is clear and clean.

When first switched on, the hob enters the security lock mode; to deactivate it, touch the button (5).

3.2 Cooking Areas Setting

Before the cooking zones can be switched on, the hob must be activated by touching the symbol  (ON-OFF), the displays show "0". The hob remains active for approximately 10 seconds, within which the cooking zones can be switched on.



INSTRUCTIONS FOR USE

1	HOB ON/OFF
2	COOKING AREA SELECTION
3	POWER SETTING
4	TIMER CONTROL
5	CHILD LOCK
6	PAUSE FUNCTION

Choose the zone to be switched on by touching the relative symbol (2) as shown in the drawing, the display shows “” at this point adjust the power from 1 to “P” by swiping the finger on the slider area (3).

3.3 **Switching off cooking zones**

- To switch off the individual cooking zone, select it and set the adjustment to “”.
- To switch off all the cooking zones, touch the symbol  (ON-OFF).

3.4 **Timer Function**

A separate timer is available for each cooking zone.

To activate the timer, once the cooking zone has been selected, press one of the keys (4) and adjust the time, then the countdown will start. Once the countdown has finished, the cooking zone set will automatically switch off.

3.5 **Child Lock Function**

Pressing the key (5) activates the Child Lock function which disables the control panel functionality. To deactivate it, press the button (5) again.

3.6 **Bridge Function**

The two left cooking zones can be coupled together, in order to use griddles or large pots. To activate the “Bridge” function, touch the keys (2) corresponding to the cooking zones on the left in sequence; the leds will light up to indicate that the function has been activated. Now, adjust the power as per point 3.2 / 3.3.

3.7 **Pause Function**

Pressing the button (6) activates the “pause” function; all the cooking zones and the respective timers are deactivated. By touching the key (6) again, the plane starts again with the previously set levels.

INSTRUCTIONS FOR USE

3.8 *Setting max power limitation*

The maximum power limit of the hob is 7200W. The user can reduce this power limit to 2800W, 3500W or 6000W.

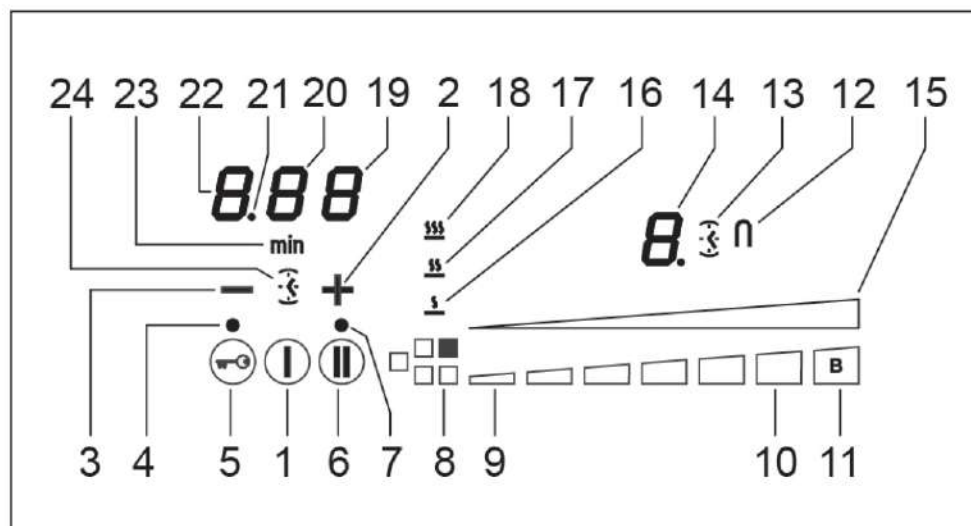
The sequence for setting a new hob limit is:

- In the first 30 seconds after connecting the appliance
- The touch control panel must be unlocked and all cooking zones switched off
- Simultaneously press the keys (1) and (4 +/-)
- Once the operations described above have been carried out, an acoustic signal is activated and the current power limit of the hob will be shown in the display of the cooking zones.
- Adjust the desired level with the button (5).

The sequence to complete the saving of the new hob limit is:

- Simultaneously press the keys (1) and (4 +/-)

4.1 *Hob functioning*



- 1 ON/OFF
- 2 + TIMER
- 3 - Timer
- 4 Key on LED
- 5 Key on button
- 6 Pause on button
- 7 Pause and Recall involuntary switchoff LED
- 8 Heating area and special function activation indicator
- 9 Minimum level activation cursor area
- 10 Maximum level activation cursor area

- 11 Power Booster (P) activation cursor area
- 12 Extension function on icon
- 13 Timer for cooking area activation icon
- 14 Cooking area level display
- 15 Cooking level illuminated bar
- 16 Melt function symbol
- 17 Heating function symbol
- 18 Simmering function symbol
- 19 Timer (minutes/seconds) display
- 20 Timer (minutes/seconds) display
- 21 Separator dot (hours/minutes)
- 22 Timer display (hours/minutes)
- 23 Icon indicating minutes
- 24 Independent timer icon

4.2 Cooking Areas Setting

Before the cooking zones can be switched on, the hob must be activated by touching the symbol  (ON-OFF), once the saucepan has been placed on the hob, the control area for the cooking area under the saucepan will automatically light up, showing .

The power level of the cooking area can be set from level “1” to level “9”. A further level “P” (**Power booster**) is available that allows a very rapid heating of food and, therefore, saves you time.

4.3 Timer Function

There are two versions of the timer function:

- An independent timer from 1 to 59 minutes: it beeps when the time has run out. This function is always available and is indicated by the clock symbol (24) which is located between the - and + buttons (the symbol may be less bright if another cooking area timer has a remaining time that is less than that set on the independent timer).
- A timer from 1 to 59 minutes for each cooking area: it beeps when the time has run out and turns off the cooking area where it was set. The 5 cooking areas can be programmed independently (the symbol may be less bright if another cooking area timer has a remaining time that is less than that set on the independent timer).
- The timer can be changed or turned off at any time by turning on the touch display again, if no cooking area is on, and pressing the + and - buttons simultaneously to select the timer. At this point, set it to “0” by pressing the - button, to turn it off, or by pressing the + button to increase the time

INSTRUCTIONS FOR USE

setting.

- The independent timer remains active even when the On/Off button is pressed.

4.4 Child Lock Function

This cooking surface allows setting a keypad lock using the lock button (5). It may be useful to lock the keypad during operation, for example for cleaning the control area or, in any case, if you do not want to change any settings.

The On/Off button (1) still has priority.

4.5 Bridge Function

This function facilitates cooking with large rectangular pans, is only available for the rectangular cooking areas and is activated by simultaneously pressing the 2 cursors of the 2 cooking areas involved.

At this point, a “” icon will light up next to the display of the levels (1-9) and the cooking area can now be controlled from only once cursor since the other will work simultaneously at the same level.

4.6 Pause Function

This cooking surface allows setting a pause (6) during cooking (which is useful, for example, when answering a phone call).

When this function is pressed, an LED lights above the button and the symbol “” is displayed in all the cooking areas and the cooking settings and timers are frozen for a maximum of 10 minutes, after which the cooking surface turns off.

4.7 Assisted Cooking Function

By turning on the touch display, you can program a special function by pressing the button indicating the position of the cooking area.

This function is available to “assist cooking” in each cooking area and is indicated by one of the three dedicated icons.

It is possible to activate 3 “cooking” levels:

- 1) Melting with a temperature of approximately 42 °C.
- 2) Heating with a temperature of approximately 70 °C.
- 3) Simmering with a temperature of approximately 94 °C.

These temperatures are approximate and are greatly dependent on the pot and the quantity of food.

4.8 Heat-Up Function

This feature makes cooking easier. You do not need to be permanently present during cooking: the surface automatically heats up at Full Power and then re-

INSTRUCTIONS FOR USE

turns to the selected power level after a certain time.

Press and hold an area of the cursor for the cooking area that is working for about 3 seconds until you hear a beep (such as 1/3 of the length of the cursor area).

For example: Select level 3 and activate the automatic heating function by pressing your finger for 3 seconds. The corresponding display shows the letter “**H**” alternating with “**3**”.

With these settings, the cooking surface heats the cooking area at the maximum level “**9**” for 2 minutes and then continues cooking level at level “**3**”.

5.1 Alarms and Special Status

- The “**H**” symbol indicates that the corresponding cooking area is still hot. If there is a power cut, the “**H**” symbol goes off but will reappear when power returns. With the “**H**” symbol present, it is always possible to switch the cooking area on again.
- The individual cooking areas can be set only after they have been selected. The display of the area selected shows a brighter light.
- If the “**C**” symbol appears, it means there is an anomalous overheating of the electronic components (if this is repeated after cooling, please contact the Technical Assistance Service).
- If the “**E**” symbol appears, this means that the individual heating area is overheated (e.g. due to the presence of an empty pan or metal objects).
- If the letter “**F**” appears on one or more displays alternating with a number or another letter, this means there is a fault (please contact the Technical Assistance Service).

5.2 Maintenance and cleaning

Before each operation, disconnect the appliance from the mains.

After each use, when cool, clean the hob eliminating even the small residues which, when the hob is switched on again, can become impossible to remove.

Only use suitable products, avoiding steel wool pads, abrasive sponges and powder detergents as these products can scratch the surface of the glass.

Sprays to clean ovens are not suitable as they are aggressive and damaging for the surface of the glass.

Slight residue can be removed with a damp cloth or with hot soapy water.

Ring marks from soap can be removed with water which must be dried using a soft cloth.

INSTRUCTIONS FOR USE

Marks of scale, caused by boiling liquids overflowing from the containers, are removed with vinegar, lemon or an anti-scale product.

Eliminate **residues of detergent** as, the next time they heat up, they could become aggressive for the glass.

For resistant and hardened incrustations we recommend using a scrape for windows with a metallic blade which can easily be found on the market (see figure). Do not use jets of steam for cleaning.

To remedy any anomalies of functioning, please contact qualified personnel.

CLEANING THE ALUMINIUM FILTER

The aluminum filter can be hand-washed with water and neutral liquid detergent or with the dishwasher in the upper basket.

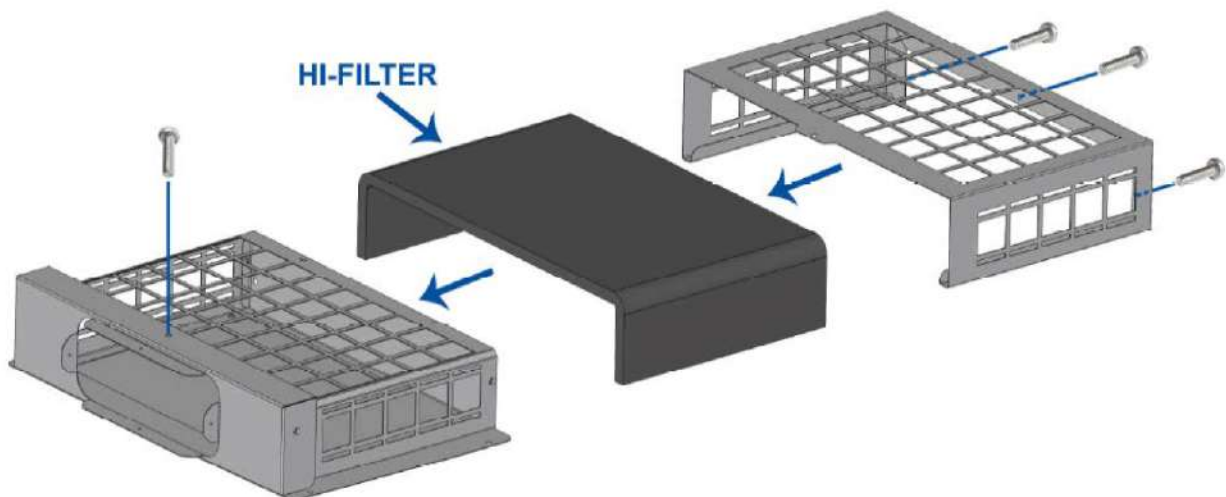
The filter cleaning alarm is activated after 40 hours of operation and it is detected by a flashing LED associated with the ON / OFF key; to reset it, press the Timer button when the motor is off.

WARNING: the accumulation of grease in the filters could generate a fire risk.

CLEANING THE FILTERING KIT

The filtering kit is composed by a HI-FILTER filter.

New boosted odor filter that is applied to the grease filters and allows you to wash them by hand or in the dishwasher. The filter then is regenerated in oven for 15 minutes at 100°C. Up to 3 years of life before replacement, instead of 4/6 months of a traditional one.



INHOUDSINDEX

VEILIGHEID EN INSTALLATIE

Veiligheidsinstructies **1.1**

Verpakking **1.2**

Installatie **1.3**

KAP

Hood functioneert **2.1**

KOOKPLAAT

Werking van de kookplaat **3.1**

Kookzones functionerend **3.2**

Kookzones Uitschakelen **3.3**

Timerfunctie **3.4**

Kinderslotfunctie **3.5**

Brugfunctie **3.6**

Pauzefunctie **3.7**

Maximale stroombeperkingsinstelling **3.8**

Werking van de kookplaat **4.1**

Kookzones functionerend **4.2**

Timerfunctie **4.3**

Kinderslotfunctie **4.4**

Brugfunctie **4.5**

Pauzefunctie **4.6**

Geassisteerde kookfunctie **4.7**

Opwarmfunctie **4.8**

Alarmen en speciale status **5.1**

Onderhoud en reiniging **5.2**

GEBRUIK EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

1.1 *Veiligheidsinstructies*

- Voordat u met een opruim- of onderhoudshandeling begint, moet u de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen of het elektriciteitsnet uitschakelen.
- Het afvoerkanaal van de afzuigkap mag niet worden aangesloten op een kanaal dat wordt gebruikt voor het afvoeren van dampen afkomstig van apparaten die zijn gevoed met niet-elektrische energie (bijvoorbeeld gasverwarmers of luchters) of in kanalen voor de circulatie van warme lucht.
- Als de duce-versie van de kap wordt gebruikt, is het raadzaam om de kamer tijdens gebruik te ventileren.
- Controleer of de netspanning gelijk is aan die op het etiket in de kap.
- Zorg ervoor dat de huiscentrale correct is geaard.
- Als de draad die op het elektriciteitsnet is aangesloten is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant, diens technische assistentie of in ieder geval door een gekwalificeerde persoon om elk risico te vermijden.
- Lees deze bedienings- en installatie-instructies volledig door voordat u het apparaat monteert en begint te gebruiken.
- Zorg ervoor dat de ruimte voldoende ventileert is voor de buitenlucht in de recirculatieluchtmodus, b.v. door een open raam. Inductiekookplaten genereren een hoogfrequent elektromagnetisch veld in de buurt van de kookzones. De kookzones kunnen pacemakers, gehoorapparaten of metalen implantaten negatief beïnvloeden of hun functie verstoren wanneer ze zich in de nabijheid van de dosis bevinden. Een verminderde functie van de pacemaker is onwaarschijnlijk. Neem bij twijfel contact op met de fabrikant van uw medische hulpmiddel of met uw arts.
- Breng geen wijzigingen aan in het apparaat.
- Reinig de kookplaat, indien mogelijk na elk gebruik.
- Maak de kookplaat pas schoon nadat deze is afgekoeld.

GEBRUIK EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

- Gebruik bij het schoonmaken alleen niet-schurende schoonmaakmiddelen om krassen en schuren op het oppervlak te voorkomen.
- Til het kookgerei altijd op om krassen en schuren op het oppervlak te voorkomen.
- Nooit olie of vet laten opwarmen zonder toezicht.
- Blusser nooit olie- en vetbranden met water
- Versterk het vuur, bijvoorbeeld door een deksel te gebruiken.
- Plaats geen ontvlambare vloeistoffen in de buurt van de kookplaat.
- Als er scheurtjes, barsten of breuken in de glaskeramiek zijn, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit.
- Raak de hete kookplaat niet aan
- Houd kinderen uit de buurt van de hete kookplaat, tenzij ze onder constante supervisie staan.
- Gebruik het kookvlak niet als keukenblad.
- Gebruik geen harde en puntige voorwerpen wanneer u aan de kookplaat werkt.
- Reinig of vervang de filters op gezette tijden.
- Gebruik de kookveldafzuiging nooit zonder een vetfilter.
- Controleer het apparaat op zichtbare schade voordat u het installeert.
- Installeer geen beschadigd apparaat.
- Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen
- Voer de verpakking op de juiste manier en snel af.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen bij reparaties.

GEBRUIK EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

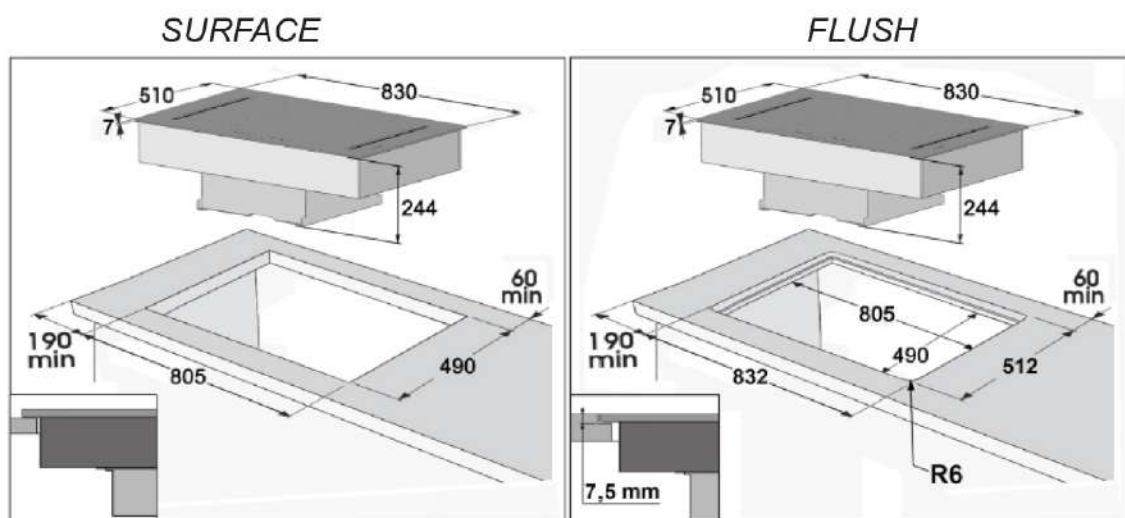
1.2 Verpakking



De kap is verpakt als de foto en als deze moet worden geretourneerd (voor elk probleem), moet deze op dezelfde manier worden verpakt.

1.3 Installatie

Plaats de kookplaat in de rechthoekige snede in de TOP.



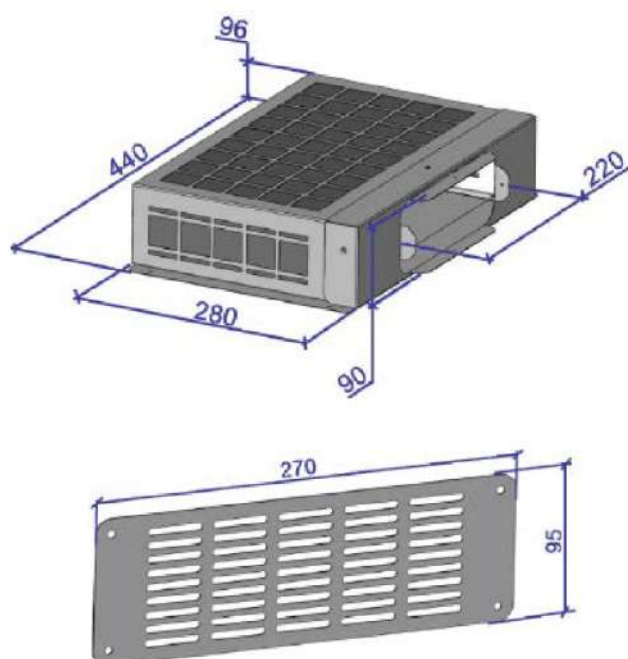
GEBRUIK EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

De afzuigkap die in de afzuigversie wordt gebruikt, moet op de leiding van het luchtafvoergat worden aangesloten.

Aanbevolen configuratie:



Als de kap in de filterversie wordt gebruikt, moet deze ook worden aangesloten op een filterset en moet een rooster worden geplaatst om gefilterde lucht in de keuken te evacueren (optioneel). Als de kap in de filterversie wordt gebruikt, moet deze ook worden aangesloten op een filterkit (optioneel) en moet een rooster worden geplaatst om gefilterde lucht in de keuken te evacueren (optioneel).



GEBRUIK EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

2.1 *Hood Functioneert*



- De kap wordt bestuurd door een capacitieve glazen schuif.
- De kap wordt altijd ingeschakeld op snelheid 2.
- Intensieve snelheid (V6) is ingesteld voor een maximum van 5 minuten en vervolgens keert de kap terug naar V3.
- De timerfunctie is 10 minuten lang en wordt weergegeven met een knipperende LED; Het schakelt niet uit wanneer de snelheid verandert.
- Timerfunctie en intensieve snelheid kunnen tegelijkertijd worden geactiveerd.
- Het filterreinigingsalarm wordt geactiveerd na 40 uur gebruik en wordt gedetecteerd door een knipperende LED die is gekoppeld aan de AAN / UIT-toets; om hem te resetten, drukt u op de knop Timer wanneer de motor uit staat.
- De kap schakelt automatisch uit na 4 uur gebruik zonder gebruikersactie.

3.1 *Werking van de kookplaat*

De apparaten voor de werking van de afzonderlijke verwarmingselementen zijn aanwezig in het bedieningsgebied van de kookplaat.

Voordat u de kookplaat op het lichtnet aansluit, moet u ervoor zorgen dat het regelgebied schoon en schoon is.

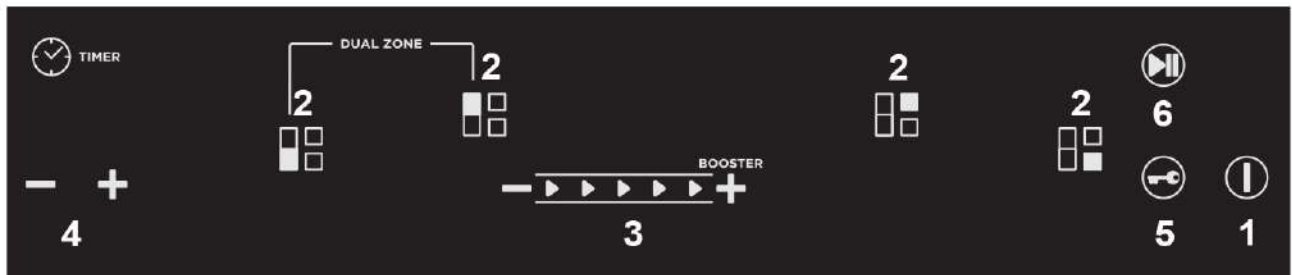
Wanneer de kookplaat voor het eerst wordt ingeschakeld, gaat deze naar de beveiligingsvergrendelingsmodus; om de functie te deactiveren, drukt u op de knop (5).

3.2 *Kookruimtes instellen*

Voordat de kookzones kunnen worden ingeschakeld, moet de kookplaat worden

GEBRUIK EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

geactiveerd door het symbool aan te raken ① (ON-OFF), de displays laten zien "0". De kookplaat blijft ongeveer 10 seconden actief, waarin de kookzones kunnen worden ingeschakeld.



1	KOOKPLAT ON/OFF
2	KEUZES VOOR KOOKGEBIEDEN
3	STROOMINSTELLING
4	TIMER CONTROL
5	KINDERSLOT
6	PAUZEFUNCTIE

Kies de zone die moet worden ingeschakeld door het relatieve symbool (2) aan te raken zoals weergegeven in de tekening, het display toont "0" pas nu het vermogen van 1 op "P" aan door met de vinger over het schuifgebied (3) te vegen.

3.3 Kookzones uitschakelen

- Om de individuele kookzone uit te schakelen, selecteert u deze en stelt u de aanpassing in "0".
- Raak het symbool aan om alle kookzones uit te schakelen ① (ON-OFF).

3.4 Timerfunctie

Voor elke kookzone is een afzonderlijke timer beschikbaar.

Om de timer te activeren, nadat de kookzone is geselecteerd, drukt u op een van de toetsen (4) en past u de tijd aan, waarna het aftellen begint. Als het aftellen is voltooid, wordt de ingestelde kookzone automatisch uitgeschakeld.

3.5 Kinderslotfunctie

Als u op de toets (5) drukt, wordt de functie Kinderslot geactiveerd, waardoor de functionaliteit van het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld. Om de functie uit te schakelen, drukt u opnieuw op de knop (5).

GEBRUIK EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

3.6 Brugfunctie

De twee linker kookzones kunnen aan elkaar worden gekoppeld, om bakplaten of grote potten te gebruiken. Om de functie “Brug” te activeren, drukt u achtereenvolgens op de toetsen (2) die corresponderen met de kookzones aan de linkerkant; de leds gaan branden om aan te geven dat de functie is geactiveerd. Stel nu het vermogen in volgens punt 3.2 / 3.3.

3.7 Pauzefunctie

Door op de knop (6) te drukken, wordt de “pauze” functie geactiveerd; alle kookzones en de respectieve timers zijn gedeactiveerd. Door nogmaals op de toets (6) te drukken, begint het vlak opnieuw met de eerder ingestelde niveaus.

3.8 Maximale vermogensbegrenzing instellen

De maximale vermogenslimiet van de kookplaat is 7200W. De gebruiker kan deze vermogenslimiet verlagen tot 2800W, 3500W of 6000W.

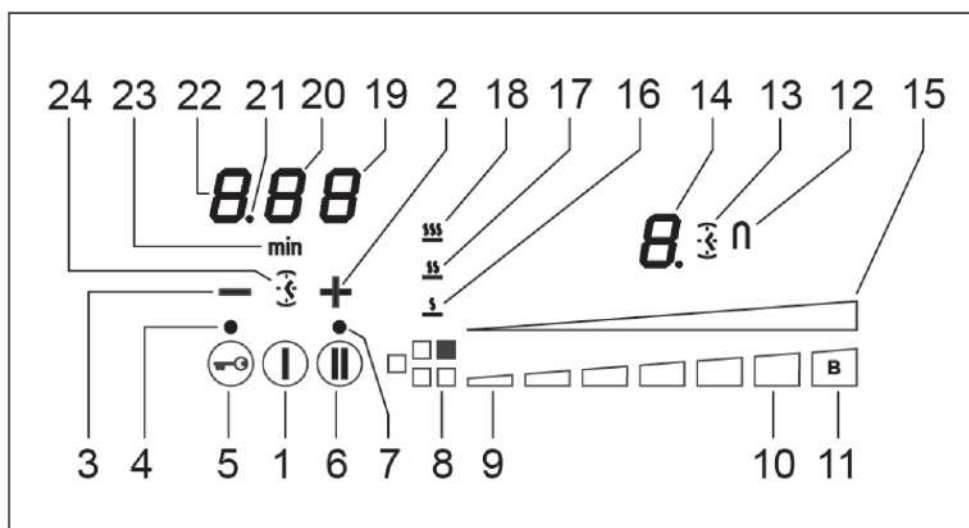
De volgorde voor het instellen van een nieuwe kookplaatlimiet is:

- In de eerste 30 seconden na het aansluiten van het apparaat
- Het aanraakbedieningspaneel moet ontgrendeld zijn en alle kookzones zijn uitgeschakeld
- Druk tegelijkertijd op de toetsen (1) en (4 +/-)
- Nadat de hierboven beschreven bewerkingen zijn uitgevoerd, wordt een akoestisch signaal geactiveerd en wordt de huidige vermogenslimiet van de kookplaat weergegeven op het display van de kookzones.
- Pas het gewenste niveau aan met de knop (5).

De volgorde om het opslaan van de nieuwe kookplaatlimiet te voltooien is:

- Druk tegelijkertijd op de toetsen (1) en (4 +/-)

4.1 Werking van de kookplaat



GEBRUIK EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

- 1 ON/OFF
- 2 + TIMER
- 3 - Timer
- 4 Toets op LED
- 5 Toets op de knop
- 6 Pauze op knop
- 7 Pauzeer en Roep onvrijwillige uitschakel-LED op
- 8 Indicator voor verwarming en speciale functies
- 9 Minimaal niveau activerings cursor gebied
- 10 Maximaal niveau activerings cursor gebied
- 11 Power Booster (P) activerings cursor gebied
- 12 Uitbreidingsfunctie op pictogram
- 13 Timer voor activeringspictogram kookveld
- 14 Weergave kookgebiedniveau
- 15 Verlichte balk met kookniveau
- 16 Smeltfunctieteken
- 17 Symbool verwarmingsfunctie
- 18 Symbool simmering-functie
- 19 Timer (minuten / seconden) display
- 20 Timer (minuten / seconden) display
- 21 Scheidingstekenpunt (uren / minuten)
- 22 Timerdisplay (uren / minuten)
- 23 Pictogram dat minuten aangeeft
- 24 Pictogram onafhankelijke timer

4.2 Kookruimtes instellen

Voordat de kookzones kunnen worden ingeschakeld, moet de kookplaat worden geactiveerd door het symbool aan te raken  (ON-OFF), zodra de pan op de kookplaat is geplaatst, gaat het regelgebied voor het kookgebied onder de pan automatisch branden, zichtbaar ".

Het vermogensniveau van het kookgebied kan van niveau worden ingesteld " " naar niveau " ". Nog een niveau " " (**Power booster**) is beschikbaar die een zeer snelle opwarming van voedsel mogelijk maakt en daarom u tijd bespaart.

4.3 Timerfunctie

Er zijn twee versies van de timerfunctie:

- Een onafhankelijke timer van 1 tot 59 minuten: er klinkt een pieptoon als de tijd om is. Deze functie is altijd beschikbaar en wordt aangegeven door het kloksymbool (24) dat zich bevindt tussen de toetsen - en + (het symbool is mogelijk minder felwanneer een andere kookruimtetimer een resterende tijd

GEBRUIK EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

- heeft die kleiner is dan die welke is ingesteld op de onafhankelijke timer).
- Een timer van 1 tot 59 minuten voor elk kookgebied: er klinkt een pieptoon wanneer de tijd is verstreken en schakelt het kookgedeelte uit waar het was ingesteld. De 5 kookgebieden kunnen onafhankelijk worden geprogrammeerd (het symbool kan minder helder zijn als een andere kookruimtetimer een resterende tijd heeft die kleiner is dan die ingesteld op de onafhankelijke timer).
- De timer kan op elk moment worden gewijzigd of uitgeschakeld door het aanraakscherm opnieuw in te schakelen, als er geen kookgebied is ingeschakeld en tegelijkertijd op de knoppen + en - te drukken om de timer te selecteren. Op dit punt plaatst u dit op "0" door op de - knop te drukken, om het uit te zetten, of door op de + knop te drukken om de tijdinstelling te verhogen.
- De onafhankelijke timer blijft actief, zelfs wanneer op de aan / uit-knop wordt gedrukt.

4.4 Kinderslotfunctie

Met dit kookoppervlak kunt u een toetsenbordvergrendeling instellen met behulp van de vergrendelknop (5). Het kan handig zijn om het toetsenblok tijdens het gebruik te vergrendelen, bijvoorbeeld om het bedieningsgedeelte te reinigen of, in ieder geval, als u geen instellingen wilt wijzigen.

De aan / uit-knop (1) heeft nog steeds prioriteit.

4.5 Brugfunctie

Deze functie vergemakkelijkt het koken met grote rechthoekige pannen, is alleen beschikbaar voor de rechthoekige kookgebieden en wordt geactiveerd door tegelijkertijd op de 2 cursors van de 2 betreffende kookgebieden te drukken.

Op dit punt zal een "U" pictogram oplichten naast de weergave van de niveaus (1-9) en het kookgebied kan nu worden bestuurd vanaf slechts één cursor, omdat de andere tegelijkertijd op hetzelfde niveau zal werken.

4.6 Pauzefunctie

Met dit kookplaat kunt u een pauze (6) instellen tijdens het koken (wat handig is, bijvoorbeeld bij het beantwoorden van een telefoongesprek). Wanneer deze functie wordt ingedrukt, brandt een LED boven de knop en wordt het symbool "I" weergegeven in alle kookgebieden en worden de kookinstellingen en timers voor maximaal 10 minuten bevroren, waarna het kookoppervlak wordt uitgeschakeld.

GEBRUIK EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

4.7 *Geassisteerde kookfunctie*

Door het aanraakscherm in te schakelen, kunt u een speciale functie programmeren door op de knop te drukken die de positie van het kookgebied aangeeft.

Deze functie is beschikbaar voor “assistentie bij het koken” in elke kookzone en wordt aangegeven door een van de drie speciale pictogrammen.

Het is mogelijk om 3 “kook” niveaus te activeren:

- 1) Smelten met een temperatuur van ongeveer 42 ° C.
- 2) Verwarming met een temperatuur van ongeveer 70 ° C.
- 3) Simmering met een temperatuur van ongeveer 94 ° C.

Deze temperaturen zijn bij benadering en zijn sterk afhankelijk van de pot en de hoeveelheid voedsel.

4.8 *Opwarmfunctie*

Deze functie maakt koken eenvoudiger. U hoeft tijdens het koken niet permanent aanwezig te zijn: het oppervlak wordt automatisch op vol vermogen verwarmd en keert na een bepaalde tijd terug naar het geselecteerde vermogensniveau. Houd een gedeelte van de cursor op het kookgebied dat ongeveer 3 seconden werkt totdat u een piep hoort (zoals 1/3 van de lengte van het cursorgedeelte).

Bijvoorbeeld: Selecteer niveau 3 en activeer de automatische verwarmingsfunctie door gedurende 3 seconden op uw vinger te drukken. Het bijbehorende display toont de letter “**R**” afgewisseld met “**3**”.

Met deze instellingen verwarmt het kookoppervlak het kookgebied op het maximale niveau “**9**” gedurende 2 minuten en gaat dan door met koken op niveau “**3**”.

5.1 *Alarmen en speciale status*

- Het “**H**” -symbool geeft aan dat het overeenkomstige kookgebied nog steeds heet is. Als er een stroomonderbreking is, gaat het “**H**” -symbool uit maar verschijnt weer als de stroom terugkeert. Met het symbool “**H**” is het altijd mogelijk om het kookgedeelte opnieuw in te schakelen.
- De individuele kookgebieden kunnen alleen worden ingesteld nadat ze zijn geselecteerd. De weergave van het geselecteerde gebied toont een helderder licht.
- Als het symbool “**C**” verschijnt, betekent dit dat er sprake is van een abnormale oververhitting van de elektronische componenten (als dit na het afkoelen wordt herhaald, neem dan contact op met de technische dienst).

GEBRUIK EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

- Als het symbool “” verschijnt, betekent dit dat het individuele verwarmingsgebied oververhit is (bijvoorbeeld door de aanwezigheid van een lege pan of metalen voorwerpen).
- Als de letter “” op een of meer displays verschijnt, afgewisseld met een cijfer of een andere letter, betekent dit dat er een fout is (neem contact op met de technische dienst).

5.2 Onderhoud en reiniging

Koppel vóór elke operatie het apparaat los van het elektriciteitsnet.

Na elk gebruik, wanneer het is afgekoeld, reinigt u de kookplaat en verwijdt u zelfs de kleine resten die bij het opnieuw inschakelen van de kookplaat onmogelijk te verwijderen zijn.

Gebruik alleen geschikte producten, vermijd stalen wollen pads, schurende sponzen en poedervormige wasmiddelen, omdat deze producten het oppervlak van het glas kunnen krassen.

Verstuivers voor het reinigen van ovens zijn niet geschikt, omdat ze agressief zijn en schadelijk voor het glasoppervlak.

Lichte resten kunnen worden verwijderd met een vochtige doek of met warm zeepsop.

Ringmarkeringen van zeep kunnen worden verwijderd met water dat moet worden gedroogd met een zachte doek.

Schaalverdelingen, veroorzaakt door kokende vloeistoffen die uit de containers stromen, worden verwijderd met azijn, citroen of een product op grote schaal.

Verwijder resten wasmiddel, want de volgende keer dat ze opwarmen, kunnen ze agressief worden voor het glas.

Voor resistente en geharde aanzettingen raden we aan een schraap voor ramen te gebruiken met een metalen mes dat gemakkelijk op de markt te vinden is (zie afbeelding).

Gebruik geen stoomstralen om te reinigen.

Neem contact op met gekwalificeerd personeel om anomalieën van het functioneren te verhelpen.

REINIGING VAN DE ALUMINIUM FILTER

Het aluminiumfilter kan met de hand worden gewassen met water en een neutraal vloeibaar reinigingsmiddel of met de vaatwasser in de bovenste korf.

Het filterreinigingsalarm wordt geactiveerd na 40 uur gebruik en wordt gedetecteerd door een knipperende LED die is gekoppeld aan de AAN / UIT-toets; om hem te resetten, drukt u op de knop Timer wanneer de motor uit staat.

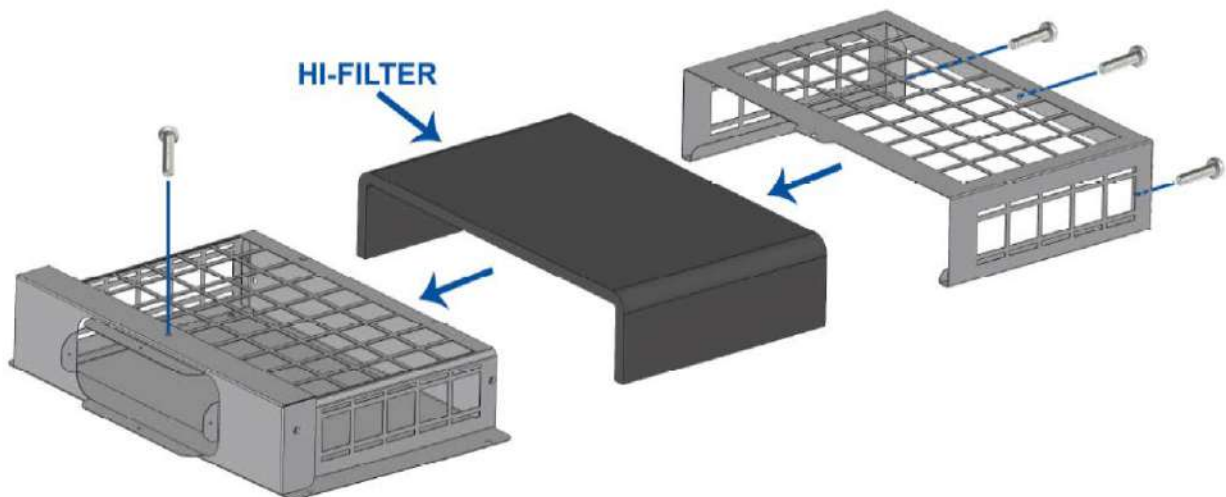
WAARSCHUWING: de opeenhoping van vet in de filters kan brandgevaar opleveren.

GEBRUIK EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

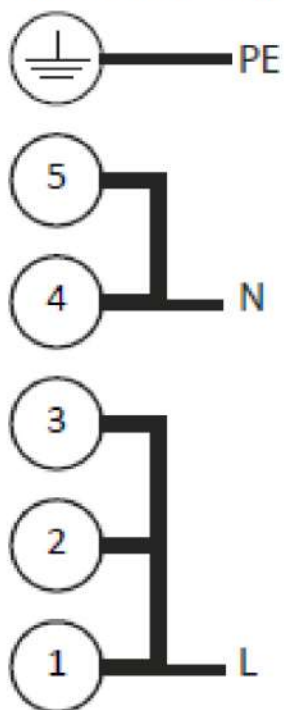
DE FILTERINGSKIT REINIGEN

De filterkit bestaat uit een HI-FILTER-filter.

Nieuwe versterkte geurfilter die op de vetfilters wordt aangebracht en waarmee u ze met de hand of in de vaatwasser kunt wassen. Het filter wordt vervolgens gedurende 15 minuten bij 100 ° C in de oven geregenereerd. Tot 3 jaar van leven vóór vervanging, in plaats van 4/6 maanden van een traditionele.



220-240V ~ 1N



380-410V ~ 2N + 2L

