

Dieter Knoll

DKEX8050IM

FR	Notice d'utilisation	2
	Table de cuisson	
IT	Istruzioni per l'uso	33
	Piano cottura	

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	13
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	14
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	18
8. CONSEILS.....	20
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	22
10. DÉPANNAGE.....	25
11. DONNÉES TECHNIQUES.....	29
12. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	29
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	32

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.

- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Aérez suffisamment la pièce où est installé l'appareil pour éviter le reflux de gaz provenant d'appareils utilisant d'autres combustibles, y compris les flammes nues.
- Assurez-vous que les aérations ne sont pas bouchées et que l'air aspiré par l'appareil ne provient pas d'un conduit d'évacuation des fumées et vapeurs émises par d'autres appareils (systèmes de chauffage central, thermosiphons, chauffe-eau, etc.).
- Lorsque l'appareil fonctionne avec d'autres appareils, le vide maximal généré dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar.
- Nettoyez régulièrement le filtre de la hotte et éliminez les dépôts de graisse de l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.

- Si l'appareil est directement branché sur l'alimentation secteur, l'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une coupure onipolaire. La déconnexion complète doit être conforme aux conditions de surtension de catégorie III. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- N'installez pas le conduit d'évacuation de l'air dans une cavité du mur, sauf si cette cavité est spécialement conçue à cet effet.
- Pour une installation sans conduit, la sortie du ventilateur doit être positionnée directement contre le mur ou doit être séparée par une paroi de placard supplémentaire, afin d'empêcher l'accès aux lames du ventilateur.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
 - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
 - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié conformément au schéma de raccordement ou à la brochure d'installation.
- En cas d'installation d'échappement, et lorsque les accessoires sont présents ou obligatoires (vanne murale, interrupteur fenêtre et/ou ouvre fenêtre), les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié conformément au schéma de raccordement ou à la brochure d'installation.
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués. La ventilation doit être contrôlée régulièrement par un professionnel qualifié.
- Ne laissez pas l'appareil sous surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail et ne mettez pas d'aliments en contact direct avec celui-ci.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éliminer tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez jamais de flamme nue lorsque la hotte intégrée est activée.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.
- Ne couvrez pas l'entrée de la hotte intégrée avec des ustensiles de cuisine.
- N'ouvrez pas le couvercle inférieur lorsque la hotte intégrée ou l'appareil est en fonctionnement.
- Ne placez pas d'objets petits ou légers à proximité de la hotte intégrée pour éviter qu'ils se coincent.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne retirez jamais la grille ou le filtre de la hotte lorsque la hotte intégrée ou l'appareil est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais la hotte intégrée sans le filtre de la hotte.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.

- Débranchez l'appareil.

- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

3.3 Fixation du joint

Installation superposée

1. Nettoyez le plan de travail autour de la zone de découpe.
2. Fixez la bande d'étanchéité 2x6 mm fournie sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord extérieur de la surface. Ne l'étirez pas. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.

Installation intégrée

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Coupez le 3x10 mm joint d'étanchéité fournie en quatre bandes. Les bandes doivent avoir la même longueur que les rainures.
3. Coupez les extrémités des bandes à un angle de 45°. Elles doivent s'ajuster exactement aux coins des rainures.

4. Attachez les bandes aux rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Assurez-vous que la silicone ne passe pas sous la céramique de verre.

3.4 Assemblage

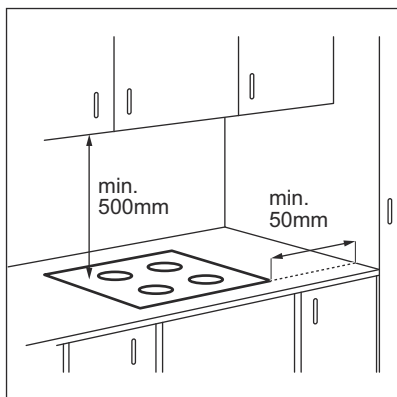
Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des informations détaillées sur le montage de votre table de cuisson.

Suivez le schéma de connexion de la table de cuisson et le schéma de connexion du commutateur de fenêtre (si disponible) figurant dans le livret d'installation et/ou sur les étiquettes sous la table de cuisson.



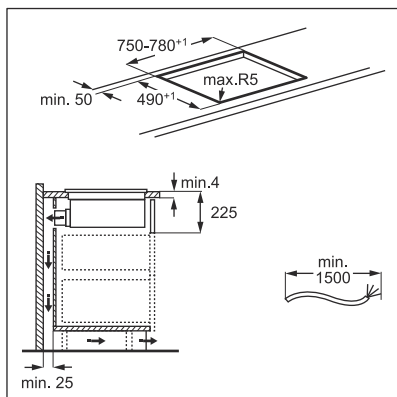
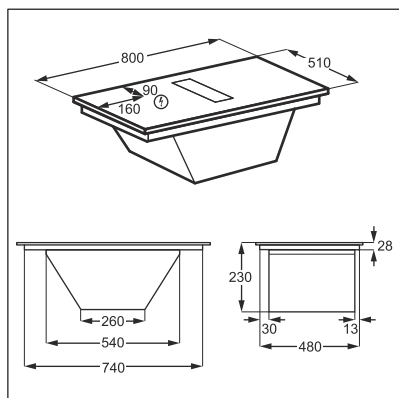
Uniquement pour les pays sélectionnés

En cas d'installation du système d'évacuation, un commutateur de fenêtre peut être nécessaire (consultez un technicien agréé). Vous devez l'acheter séparément, car il n'est pas fourni avec la plaque de cuisson. Le commutateur de fenêtre doit être installé par un technicien agréé. Reportez-vous à la notice d'installation.

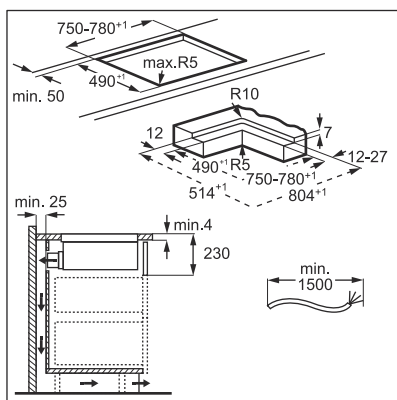
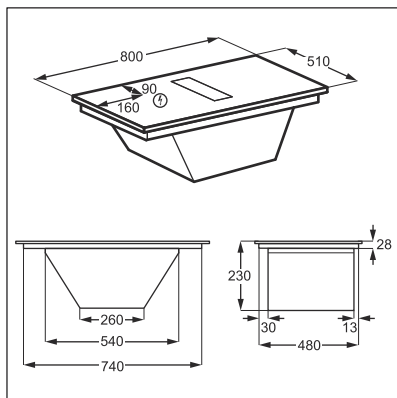


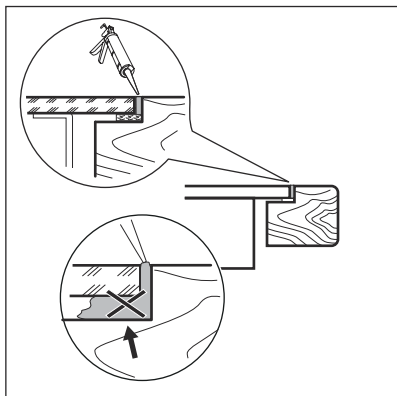
Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

INSTALLATION SUPERPOSÉE



INSTALLATION INTÉGRÉE





Montage du boîtier du filtre

L'appareil doit être utilisé avec l'ensemble des filtres inclus dans la livraison en toutes circonstances.

Avant la première utilisation, assurez-vous d'insérer les filtres anti-odeurs à l'intérieur du boîtier avec les poignées tournées vers l'intérieur. Reportez-vous à la section « Nettoyage des filtres de la hotte ». Une fois le boîtier du filtre monté, placez-le à l'intérieur du système de la hotte et placez la grille sur la hotte.

3.5 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Le câble unique doit avoir un diamètre minimum de 1,5 mm².
- Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

⚠ ATTENTION!

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

⚠ ATTENTION!

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

⚠ ATTENTION!

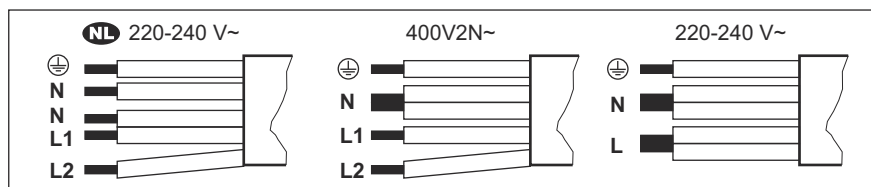
Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron et noir.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).

Connexion NL

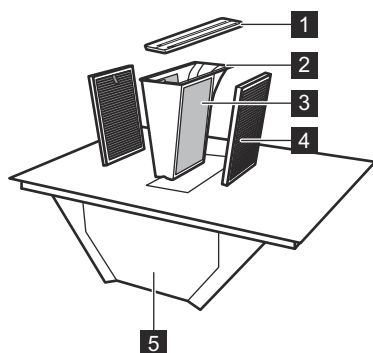
1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.
3. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité de chaque fil (outil spécial requis).



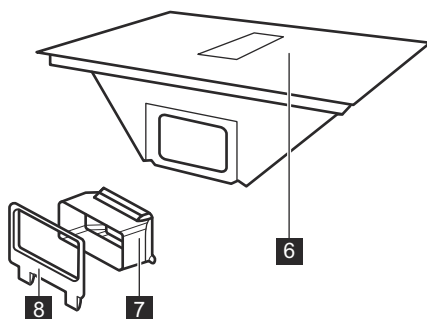
NL 220 - 240 V~		Raccordement biphasé: 400 V2N~		Raccordement monophasé : 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		5 x 1,5 mm² ou 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² ou 3 x 4 mm²	
	Vert - jaune		Vert - jaune		Vert - jaune
N	Bleu et bleu	N	Bleu et bleu	N	Bleu et bleu
L1	Noir	L1	Noir	L	Noir et marron
L2	Marron	L2	Marron		

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Présentation du produit

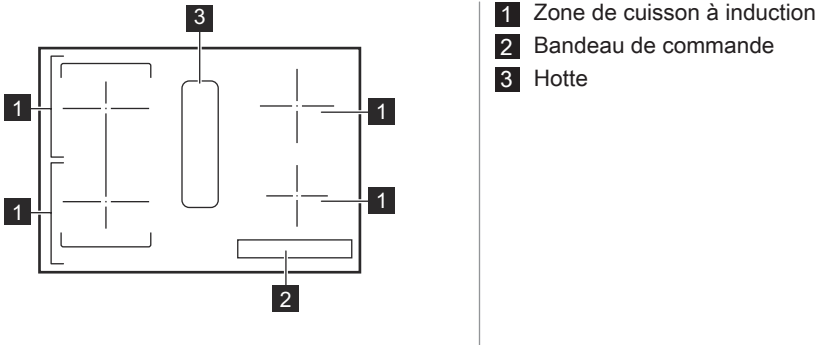


- 1** Grille
- 2** Boîtier du filtre à graisse
- 3** Filtre à graisse (non amovible)
- 4** Filtre anti-odeurs
- 5** Égouttoir (sous le système de hotte)

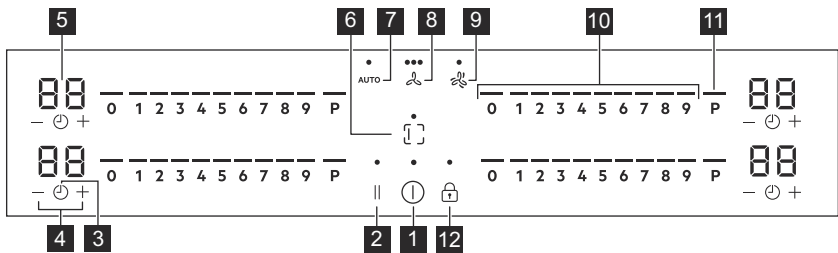


- 6** Table de cuisson
- 7** Adaptateur de conduit d'air
- 8** Raccord de conduit d'air pour la paroi arrière

4.2 Agencement des zones de cuisson



4.3 Configuration du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

La surface en verre anti-rayures présente une texture de finition unique, qui peut changer la façon dont apparaissent les symboles et les éléments de l'interface utilisateur en fonction de l'éclairage.

	Tou- che sen- sitive	Fonction	Description
1	ⓘ	En fonctionnement / A l'arrêt	Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil.
2		Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
3	⌚	Minuteur	Pour régler la fonction.
4	+ / -	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
5	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
6	⌈ ⌋	Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.

	Touche sen- sitive	Fonction	Description
7	AUTO	Mode automatique de la hotte	Pour activer et désactiver la fonction.
8		Mode manuel de la hotte	Pour activer/désactiver la fonction et pour basculer entre 3 niveaux de vitesse de ventilateur.
9		Boost	Pour activer et désactiver la fonction.
10	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
11	P	PowerBoost	Pour activer la fonction.
12		Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.

4.4 Voyants de l'affichage

Voyant	Description
 + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
	Voyant statique : le filtre à graisse doit être nettoyé. Voyant clignotant : le filtre anti-odeurs doit être remplacé.
 /  / 	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée  pendant 3 secondes.

Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .

2. Appuyez sur  sur la minuterie avant jusqu'à ce que P apparaisse.
3. Appuyez sur  /  sur la minuterie avant pour régler le niveau de puissance.
4. Appuyez sur  pour quitter.

Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

ATTENTION!

Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1 500 W

- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W

- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche ① enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

6.2 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

Si vous placez un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson avant de sélectionner un niveau de cuisson, le voyant au-dessus de 0 sur le bandeau de sélection apparaît.

Si vous retirez un ustensile de cuisine d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection correspondant commenceront à clignoter. Si vous ne remplacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 120 secondes, la zone de cuisson se désactive automatiquement.

Pour reprendre la cuisson, veillez à replacer l'ustensile sur les zones de cuisson dans le délai indiqué.

6.3 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

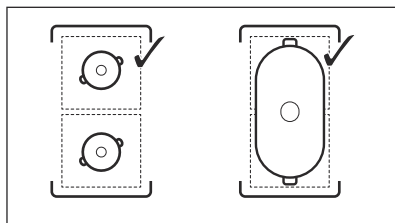


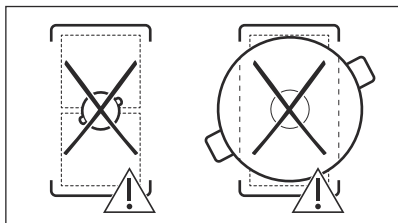
Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».



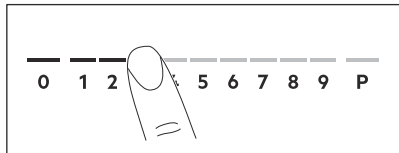
La surface en verre anti-rayures présente une texture de finition unique qui maximise la résistance aux rayures. La friction entre le récipient et la surface en verre peut produire du bruit.

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.





6.4 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection.

Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.

2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

6.5 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

 Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P**.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.6 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

AVERTISSEMENT!

 /  /  Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

-  - poursuivre cuisson,
-  - maintien au chaud,
-  - chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

6.7 Réglages minuteur

Minuteur à rebours

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée (00 à 99 minutes).
3. Appuyez sur  pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant  et appuyez sur  ou .

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes. Le niveau de cuisson indique 00.

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur  et . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

6.8 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible (reportez-vous à la plaque signalétique), la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson en fonction de l'ordre de sélection.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote

et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.

- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le réglage de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en dernier. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.
- L'extracteur de la hotte est toujours disponible en tant que charge électrique.

6.9 Fonctions de la hotte



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Mode manuel

La hotte peut fonctionner avec la table de cuisson pendant une cuisson, ainsi que lorsque la table de cuisson est éteinte.

1. Appuyez sur  pour activer la hotte. Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.
2. Ajustez le réglage de la vitesse du ventilateur selon les besoins en appuyant sur le symbole. Les voyants changent pour refléter la vitesse actuelle du ventilateur.
3. Pour désactiver la hotte, appuyez  plusieurs fois sur jusqu'à ce que les voyants au-dessus du symbole disparaissent.

AUTO

La fonction ajuste automatiquement le niveau de vitesse du ventilateur en fonction de la température dans la zone de cuisson. La fonction est généralement activée par défaut.

Le mode AUTO offre quatre options de vitesse du ventilateur : H1-H4 (faible à intense). L'appareil est réglé sur H4 par défaut. Vous pouvez modifier le réglage dans les configurations. Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Vous pouvez activer la fonction lorsque la table de cuisson est allumée, mais qu'aucune

zone de cuisson n'est active, ou à tout moment pendant la cuisson.

i Si vous activez la fonction alors que la table de cuisson est éteinte, qu'aucune zone de cuisson ne fonctionne et que la chaleur résiduelle n'est pas visible sur le bandeau de sélection, la fonction s'éteint automatiquement au bout de quelques secondes.

1. Maintenez la touche ① enfoncée pour activer la table de cuisson.
2. Si la fonction n'est pas activée par défaut, appuyez sur AUTO pour l'activer.

Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.

3. Placez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et sélectionnez un niveau de cuisson. Augmentez ou diminuez le niveau de cuisson à votre guise.

La hotte réagit à la température dans la zone de cuisson, en augmentant ou diminuant le niveau de vitesse du ventilateur en conséquence. Les voyants au-dessus du symbole de la hotte apparaissent.

4. Appuyez sur 0 sur le bandeau de sélection de la table de cuisson pour désactiver une zone de cuisson ou sur ① pour éteindre la table de cuisson.

AUTO fonctionnera pendant un certain temps en fonction du mode défini (H1-H4).

i La vitesse du ventilateur peut être réglée manuellement pendant la cuisson, en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction, appuyez sur AUTO. Un signal sonore retentit et le voyant au-dessus du symbole disparaît.

Si vous éteignez la table de cuisson pendant que AUTO est activée, la fonction sera enregistrée pour la prochaine session de cuisson.

Boost

La fonction active le ventilateur de la hotte à sa vitesse maximale.

1. Appuyez sur  pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.

2. Appuyez  à nouveau pour désactiver la fonction, si nécessaire.

La fonction peut rester active sans interruption pendant au plus 15 minutes. Après ce laps de temps, la vitesse du ventilateur passe automatiquement à 3. Vous pouvez activer la fonction à nouveau, si nécessaire.

Auto Breeze

La fonction permet de faire fonctionner automatiquement le ventilateur de la hotte une fois la cuisson terminée et la table de cuisson éteinte. Le ventilateur fonctionne à une vitesse minimale pendant 20 minutes maximum. La fonction élimine toute odeur persistante après la cuisson.

Lorsque vous utilisez la table de cuisson pour la première fois, la fonction est généralement activée par défaut.

Lorsque la fonction est activée, le voyant au-dessus de AUTO apparaît. Une fois le cycle terminé, le ventilateur s'éteint automatiquement.

Pour désactiver la fonction pendant qu'elle est en cours d'exécution :

Appuyez sur AUTO ou .

Le ventilateur de la hotte se désactive.

Pour désactiver complètement la fonction :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée ① pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
2. Appuyez ② sur le minuteur avant jusqu'à ce que **dF** apparaisse sur l'affichage.
3. Appuyez sur **+** ou **-** sur le minuteur avant jusqu'à ce que **A l'arrêt (-)** apparaisse.
4. Appuyez sur ① pour quitter.

i Il est recommandé de ne pas désactiver la fonction et de la laisser fonctionner sans interruption pendant toute la durée du cycle.

6.10 Structure des menus

Le tableau indique la structure du menu de base.

Paramètres utilisateur

Symbole	Réglage	Options possibles
b	Signal sonore	En fonctionnement / A l'arrêt (--)
P	Limitation de puissance	15 - 73
H	Mode AUTO	1 - 4
dF	Auto Breeze	En fonctionnement / A l'arrêt (--)
E	Historique des alarmes / erreurs	La liste des alarmes / erreurs récentes.

Pour entrer les paramètres utilisateur :

appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé . Les réglages apparaissent sur le minuteur des zones de cuisson gauches.

Navigation dans le menu : le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Le symbole apparaît sur le minuteur arrière et la valeur apparaît sur le minuteur avant. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant.

Pour quitter le menu : appuyez sur .

OffSound Control

Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le Menu > Paramètres utilisateur.

 Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur  ;
- le minuteur s'arrête ;
- vous appuyez sur un symbole inactif.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson, ainsi que la hotte, sont éteintes ;
- ne pas régler le niveau de cuisson ou la vitesse du ventilateur après l'activation de la table de cuisson ;
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- l'appareil devient trop chaud (par exemple, lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de

cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson / le réglage de la vitesse du ventilateur et le délai après lequel l'appareil s'éteint :

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure

Réglage de la vitesse du ventilateur	La hotte se met à l'arrêt après
	10 heures

7.2 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées. La vitesse du ventilateur de la hotte diminue et passe à 1. Lorsque vous activez la fonction alors que la hotte fonctionne en mode automatique, la vitesse du ventilateur de la hotte ne diminue pas.

Lorsque la fonction est activée, ① et || peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur les bandeaux de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. Pour activer la fonction : appuyez sur la touche ||.

Le niveau de cuisson est réduit à 1. La vitesse du ventilateur de la hotte diminue et passe à 1.

2. Pour désactiver la fonction, appuyez sur ||.

Le réglage précédent du niveau de cuisson/de la vitesse du ventilateur apparaît.

7.3 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi toute modification accidentelle du niveau de cuisson / de la vitesse du ventilateur.

Réglez d'abord le niveau de cuisson / la vitesse du ventilateur.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .

Pour désactiver la fonction : appuyez à nouveau sur .

 La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.

7.4 Dispositif de sécurité enfant

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson et de la hotte.

Pour activer la fonction : appuyez sur ①. Ne paramétrez pas le niveau de cuisson / le

réglage de la hotte. Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur ①.

 La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus  est allumé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur ①. Ne paramétrez pas le niveau de cuisson / le réglage de la hotte. Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur ①.

Cuisson avec la fonction activée : appuyez sur ①, puis sur  pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur ①, la fonction est à nouveau activée.

7.5 Bridge

 La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones. Pour plus d'informations sur le placement correct des ustensiles de cuisson, reportez-vous à la section « Utilisation des zones de cuisson ».

Cette fonction couple deux zones de cuisson côté gauche, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson pour l'une des zones de cuisson côté gauche.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches de commande.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Les zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

Lorsque vous utilisez une seule zone de cuisson sur les deux, nous vous

recommandons d'utiliser la zone de cuisson arrière. De même, lorsque vous utilisez de grands ustensiles de cuisson, nous vous

recommandons de les placer près de la zone de cuisson arrière.

8. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les coins du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Reportez-vous à « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes

des récipients. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.

- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
- Un récipient dont le diamètre est inférieur à la taille d'une zone de cuisson donnée ne reçoivent qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson, ce qui ralentit le chauffage.
- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.

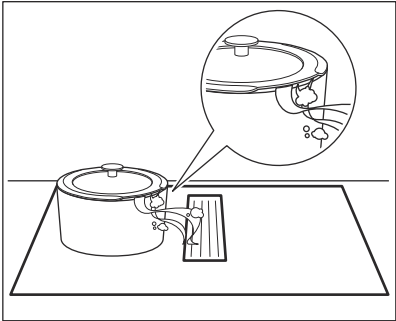


Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».

Couvercles d'évacuation de la vapeur

Pour optimiser davantage la cuisson avec la hotte, vous pouvez utiliser les couvercles d'évacuation de la vapeur spéciaux avec votre ustensile. Les couvercles permettent d'orienter la vapeur produite à l'intérieur de la casserole vers la hotte, atténuant ainsi les odeurs de cuisson indésirables et l'humidité excessive dans la cuisine. Les couvercles peuvent être achetés séparément sous différentes tailles correspondantes à la plupart des types d'ustensiles courants. Pour

plus d'informations, consultez notre site Internet.



8.2 Bruits pendant le fonctionnement

i Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

Bruits liés aux récipients :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de

différents matériaux (conception « sandwich »).

- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

8.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le compte à rebours ne se déclenche. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

8.4 Guide de cuisson simplifié

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.

i Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

8.5 Conseils pour utiliser la hotte

- Vous pouvez poser des casseroles sur la grille lorsque la hotte n'est pas en cours de fonctionnement. Cela ne causera aucun dommage.
- Lorsque le mode est activé, le ventilateur démarre à faible vitesse au début de

chaque session de cuisson. La vitesse augmente progressivement. Vous pouvez également régler la vitesse manuellement si nécessaire.

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Pour le nettoyage quotidien de la surface en verre, le nettoyage après installation et

l'élimination de toute colle résiduelle, utilisez uniquement un lait nettoyant légèrement abrasif et une éponge délicate anti-rayures. En fonction du degré de salissure, nettoyez la surface du verre avec de petits mouvements circulaires et une pression modérée. Essuyez la surface vitrée avec un chiffon microfibre.

AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas d'éponge à vaisselle jaune et vert, car les particules d'aluminium sur sa couche verte peuvent endommager et décolorer le verre.

 Toute utilisation d'outils de nettoyage différents de ceux recommandés est inefficace et peut endommager ou décolorer la surface du verre.

- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

9.2 Nettoyage de la surface en verre de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson avec un lait nettoyant légèrement abrasif et une éponge délicate anti-rayures (veuillez vous reporter aux Informations générales). Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Marques et taches persistantes** : exercez une pression modérée et frottez la surface avec une éponge délicate anti-rayures (veuillez vous reporter aux Informations générales) et un lait nettoyant légèrement abrasif, jusqu'à ce que les taches ne soient plus visibles.

9.3 Nettoyage de la hotte

Grille

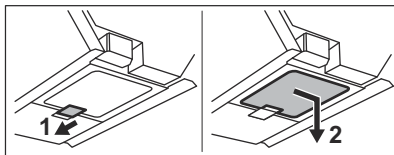
La grille guide l'air dans la hotte. De plus, elle protège le système de la hotte et empêche les corps étrangers de tomber à l'intérieur par accident. La grille est fabriquée en et en d'aluminium. Vous pouvez laver la grille à la main ou dans un lave-vaisselle. Essuyez la grille avec un chiffon doux.

Égouttoir

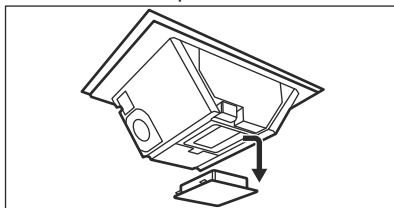
Un égouttoir se trouve sous la hotte. Il recueille la condensation créée pendant chaque processus de cuisson. À tout moment, de l'eau peut s'écouler du système de hotte dans l'égouttoir. N'oubliez pas de vidanger régulièrement l'égouttoir. L'égouttoir est visible par le haut une fois que vous avez retiré la grille et le boîtier du filtre avec les filtres.

Avant d'accéder à l'égouttoir, assurez-vous de protéger le contenu du tiroir ou de l'armoire sous la table de cuisson contre tout déversement accidentel.

1. Pour accéder à l'égouttoir, déverrouillez d'abord le loquet central situé à l'arrière. Faites glisser le loquet dans la direction opposée. Tenez l'égouttoir des deux mains et faites-le glisser avec précaution vers la droite.



2. Déplacez l'égouttoir verticalement vers le bas. Veillez à ne pas renverser l'eau.



3. Jetez l'eau et rincez l'égouttoir. Vous pouvez laver l'égouttoir manuellement (avec de l'eau chaude, du savon et un

chiffon doux/une éponge) ou au lave-vaisselle (cycle standard).



AVERTISSEMENT!

Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans la hotte.

Si de l'eau ou d'autres liquides pénètrent dans le système de la hotte :

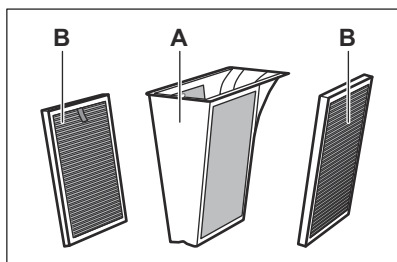
1. Éteignez la hotte.
2. Soulevez la grille et nettoyez soigneusement la surface de la hotte avec de l'eau chaude, un chiffon ou une éponge humide et un produit de nettoyage doux.
3. Essuyez l'excès de liquide accumulé au fond de la cavité de la hotte à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon sec.
4. Nettoyez le filtre, si nécessaire (voir « Nettoyage du filtre de la hotte »).
5. Videz l'égouttoir, si nécessaire.
6. Allumez la hotte, réglez la vitesse du ventilateur sur 2 ou plus et laissez-la fonctionner pendant un certain temps pour évacuer l'humidité résiduelle.

9.4 Nettoyage des filtres de la hotte

L'unité de filtrage se compose des éléments suivants : filtres à graisse combinés avec le boîtier du filtre à graisse **A** et les OdourClean STANDARD filtres charbon amovibles **B**.



L'appareil doit être utilisé avec l'ensemble des filtres inclus dans la livraison en toutes circonstances.



Les filtres à graisse **A** collectent la graisse, l'huile et les restes alimentaires, et les empêchent de pénétrer dans le système de

hotte. Les filtres anti-odeurs **B** neutralisent la fumée et les odeurs de cuisson.

- La plaque de cuisson dispose d'un compteur intégré avec une notification qui vous rappelle de nettoyer les filtres à graisse et de remplacer les filtres anti-odeurs. Le compteur démarre automatiquement lorsque vous mettez en fonctionnement la hotte pour la première fois. Après 40 heures d'utilisation, le voyant  s'affiche pour indiquer qu'il est temps de nettoyer les filtres à graisse. Après 160 heures d'utilisation, le voyant  commence à clignoter pour indiquer qu'il est temps de remplacer les filtres anti-odeurs. La notification reste allumée pendant 30 secondes après avoir éteint la hotte et la plaque de cuisson.
- Nettoyez les filtres à graisse **A** dès que la graisse accumulée est visible. La fréquence de nettoyage varie selon la quantité de graisse et d'huile utilisée dans la cuisson. Il est recommandé de nettoyer les filtres une fois par mois, ou plus fréquemment si nécessaire.
- Inspectez régulièrement les filtres anti-odeurs **B** pour vérifier le niveau de graisse accumulée. Remplacez-les lorsque le voyant clignotant  s'affiche (environ une fois par an, selon la fréquence d'utilisation) ou plus tôt, si nécessaire.



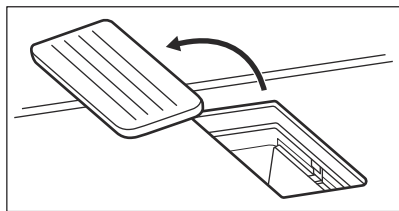
AVERTISSEMENT!

Des filtres saturés peuvent présenter un risque d'incendie.

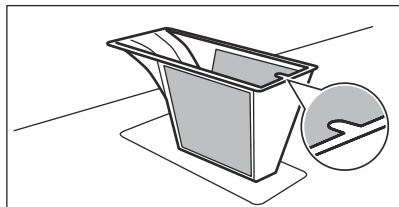
Démontage/Remontage des filtres

Les filtres et le boîtier du filtre à graisse sont situés juste sous la grille au centre de la table de cuisson. Retirez-les soigneusement car ils peuvent être glissants en raison de la graisse accumulée.

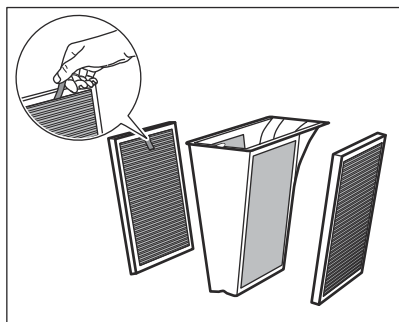
1. Retirez la grille.



2. Retirez le boîtier du filtre à graisse en saisissant la poignée qui dépasse.



3. Retirez les filtres anti-odeurs en saisissant la poignée.



4. Remontez l'unité de filtration après nettoyage :
 - a. Faites glisser les filtres anti-odeurs dans le système de hotte le long des rails intégrés.

- b. Remplacez le boîtier du filtre à graisse à l'intérieur.
- c. Remettez la grille en place.

Nettoyage des filtres à graisse et du boîtier du filtre à graisse

1. Lavez soigneusement le boîtier du filtre à graisse avec les filtres à graisse dans de l'eau chaude, à l'aide d'un produit de nettoyage doux, puis rincez-le à l'eau chaude. Vous pouvez utiliser une éponge douce, un chiffon doux ou une brosse de nettoyage non abrasive pour éliminer les restes d'aliments, si nécessaire. Vous pouvez laver les filtres à graisse et le boîtier du filtre à graisse au lave-vaisselle avec n'importe quel cycle standard, avec les autres plats chargés dans l'appareil.

i Selon le type de détergent et le nombre de cycles de lavage, une légère décoloration des mailles peut naturellement se produire. Cela n'affecte pas les performances du filtre à graisse.

Il n'est pas recommandé d'utiliser du papier absorbant lors du nettoyage/séchage des composants filtrants.

2. Laissez-les sécher à température ambiante pendant quelques temps.
3. Remettez le boîtier du filtre à graisse avec les filtres à graisse à l'intérieur.
4. Si la notification  est activée, appuyez sur  brièvement pour réinitialiser le compteur.

Le compteur redémarre.

10. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous à la section « Pause ».
Un bip constant se déclenche.	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson.		
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.	Retirez l'objet de la touche sensitive.

Problème	Cause possible	Solution
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le voyant au-dessus du symbole  s'allume.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous aux sections « Dispositif de sécurité enfant » et « Touches verrouil. ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
Le chauffage prend beaucoup de temps.	Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson.	Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
La hotte ne démarre pas ou s'éteint. Les voyants situés au-dessus des symboles de contrôle du capot peuvent également clignoter.	Le ventilateur peut s'arrêter seul dans certaines conditions, par exemple lorsque la pièce n'est pas correctement aérée.	Ouvrez la fenêtre. Vous devez peut-être installer le commutateur de fenêtre. Reportez-vous à la section « Assemblage ». Si le commutateur de fenêtre est déjà présent, assurez-vous qu'il a été correctement installé. Reportez-vous à la notice d'installation. Appuyez sur n'importe quel symbole. La hotte fonctionne à nouveau.

Problème	Cause possible	Solution
Le ventilateur de la hotte ne fonctionne pas correctement lorsque les fonctions de la hotte sont activées.	La température ambiante autour de la hotte est trop élevée. La circulation d'air est insuffisante à l'intérieur et autour de la hotte.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et débranchez-la de la prise secteur. Attendez au moins 10 secondes, puis rebranchez-la. Autres suggestions : Essayez de refroidir la température des alentours. Retirez le filtre de la hotte et éliminez l'humidité résiduelle de l'intérieur de la hotte. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ». Laissez sécher le système de la hotte pendant une journée, puis activez à nouveau la hotte.
La vapeur produite pendant la cuisson n'est pas suffisamment absorbée par la hotte.	Les couvercles des récipients ne sont pas correctement placés.	Si vos récipients ne disposent pas de couvercles ventilés, assurez-vous d'incliner les couvercles de sorte que la vapeur libérée soit dirigée vers la hotte. Reportez-vous à la section « Conseils » pour plus d'informations sur les couvercles d'évacuation de la vapeur qui sont recommandés pour être utilisés avec la hotte intégrée.
	Le filtre de la hotte est fissuré.	Les filtres doivent être nettoyés/remplacés. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

10.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur

ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson.

11. DONNÉES TECHNIQUES

11.1 Plaque signalétique

Modèle DKEX8050IM:	PNC 949 594 535 00
Type 67 D4A 01 AD	220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Induction 7.35 kW	Fabrique en : Allemagne
Numéro de série.....	7.35 kW
Dieter Knoll Collection	

11.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui

de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

12. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

12.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE pour les plaques de cuisson

Identification du modèle	DKEX8050IM		
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré		
Nombre de zones de cuisson	4		
Technologie de chauffage	Induction		
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm	
	Arrière gauche	21.0 cm	
	Avant droite	14.5 cm	
	Arrière droite	18.0 cm	

Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	189.1 Wh/kg
	Arrière gauche	189.1 Wh/kg
	Avant droite	180.2 Wh/kg
	Arrière droite	178.3 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

12.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

12.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

12.4 Fiche d'informations produits et informations produits conformément aux réglementations de l'UE relatives à l'étiquetage énergétique et à l'écoconception pour les hottes

Fiche d'information sur le produit selon le règlement (EU) No 65/2014

Nom du fournisseur ou marque		
Référence du modèle	DKEX8050IM	
Consommation d'énergie annuelle - AEC _{hotte}	32.7	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Efficacité fluidodynamique - FDE _{hotte}	32.0	
Classe d'efficacité fluidodynamique	A	
Efficacité lumineuse - LE _{hotte}	-	lux/W
Classe d'efficacité lumineuse	-	
Efficacité de filtration des graisses - GFE _{hotte}	85.1	%

Classe d'efficacité de filtration des graisses	B	
Débit d'air minimale en fonctionnement normal	270.0	m³/h
Débit d'air maximale en fonctionnement normal	550.0	m³/h
Débit d'air en mode intensif ou «boost»	650.0	m³/h
Puissance sonore pondérée A à la vitesse minimum	50	db(A) re 1 pW
Puissance sonore pondérée A à la vitesse maximum	66	db(A) re 1 pW
Puissance sonore pondérée A à la vitesse intensive ou de boost	69	db(A) re 1 pW
Consommation d'électricité mesurée en mode «arrêt» - Po	0.49	W
Consommation d'électricité mesurée en mode «veille» - Ps	-	W

Informations supplémentaires selon le règlement (EU) No 66/2014

Facteur d'accroissement dans le temps - f	0.8	
Indice d'efficacité énergétique - EEIhotte	42.6	
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal - QBEP	286.7	m³/h
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal - PBEP	449	Pa
Débit d'air maximal - Qmax	650.0	m³/h
Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal - WBEP	111.9	W
Puissance nominale du système d'éclairage - WL	-	W
Éclairage moyen du système d'éclairage sur la surface de cuisson - E moyen	-	lux

Appareil testé conformément aux normes : IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Hotte - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous commencez la cuisson, réglez le ventilateur de la hotte à une vitesse faible. Une fois la cuisson terminée, maintenez la hotte en fonctionnement pendant quelques minutes.
- Augmentez la vitesse du ventilateur uniquement pour vous débarrasser de grandes quantités de vapeur ou de fumée. Il est recommandé d'utiliser la fonction Boost uniquement dans des situations extrêmes.
- Nettoyez régulièrement le filtre de la hotte et remplacez-le si nécessaire pour maintenir son efficacité.
- Utilisez le diamètre maximal du système de conduits pour optimiser l'efficacité et minimiser le bruit.

13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	33
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	36
3. INSTALLAZIONE.....	39
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	42
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.....	44
6. USO QUOTIDIANO.....	44
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	49
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	50
9. CURA E PULIZIA.....	53
10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	56
11. DATI TECNICI.....	59
12. EFFICIENZA ENERGETICA.....	59
13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	61

Con riserva di modifiche.

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Il fumo è un'indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- **ATTENZIONE!** Si deve sorvegliare il processo di cottura. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.

- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Assicurare la buona ventilazione nell'ambiente in cui è installata l'apparecchiatura per evitare la circolazione di gas provenienti da apparecchiature che bruciano gas o altri combustibili, comprese fiamme libere.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano bloccate e che l'aria raccolta dall'apparecchiatura non venga convogliata in un tubo utilizzato per lo scarico di fumo e vapore da altre apparecchiature apparecchi (impianti di riscaldamento centralizzato, termosifoni, scaldacqua, ecc.).
- Quando l'apparecchiatura si aziona in concomitanza con altri dispositivi, il vuoto generato nella stanza (depressione) non deve superare il valore di 0,04 mbar.
- Pulire regolarmente il filtro della cappa e rimuovere i depositi di grasso dall'apparecchiatura per prevenire il rischio di incendio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

- Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente all'alimentazione, l'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che permetta lo scollegamento dell'apparecchiatura dalla rete su tutti i poli. Lo scollegamento completo deve avvenire in linea con le condizioni indicate nella categoria III di sovratensione. I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Non installare in modo tale che l'aria scarichi in una cavità a parete, a meno che la cavità non sia progettata a tal fine.
- In caso di installazione senza condotto, la bocchetta della ventola deve essere posizionata direttamente contro la parete o deve essere separata da una parete aggiuntiva del mobile, in modo da impedire l'accesso alle pale della ventola.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
 - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
 - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato in base allo schema di collegamento o al libretto di installazione.
- In caso di installazione dell'aspiratore e laddove gli accessori siano presenti o obbligatori (valvola a parete, interruttore per finestra e/o aprifinestre), i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato, in base allo schema di collegamento o al libretto di installazione.
- Il dispositivo deve essere messo a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.

- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate. La ventilazione deve essere controllata periodicamente da una persona qualificata.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro e non metterci gli alimenti a diretto contatto.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.

- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare mai fiamme libere quando la cappa integrata è in funzione.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.



AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi per evitare il rischio di ustioni.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Non rimuovere mai la griglia o il filtro della cappa quando la cappa integrata o l'apparecchiatura sono in funzione.
- Non utilizzare mai la cappa integrata senza il filtro della cappa.
- Non coprire l'ingresso della cappa integrata con pentole.

- Non aprire il coperchio inferiore quando la cappa integrata o l'apparecchiatura sono in funzione.
- Non collocare oggetti piccoli o leggeri vicino alla cappa integrata per evitare il rischio che restino intrappolati.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura con acqua tiepida e un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

2.6 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.

- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie

3.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

3.3 Fissaggio della guarnizione

Installazione in alto

1. Pulire il piano di lavoro attorno all'area di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo 2x6 mm in dotazione alla parte inferiore del piano cottura, lungo il bordo esterno del piano in. Non tenderlo. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si trovino al centro di un lato del piano cottura.
3. Lasciare alcuni millimetri di nastro adesivo in più prima di tagliare.
4. Unire le due estremità del nastro adesivo.

Installazione integrata

1. Pulire le battute nel piano di lavoro.
2. Tagliare la striscia di 3x10 mm tenuta fornita in quattro strisce. Le strisce devono avere la stessa lunghezza delle battute.
3. Tagliare le estremità delle strisce con un angolo di 45°. Dovrebbero entrare negli angoli delle battute con precisione.

4. Attaccare le strisce alle battute. Non tirare le guarnizioni. Non unire le estremità delle strisce sulla corda.

Dopo aver montato il piano di cottura, sigillare lo spazio rimanente tra il vetroceramica e il piano di lavoro con del silicone. Assicurarsi che il silicone non penetri sotto il vetroceramica.

3.4 Montaggio

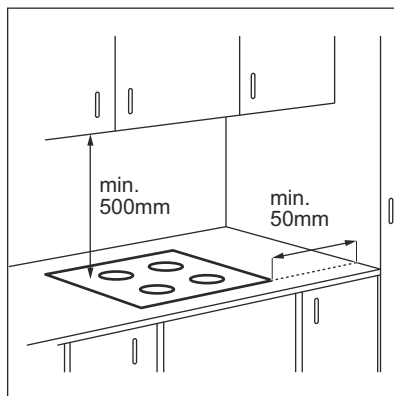
Fare riferimento al libretto di installazione per informazioni dettagliate su come montare il piano cottura.

Seguire lo schema di collegamento del piano cottura e lo schema di collegamento dell'interruttore per finestra (ove applicabile) riportato nel libretto di installazione e/o sulle etichette sotto il piano cottura.



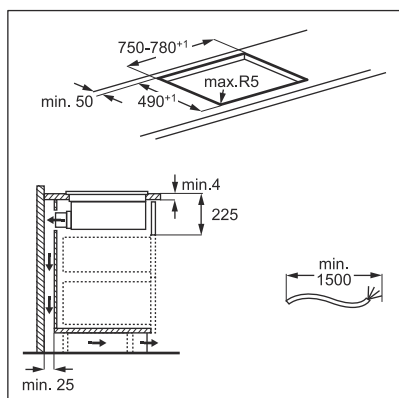
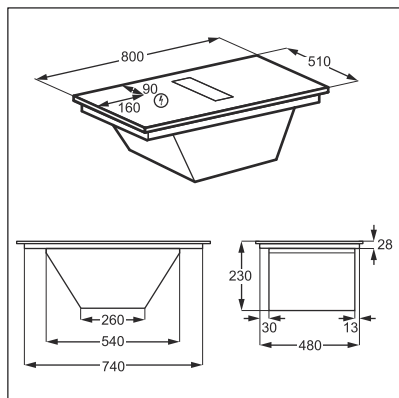
Solo per paesi selezionati

In caso di installazione dello scarico potrebbe essere necessario un interruttore per finestra (consultare un tecnico autorizzato). È necessario acquistarlo separatamente in quanto non è fornito con la cappa. L'installazione dell'interruttore deve essere eseguita da un tecnico autorizzato. Fare riferimento al libretto di installazione.

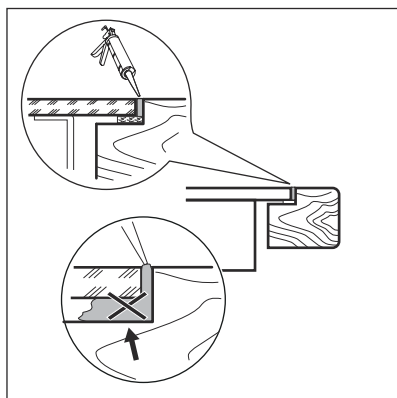
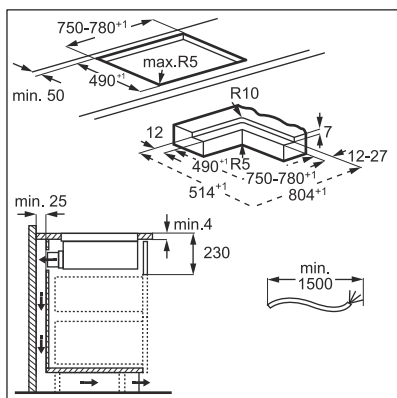
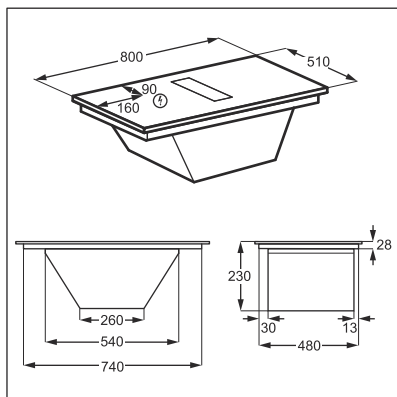


Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

INSTALLAZIONE SU TOP



INSTALLAZIONE INTEGRATA



Montaggio dell'alloggiamento filtro

L'apparecchiatura deve essere sempre utilizzata con tutti i filtri inclusi in dotazione.

Prima del primo utilizzo assicurarsi di inserire i filtri odori all'interno dell'alloggiamento con le maniglie rivolte verso l'interno. Fare riferimento a "Pulizia del filtro della cappa". Una volta montato l'alloggiamento del filtro, inserirlo nel sistema della cappa e posizionare la griglia sulla cappa.

3.5 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo.
- Il cavo singolo deve avere un diametro minimo di 1,5 mm².
- Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

**AVVERTENZA!**

Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

**ATTENZIONE!**

I collegamenti tramite spine di contatto sono vietati.

**ATTENZIONE!**

Non forare o saldare l'estremità del cavo. È vietato.

**ATTENZIONE!**

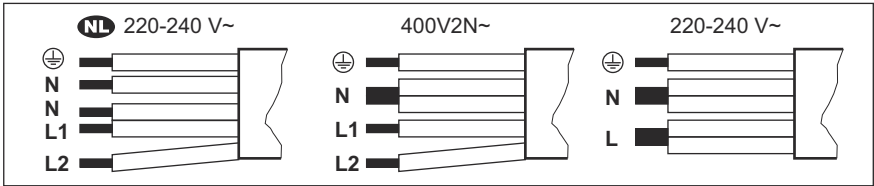
Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai cavi nero e marrone.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo marrone e di quello nero.
3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).

Connessione LN

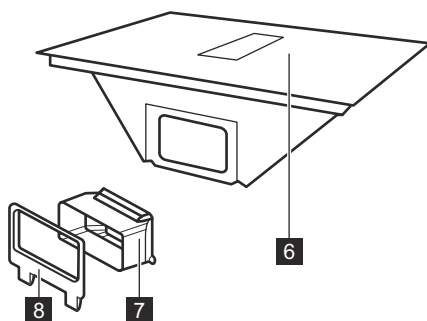
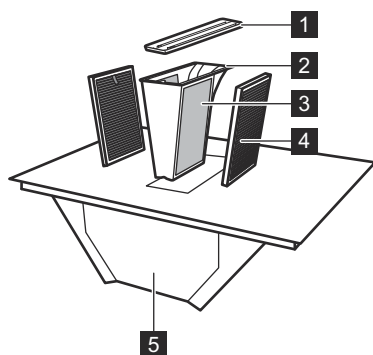
1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità di ciascun filo (è necessario un utensile speciale).



NL 220 - 240 V~		Collegamento bifase: 400 V2N~		Collegamento a una fase: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² o 3x4 mm²	
	Verde-giallo		Verde-giallo		Verde-giallo
N	Blu e blu	N	Blu e blu	N	Blu e blu
L1	Nero	L1	Nero	L	Nero e marrone
L2	Marrone	L2	Marrone		

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

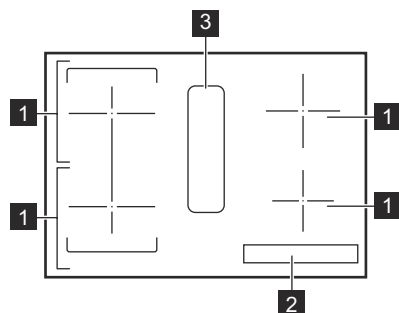
4.1 Panoramica del prodotto



- 1** Griglia
- 2** Alloggiamento del filtro antigrasso
- 3** Filtro antigrasso (non rimovibile)
- 4** Filtro odori
- 5** Vaschetta di raccolta (sotto il sistema della cappa)

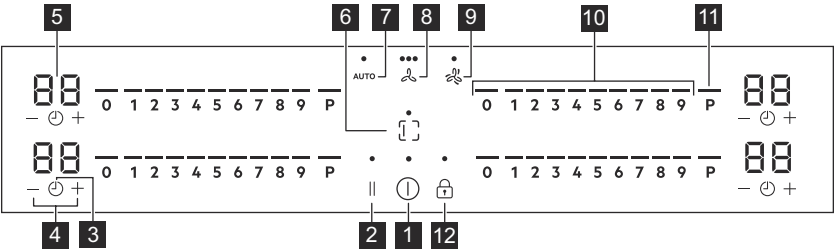
- 6** Piano cottura
- 7** Adattatore del condotto dell'aria
- 8** Raccordo del condotto dell'aria per la parete posteriore

4.2 Disposizione del piano di cottura



- 1** Zona di cottura a induzione
- 2** Pannello dei comandi
- 3** Cappa

4.3 Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

La superficie in vetro antiraffaio ha una rifinitura unica che può cambiare il modo in cui i simboli e gli elementi dell'interfaccia utente appaiono in varie condizioni di illuminazione.

	Ta- sto sen- sore	Funzione	Descrizione
1	ⓘ	Acceso / Spento	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
2		Pausa	Per attivare e disattivare la funzione.
3	🕒	Timer	Per impostare la funzione.
4	+ / -	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
5	-	Display timer	Indica il tempo in minuti.
6	⌈ ⌋	Bridge	Per attivare e disattivare la funzione.
7	AUTO	Modalità automatica della cap- pa	Per attivare e disattivare la funzione.
8	🌀	Modalità manuale della cappa	Per attivare/disattivare la funzione e passare tra i 3 livelli di velocità della ventola.
9	🌀	Boost	Per attivare e disattivare la funzione.
10	-	Barra dei comandi	Per impostare un livello di potenza.
11	P	PowerBoost	Per attivare la funzione.
12	🔒	Blocco tasti / Dispositivo di si- curezza per bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.

4.4 Spie display

Spia	Descrizione
 + cifra	Si è verificato un malfunzionamento.
	Spia statico: il filtro antigrasso deve essere pulito. Spia lampeggiante: il filtro odori deve essere sostituito.
	OptiHeat Control(indicatore di calore residuo su 3 livelli): Continua la cottura / Mantieni caldo / Calore residuo.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Limitazione potenza

Limitazione potenza definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica. Il piano cottura è impostato sul livello di potenza massimo possibile per impostazione predefinita.

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

1. Accedere al menu: tenere premuto  per 3 secondi. Quindi, tenere premuto .
2. Premere  sul timer anteriore finché non P compare.
3. Premere  /  sul timer anteriore per impostare il livello di potenza.

4. Premere  per uscire.

Livelli di potenza

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".



ATTENZIONE!

Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

6. USO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Attivazione e disattivazione

Tenere premuto  per attivare o disattivare il piano di cottura.

6.2 Rilevamento pentole

Questa funzione indica la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura se non vengono rilevate pentole durante una sessione di cottura.

Se si posizionano le pentole su una zona di cottura prima di selezionare un'impostazione di calore, la spia sopra lo 0 sulla barra di controllo si illuminerà.

Se si rimuove la pentola da una zona di cottura attivata e la si mette temporaneamente da parte, le spie sopra la barra di controllo corrispondente iniziano a lampeggiare. Se non si rimette la pentola sulla zona di cottura attivata entro 120 secondi, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Per riprendere la cottura, assicurarsi di rimettere le pentole sulle zone di cottura entro il tempo indicato.

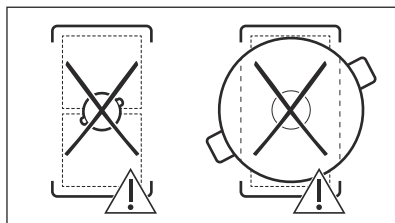
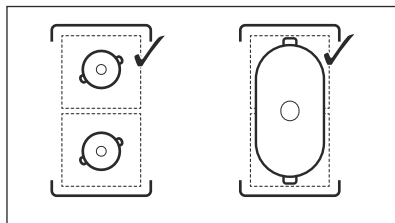
6.3 Utilizzo delle zone di cottura

Posizionare le pentole al centro della zona selezionata. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.

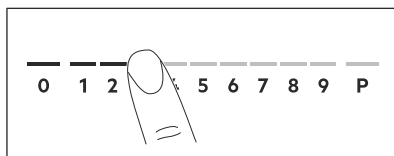
i Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura"). Accertarsi che la pentola sia adatta per i piani di cottura a induzione. Per ulteriori informazioni sui tipi di pentole rimandiamo a "Consigli e suggerimenti".

i La superficie in vetro antigraffio ha una rifinitura unica che massimizza la resistenza ai graffi. L'attrito tra le pentole e la superficie del vetro può produrre rumori.

È possibile utilizzare una pentola grande collocata su due zone di cottura contemporaneamente utilizzando la funzione Bridge. I tegami devono coprire le parti centrali delle due aree ma non andare oltre la zona contrassegnata. Se le pentole si trovano fra i due centri, non sarà attivata la funzione Bridge.



6.4 Impostazione di calore



1. Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi.

Le spie sopra la barra di controllo vengono visualizzate fino al livello di calore selezionato.

2. Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

6.5 PowerBoost

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. Questa funzione si può attivare per la zona di cottura a induzione soltanto per un intervallo di tempo limitato. Al termine di questo intervallo, la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.

i Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

Per attivare la funzione per una zona di cottura: sfiorare **P**.

Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.

6.6 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)



AVVERTENZA!



Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore delle pentole.

Le spie compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso:



- Continua la cottura



- Mantieni caldo



- Calore residuo.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

6.7 Opzioni timer

Timer

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola.

Per prima cosa impostare il livello di calore per la zona di cottura selezionata, quindi impostare la funzione.

1. Premere 00 compare sul display del timer.
2. Premere o per impostare il tempo (00-99 minuti).

3. Premere per avviare il timer o attendere 3 secondi. Il timer inizia il conto alla rovescia.

Per modificare l'ora: selezionare la zona di cottura con , quindi premere o .

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura con , quindi premere . Il tempo restante verrà azzerato.

Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura viene disattivata. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo ma le zone di cottura non sono in funzione. Il livello di calore mostra 00.

1. Premere .
2. Premere o per impostare l'ora.

Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

Per disattivare la funzione: premere e . Il tempo rimanente verrà azzerato.

6.8 Gestione potenza

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile (fare riferimento alla targhetta dell'intervallo), la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- L'impostazione di calore della prima zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza residua sarà suddivisa tra le altre zone di cottura in base all'ordine di selezione.

- Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.
- Attendere che il display smetta di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultima. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.
- L'estrattore della cappa è sempre disponibile come carico elettrico.

6.9 Funzioni della cappa



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Modalità manuale

La cappa può funzionare insieme al piano cottura durante la sessione di cottura e anche quando il piano cottura è spento.

1. Premere  per attivare la cappa.
L'unità emette un segnale acustico e delle spie si accendono sopra il simbolo.
2. Regolare l'impostazione della velocità della ventola secondo necessità premendo il simbolo. Gli indicatori cambiano per riflettere la velocità attuale del ventilatore.
3. Per disattivare la cappa, premere  ripetutamente fino a quando le spie sopra il simbolo scompaiono.

AUTO

La funzione regola automaticamente il livello di velocità della ventola in base alla temperatura della zona di cottura. La funzione viene solitamente attivata per impostazione predefinita.

La modalità AUTO offre quattro opzioni di velocità della ventola: H1-H4 (da basso a intenso). H4 è impostato per impostazione predefinita. È possibile modificare la modalità nelle impostazioni. Fare riferimento a "Struttura del menu".

È possibile attivare la funzione mentre il piano cottura è acceso e nessuna delle zone di cottura è attiva, o in qualsiasi momento durante la sessione di cottura.



Se si attiva la funzione mentre il piano di cottura è spento, nessuna delle zone di cottura è in funzione e non è visibile calore residuo sul pannello di controllo, la funzione si spegnerà automaticamente dopo alcuni secondi.

1. Tenere premuto  per attivare la cappa.
2. Se la funzione non è attiva per impostazione predefinita, premere AUTO per attivarla.

L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo.

3. Posizionare le pentole sul piano cottura e selezionare un livello di impostazione del calore. Aumentare o diminuire il livello di impostazione del calore in base alle necessità.

La cappa reagirà alla temperatura della zona di cottura, aumentando o diminuendo di conseguenza il livello di velocità della ventola. Vengono visualizzati gli indicatori sopra il simbolo della cappa.

4. Premere 0 sulla barra di controllo del piano cottura per disattivare una zona di cottura o  per disattivare il piano cottura.

AUTO funzionerà per un certo periodo di tempo a seconda della modalità impostata (H1-H4).



La velocità della ventola può essere regolata manualmente durante la cottura premendo .

Per disattivare la funzione, premere AUTO. L'unità emette un segnale acustico e la spia sopra il simbolo si spegne.

Se si disattiva il piano cottura mentre AUTO è attivo, la funzione verrà memorizzata per la sessione di cottura successiva.

Boost

La funzione attiva la ventola della cappa al livello di velocità massimo.

1. Premere  per attivare la funzione.

L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo.

2. Premere  nuovamente per disattivare la funzione, se necessario.

La funzione può rimanere attiva senza interruzioni per un massimo di minuti. Dopo questo tempo, l'impostazione della velocità della ventola passa automaticamente a 3. Se necessario, è possibile attivare nuovamente la funzione.

Auto Breeze

La funzione imposta automaticamente la ventola della cappa in modo che continui a funzionare dopo aver terminato la cottura e spento il piano cottura. La ventola funziona alla velocità minima per un massimo di 20 minuti. La funzione rimuove eventuali odori persistenti dopo la cottura.

Quando si utilizza il piano cottura per la prima volta, la funzione è attiva per impostazione predefinita.

Quando la funzione è attiva, viene visualizzata la spia sopra AUTO. Una volta terminato il ciclo, la ventola si spegne automaticamente.

Per disattivare la funzione mentre è in funzione:

Premi AUTO o .

La ventola della cappa si disattiva.

Per disabilitare completamente la funzione:

1. Accedere al menu: tenere premuto  per 3 secondi. Quindi, tenere premuto .
2. Premere  sul timer anteriore finché non compare **dF** sul display.
3. Premere  o  sul timer anteriore finché non compare **Spento (--)**.
4. Premere  per uscire.

 Si consiglia di non disabilitare la funzione e di lasciarla funzionare ininterrotta per tutta la durata del ciclo.

6.10 Struttura del menu

La tabella mostra la struttura del menu di base.

Impostazioni utente

Simbolo	Impostazione	Opzioni possibili
b	Suono	Acceso / Spento (--)
P	Limitazione potenza	15 - 73
H	AUTO modalità	1 - 4
dF	Auto Breeze	Acceso / Spento (--)
E	Cronologia allarmi/errori	L'elenco degli allarmi/errori recenti.

Per immettere le impostazioni utente:

tenere premuto  per 3 secondi. Quindi tenere premuto . Le impostazioni vengono visualizzate sul timer delle zone di cottura a sinistra.

Navigazione nel menu: il menu è costituito dal simbolo di impostazione e da un valore. Il simbolo appare sul timer posteriore e il valore appare sul timer anteriore. Per navigare tra le impostazioni, premere  sul timer anteriore. Per modificare il valore dell'impostazione premere  o  sul timer anteriore.

Per uscire dal menu: premere .

OffSound Control

È possibile attivare/disattivare i segnali acustici in Menu > Impostazioni utente.

 Fare riferimento a "Struttura del menu".

Anche quando sono disattivati, è possibile udire un segnale acustico quando:

- si sfiora ,
- il valore del timer diminuisce,
- si preme un simbolo inattivo.

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Spegnimento automatico

La funzione disattiva automaticamente il piano cottura se:

- tutte le zone di cottura, così come la cappa, siano disattivate,
- non eseguire impostazioni del livello di calore o della velocità della ventola dopo l'attivazione del piano cottura,
- È stato versato o appoggiato qualcosa sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (una teglia, uno straccio ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano cottura è surriscaldato (ad es. quando si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano cottura.
- Non è stata disattivata una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un po' di tempo, il piano cottura si disattiva.

Rapporto tra impostazione di calore / impostazione della velocità della ventola e il tempo dopo cui l'apparecchiatura si disattiva:

Impostazione di calore	Il piano cottura si disattiva dopo
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore

Impostazione di velocità della ventola	La cappa si disattiva dopo
	10 ore

7.2 Pausa

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso. La velocità della ventola della cappa diminuisce fino a 1. Quando si attiva la

funzione mentre la cappa è in modalità automatica, la velocità della ventola della cappa non viene ridotta.

Quando la funzione è attiva, è possibile utilizzare ① e ||. Tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

1. Per attivare la funzione: premere ||.

Il livello di calore viene ridotto a 1. La velocità della ventola della cappa diminuisce fino a 1.

2. Per disattivare la funzione: premere ||.

La precedente impostazione di calore/velocità della ventola appare.

7.3 Blocco tasti

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Impedisce una modifica accidentale delle impostazioni del livello di calore/della velocità della cappa.

Impostare prima il livello di calore/la velocità della cappa.

Per attivare la funzione: premere .

Per disattivare la funzione: premere di nuovo .

 La funzione si disattiva quando si disattiva il piano cottura.

7.4 Dispositivo di sicurezza per bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura e della cappa.

Per attivare la funzione: premere ①. Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore/della cappa. Tenere premuto  per tre secondi, finché non compare la spia sopra il simbolo. Disattivare il piano cottura con ①.

 La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. La spia sopra  è accesa.

Per disattivare la funzione: premere . Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore/della cappa. Tenere premuto  per 3 secondi, finché la spia sopra il simbolo non si spegne. Disattivare il piano cottura con .

Cottura con la funzione attivata: premere , quindi premere  per tre secondi, fino a quando la spia sopra il simbolo non si spegne. È possibile mettere in funzione il piano cottura. Quando si disattiva il piano cottura con  la funzione si riattiva.

7.5 Bridge

 La funzione opera quando la pentola copre il centro delle due zone. Per maggiori informazioni sul corretto posizionamento delle pentole fare riferimento a "Uso delle zone di cottura".

Questa funzione collega due zone di cottura sul lato sinistro, rendendole così utilizzabili come una sola.

Innanzitutto, impostare il livello di potenza di una delle zone di cottura sul lato sinistro.

Per attivare la funzione: sfiorare . Per impostare o modificare il livello di calore, sfiorare uno dei sensori di controllo.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Le zone di cottura funzionano in modo indipendente.

Quando si utilizza una sola delle due zone di cottura, si consiglia di utilizzare quella posteriore. Inoltre, quando si utilizzano pentole di grandi dimensioni, si consiglia di posizionarle vicino alla zona di cottura posteriore.

8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Stoviglie

 Per le zone di cottura a induzione, il calore si crea molto rapidamente nelle pentole grazie a un forte campo elettromagnetico.

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Per evitare il surriscaldamento e migliorare le prestazioni delle zone, le pentole devono essere il più spesse e piatte possibile.
- Verificare che le basi della pentola siano pulite e asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.

- Fare sempre attenzione a non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro, in quanto potrebbero scheggiarsi o si potrebbe danneggiare la superficie del vetro.

Materiale delle pentole

- **corretto:** materiali idonei: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **non adatto:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo della pentola.

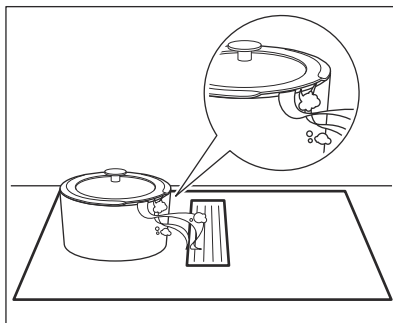
Dimensioni delle pentole

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola. Consultare la sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura" per le dimensioni corrette delle pentole. Collocare la pentola al centro della zona di cottura selezionata.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura").
 - Una pentola con un diametro inferiore alle dimensioni di una determinata zona cottura riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura e ciò causa un riscaldamento più lento.
 - Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.

 Vedere la sezione "Dati tecnici".

Coperchi con sfiato per il vapore

Per ottimizzare ulteriormente le sessioni di cottura con la cappa, è possibile utilizzare gli speciali coperchi dotati di sfiato per il vapore in combinazione con le pentole. I coperchi sono progettati per dirigere il vapore prodotto all'interno della pentola verso la cappa, riducendo al minimo gli odori di cottura indesiderati e l'umidità eccessiva in cucina. I coperchi sono acquistabili separatamente in diverse misure per i tipi di pentole più comuni. Per ulteriori informazioni, visita il nostro sito web.



8.2 Rumore durante il funzionamento

 I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura. I rumori prodotti dalle pentole possono variare a seconda del materiale con cui sono realizzate e del livello di potenza.

Rumore correlato alle pentole:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.

Rumore correlato al piano di cottura:

- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

8.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer del conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello dell'impostazione di calore e dalla durata della cottura.

8.4 Guida semplificata per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo

di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.

i I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Impostazio- ne di calore	Utilizzare per:	Tem- po (min)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se ne- cessa- rio	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese; fondere: burro, cioccolato, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
2	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.
2 - 3	Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo.
4 - 5	Patate al vapore e altre verdure.	20 - 60	Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola.
4 - 5	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle.	se ne- cessa- rio	Capovolgere quando necessario.
7 - 8	Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Capovolgere quando necessario.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		

8.5 Consigli e suggerimenti per la cappa

- È possibile poggiare delle pentole sulla griglia mentre la cappa non è in funzione. Non causerà alcun danno.

- Quando la modalità è attiva, la ventola si avvia a bassa velocità all'inizio di ogni sessione di cottura. La velocità aumenta gradualmente. È anche possibile regolare manualmente la velocità della ventola, se necessario.

9. CURA E PULIZIA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Per la pulizia quotidiana della superficie in vetro e per la pulizia e rimozione post-installazione di eventuale colla residua, utilizzare solo un latte detergente leggermente abrasivo e una spugna delicata antigraffio. A seconda del grado di sporco pulire la superficie in vetro con piccoli movimenti circolari e una pressione moderata. Asciugare la superficie in vetro con un panno in microfibra.

AVVERTENZA!

Non utilizzare la classica spugna gialla e verde, in quanto le particelle di alluminio nello strato duro potrebbero danneggiare e scolorire il vetro.

 L'uso di strumenti di pulizia diversi da quelli raccomandati non sarà efficace e potrebbe danneggiare o scolorire la superficie in vetro.

- Utilizzare sempre un raschietto consigliato per i piani cottura con superficie in vetro. Utilizzare il raschietto solo come strumento aggiuntivo per pulire il vetro dopo la procedura di pulizia standard.

AVVERTENZA!

Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.

9.2 Pulizia della superficie in vetro del piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale

raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un latte detergente leggermente abrasivo e una spugna delicata antigraffio (vedere Informazioni generali). Dopo la pulizia asciugare il piano cottura con un panno in microfibra.
- **Segni e macchie persistenti:** applicare una pressione moderata e strofinare la superficie con una spugna delicata antigraffio (vedere Informazioni generali) e un latte detergente leggermente abrasivo fino a quando le macchie non sono più visibili.

9.3 Pulizia della cappa

Griglia

La griglia guida l'aria nella cappa. Inoltre, protegge il sistema della cappa ed impedisce che oggetti estranei cadano accidentalmente all'interno. La griglia è in pressofuso. È possibile lavare la griglia a mano o in lavastoviglie. Pulire la griglia con un panno morbido.

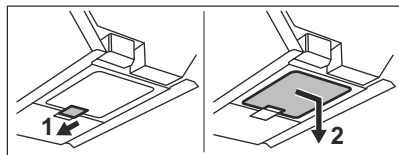
Vaschetta di raccolta

Una vaschetta di raccolta è situata sotto la cappa. Raccoglie la condensa creata durante il processo di cottura. In qualsiasi momento, l'acqua potrebbe gocciolare dal sistema della cappa nella vaschetta di raccolta. Ricordarsi di svuotare regolarmente la vaschetta. La vaschetta di raccolta è visibile dall'alto una volta rimossi la griglia, i filtri e il relativo alloggiamento.

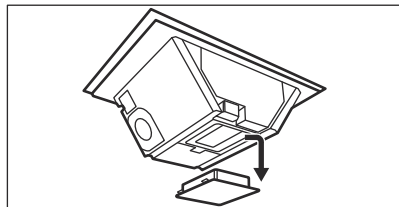
Prima di accedere alla vaschetta di raccolta, assicurarsi di proteggere il contenuto del cassetto o dell'armadietto sotto il piano cottura da fuoriuscite accidentali.

1. Per accedere alla vaschetta di raccolta, sbloccare prima il fermo centrale posizionato sul retro. Far scorrere il fermo nella direzione opposta. Afferrare la

vaschetta di raccolta con entrambe le mani e farla scorrere con cautela verso destra.



2. Spostare la vaschetta di raccolta verticalmente verso il basso. Fare attenzione per evitare che l'acqua fuoriesca.



3. Smaltire l'acqua e sciacquare la vaschetta di raccolta. È possibile lavare la lamiera dolci a mano (utilizzando acqua tiepida, sapone e un panno morbido/spugna) o in lavastoviglie (ciclo standard).



AVVERTENZA!

Assicurarsi che non penetrino liquidi all'interno della cappa.

In caso di versamento di acqua o altri liquidi nel sistema della cappa:

1. Spegner la cappa.
2. Sollevare la griglia e pulire accuratamente l'area della cappa con acqua tiepida, un panno umido o una spugna e un detergente delicato.
3. Rimuovere il liquido in eccesso raccolto sul fondo della cavità della cappa con una spugna o un panno asciutto.
4. Pulire il filtro, se necessario (fare riferimento a "Pulizia del filtro della cappa").
5. Svuotare la vaschetta di raccolta, se necessario.
6. Accendere la cappa, impostare la velocità della ventola sul livello 2 o più alto e lasciarla funzionare per un po' di tempo per eliminare l'umidità residua.

9.4 Pulizia dei filtri della cappa

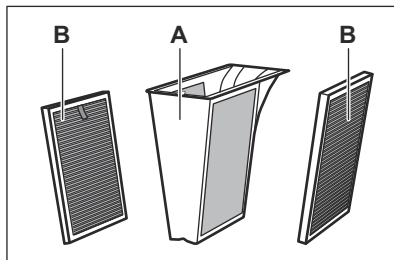
L'unità filtrante è costituita dagli elementi seguenti: filtri antigrasso combinati con

l'alloggiamento del filtro antigrasso **A** e filtri al carbone OdourClean STANDARD rimovibili

B.



L'apparecchiatura deve essere sempre utilizzata con tutti i filtri inclusi in dotazione.



Il filtro antigrasso **A** raccoglie grasso, olio e residui di cibo e impedisce loro di entrare nel sistema della cappa. I filtri odori **B** neutralizzano il fumo e gli odori di cottura.

- Il piano cottura è dotato di un contatore integrato con una notifica che ricorda di pulire i filtri antigrasso e di sostituire i filtri odori. Il contatore per la notifica si avvia automaticamente quando si accende la cappa per la prima volta. Dopo 40 ore di utilizzo la spia  si attiva per segnalare che è il momento di pulire i filtri antigrasso. Dopo 160 ore di utilizzo la spia  inizia a lampeggiare per segnalare che è il momento di sostituire i filtri odore. La notifica rimane attiva per 30 secondi dopo aver disattivato la cappa e il piano cottura.
- Pulire i filtri antigrasso **A** non appena il grasso accumulato è visibile. La frequenza di pulizia dipende dalla quantità di grasso e di olio utilizzati in cucina. Si consiglia di pulire i filtri una volta al mese o più frequentemente, se necessario.
- Ispezionare regolarmente i filtri odori **B** per verificare il livello di grasso accumulato. Sostituirli quando appare la spia lampeggiante  (circa una volta all'anno,

a seconda della frequenza di utilizzo) o prima, se necessario.



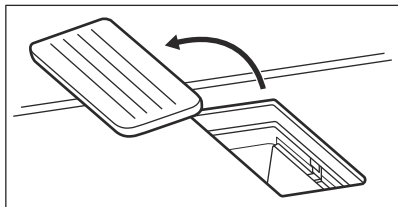
AVVERTENZA!

I filtri troppo saturi possono comportare un rischio di incendio.

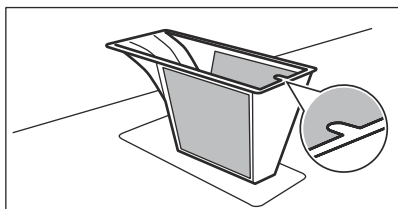
Smontaggio/rimontaggio dei filtri

I filtri e l'alloggiamento dei filtri antigrasso si trovano proprio sotto la griglia, al centro del piano cottura. Rimuoverli con attenzione: potrebbero essere scivolosi a causa del grasso accumulato.

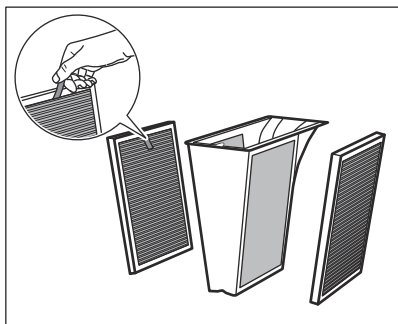
1. Rimuovere la griglia.



2. Estrarre l'alloggiamento dei filtri antigrasso afferrando l'impugnatura sporgente.



3. Estrarre i filtri odori afferrando la maniglia.



4. Rimontare l'unità filtrante dopo la pulizia:
 - a. Far scorrere i filtri odore nel sistema della cappa lungo le guide integrate.
 - b. Riposizionare l'alloggiamento dei filtri antigrasso all'interno.
 - c. Riposizionare la griglia.

Pulizia dei filtri antigrasso e dell'alloggiamento dei filtri antigrasso

1. Lavare accuratamente in acqua calda l'alloggiamento dei filtri antigrasso con i filtri antigrasso utilizzando un detergente delicato, quindi risciacquarlo con acqua tiepida. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo, se necessario.
È possibile lavare i filtri antigrasso e il relativo alloggiamento in lavastoviglie in un ciclo standard con altri piatti nello stesso carico.



A seconda del tipo di detersivo e del numero di cicli della lavastoviglie, può verificarsi un lieve scolorimento della rete. Ciò non influisce sulle prestazioni del filtro antigrasso.

Si sconsiglia di utilizzare della carta assorbente durante la pulizia/asciugatura dei componenti filtranti.

2. Lasciarlo asciugare a temperatura ambiente per un po' di tempo.
3. Riposizionare l'alloggiamento dei filtri antigrasso con i filtri antigrasso all'interno.
4. Se la notifica  è attiva, premere  brevemente per azzerare il contatore.

Il contatore si riavvia.

10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

10.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 60 secondi.	Attivare di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 60 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	Pausa è in funzione.	Fare riferimento a "Sospensione".
Si sente un bip costante.	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
	Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione potenza".
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.

Problema	Causa possibile	Soluzione
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
Il pannello dei comandi diventa caldo al tocco.	La pentola è troppo grande o troppo vicina al pannello di controllo.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
La spia sopra al simbolo  si accende.	Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco tasti è in funzione.	Fare riferimento a "Dispositivo di sicurezza per bambini" e "Blocco".
La barra dei comandi lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta.	Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
Il riscaldamento richiede molto tempo.	La pentola è troppo piccola e riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.	Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura").
La cappa non si avvia o si spegne. Anche gli indicatori sopra i simboli di comando della cappa potrebbero lampeggiare.	La ventola può spegnersi da sola in determinate condizioni, ad esempio quando la stanza non è adeguatamente ventilata.	Aprire la finestra. Potrebbe essere necessario installare l'interruttore per finestra. Fare riferimento ad "Assemblaggio". Se l'interruttore per finestra è già presente, assicurarsi che sia stato installato correttamente. Fare riferimento al libretto di installazione. Premere un simbolo qualsiasi. La cappa funziona di nuovo.

Problema	Causa possibile	Soluzione
La ventola della cappa non funziona correttamente quando le funzioni della cappa sono attivate.	La temperatura ambiente intorno alla cappa è troppo alta. La circolazione dell'aria all'interno e intorno alla cappa è insufficiente.	Spegnere il piano cottura e scollegarlo dall'alimentazione di rete. Attendere almeno 10 secondi, quindi ricollegarlo. Altri suggerimenti: Provare a raffreddare la temperatura dell'area circostante. Estrarre il filtro della cappa e rimuovere l'umidità residua dall'interno della cappa. Vedere il capitolo "Pulizia e cura". Lasciare asciugare il sistema della cappa per un giorno, quindi riattivare la cappa.
La cappa non assorbe sufficientemente il vapore prodotto durante la cottura.	I coperchi delle pentole non sono posizionati correttamente.	Se i coperchi delle pentole non sono dotati di valvola di sfogo, assicurarsi di inclinarli in modo che il vapore rilasciato sia diretto verso la cappa. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti" per informazioni sugli speciali coperchi con sfogo del vapore consigliati per l'uso con la cappa integrata.
	Il filtro della cappa è troppo saturo.	I filtri devono essere puliti/sostituiti. Vedere il capitolo "Pulizia e cura".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.

10.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza

Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione correttamente.

11. DATI TECNICI

11.1 Targhetta identificativa

Modello DKEX8050IM:	PNC 949 594 535 00
Tipo 67 D4A 01 AD	220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
Induzione 7.35 kW	Prodotto in: Germania
Numero di serie	7.35 kW
Collezione Dieter Knoll	

11.2 Specifiche delle zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Anteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore destra	1400	2500	4	125 - 145
Posteriore destra	1800	2800	10	145 - 180

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per il trasferimento del calore e risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con

diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato tabella). Non utilizzare pentole con un diametro maggiore rispetto a quello della zona di cottura.

12. EFFICIENZA ENERGETICA

12.1 Informazioni sul prodotto in base alla normativa dell’UE sulla progettazione ecocompatibile per il piano cottura

Identificazione modello	DKEX8050IM	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra	21.0 cm
	Posteriore sinistra	21.0 cm
	Anteriore destra	14.5 cm
	Posteriore destra	18.0 cm

Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	189.1 Wh/kg
	Posteriore sinistra	189.1 Wh/kg
	Anteriore destra	180.2 Wh/kg
	Posteriore destra	178.3 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

Le misure energetiche relative all'angolo cottura sono identificate dalle indicazioni delle rispettive zone di cottura.

12.2 Piano cottura - a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

12.3 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Consumo di potenza in modalità spento	0.3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

12.4 Scheda informativa del prodotto e Informazioni sul prodotto per la cappa in conformità alla normativa Ecodesign e sull'etichettatura energetica dell'Unione Europea

Scheda informativa del prodotto secondo la (EU) Nr. 65/2014

Nome o marchio del fornitore		
Identificatore del modello	DKEX8050IM	
Consumo energetico annuo - AEChood	32.7	kWh/a
Classe di efficienza energetica	A+	
Efficienza fluidodinamica - FDE hood	32.0	
Classe di efficienza fluidodinamica	A	
Efficienza luminosa- LEhood	-	lux/W
Classe di efficienza luminosa	-	
Efficienza di filtraggio dei grassi- GFE hood	85.1	%

Classe di efficienza di filtraggio dei grassi	B	
Flusso d'aria alla potenza minima in condizioni di uso normale	270.0	m³/h
Flusso d'aria alla potenza massima in condizioni di uso normale	550.0	m³/h
Flusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost	650.0	m³/h
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla minima velocità	50	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla massima velocità	66	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni a velocità intensiva o boost	69	db(A) re 1 pW
Potenza assorbita misurata in modo spento - Po	0.49	W
Potenza assorbita misurata in modo stand-by - Ps	-	W

Informazioni aggiuntive secondo la (EU) Nr. 66/2014

Fattore di incremento nel tempo - f	0.8	
Indice di efficienza energetica - EEI hood	42.6	
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza - QBEP	286.7	m³/h
Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza - PBEP	449	Pa
Flusso d'aria massimo - Qmax	650.0	m³/h
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza - WBEP	111.9	W
Potenza nominale del sistema di illuminazione - WL	-	W
Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura - Emiddle	-	lux

Apparecchiatura testata in conformità a: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Cappa - Risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si inizia a cucinare, impostare la ventola della cappa su un livello di velocità basso. Una volta terminata la cottura,

mantenere in funzione la cappa per alcuni minuti.

- Aumentare la velocità della ventola solo per eliminare grandi quantità di vapore o fumo. Si consiglia di utilizzare la funzione Boost solo in situazioni estreme.
- Pulire regolarmente il filtro della cappa e sostituirlo quando necessario per mantenerne l'efficienza.
- Utilizzare il diametro massimo del sistema del condotto per ottimizzare l'efficienza e ridurre al minimo il rumore.

13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da

apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di

riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

