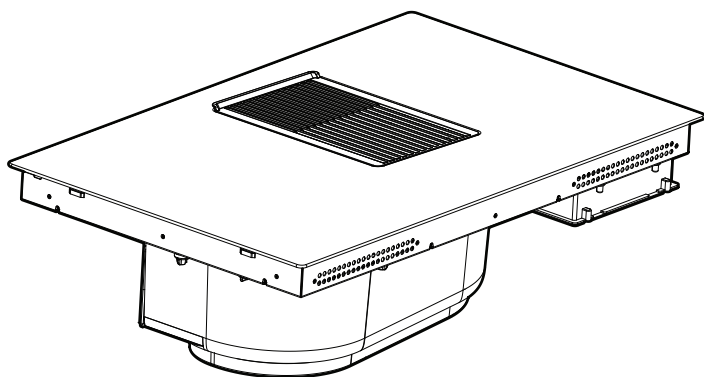
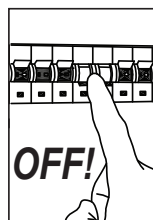
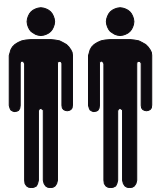
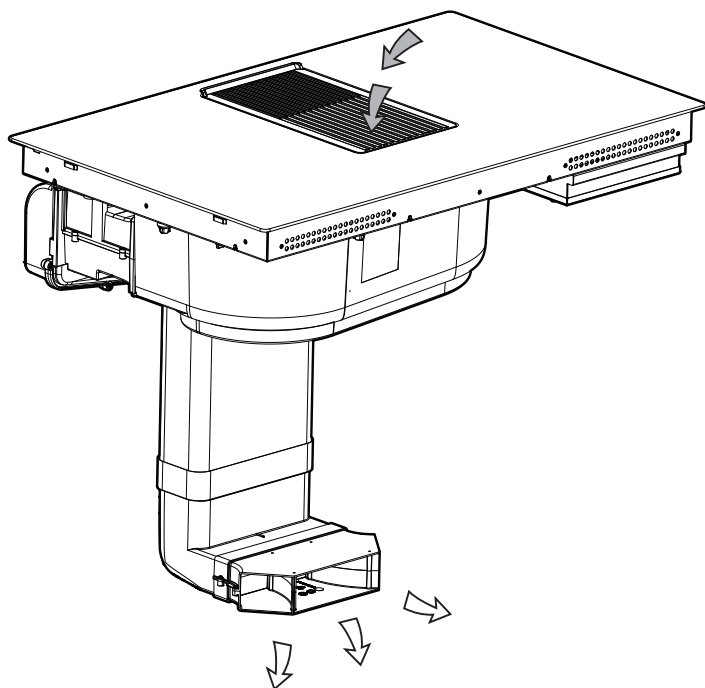
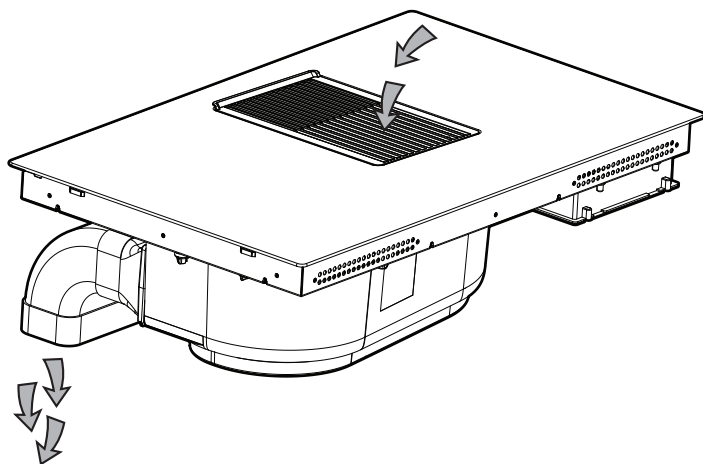


IT Istruzioni per l'uso
EN Instruction for use

Hotpoint

ARISTON







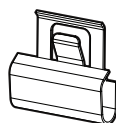
4x



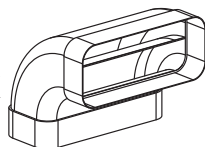
1x
2,8 m



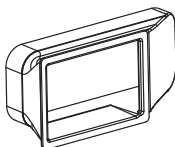
4x



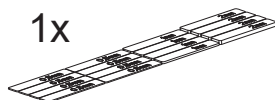
1x



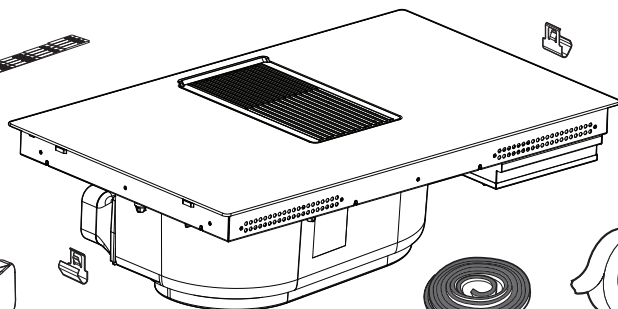
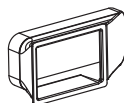
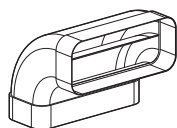
1x



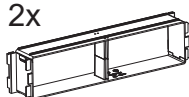
1x



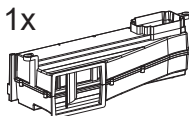
*



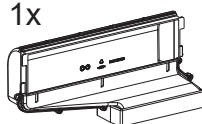
2x



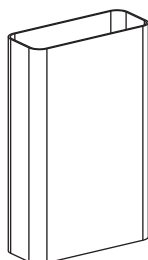
1x



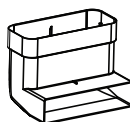
1x



1x



1x



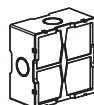
1x



1x

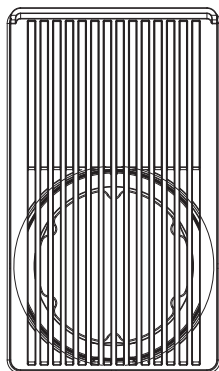


3x



2x
3,5x9,5mm





2

3

1

4

2

2,1 - 3,0 kw



min. Ø 120mm

1 — 2

3 - 3,7 kw



min. Ø 230mm

3

2,3 - 3 kw



min. Ø 120mm

Ø 200mm

1

1,6 - 1,85 kw



min. Ø 120mm

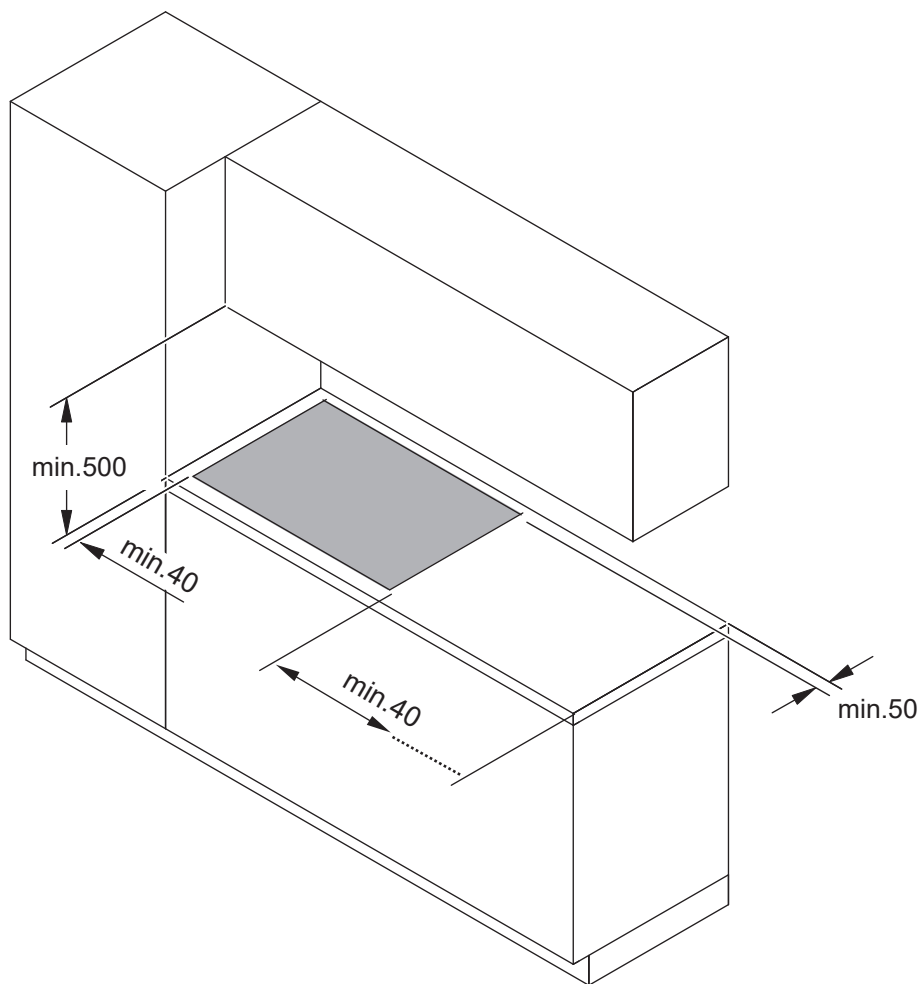
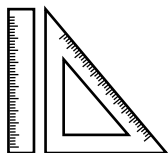
4

1,2 - 1,4 kw

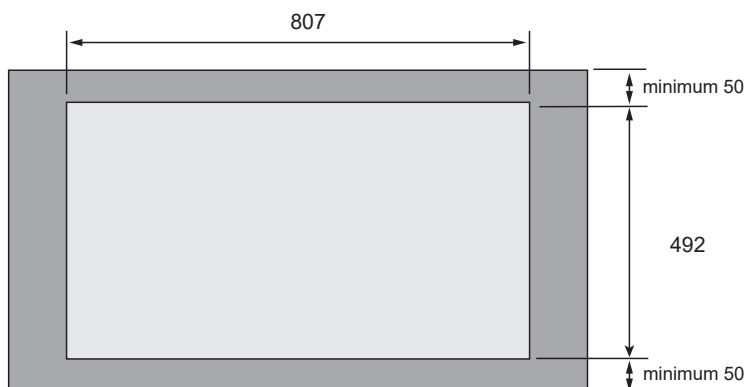
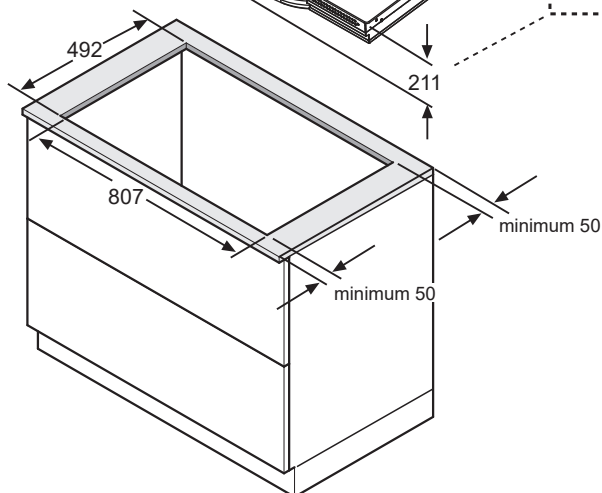
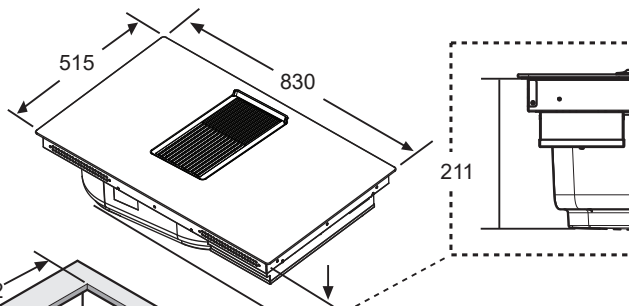
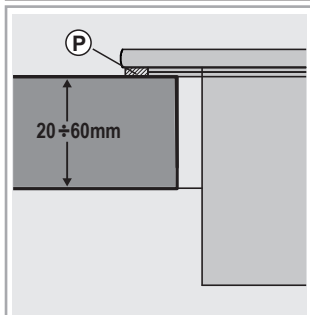


min. Ø 110mm

Ø 160mm

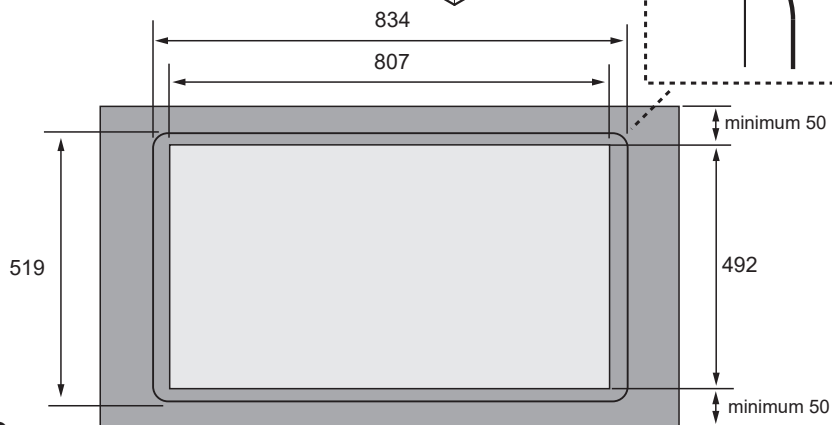
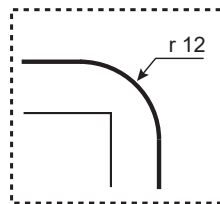
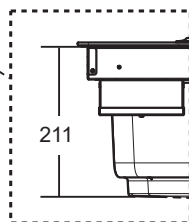
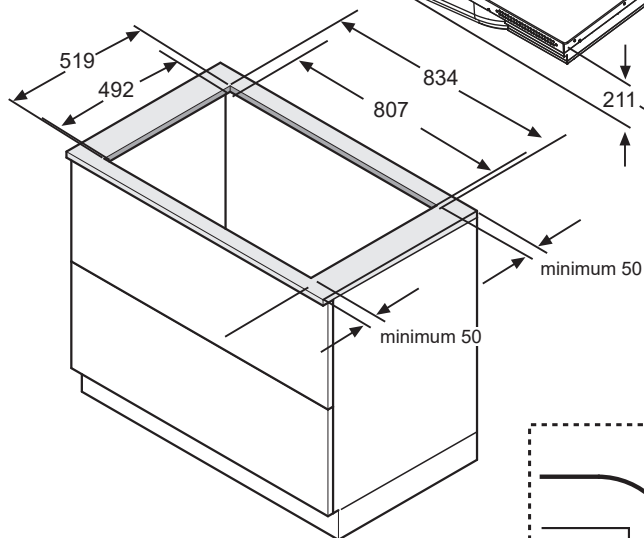
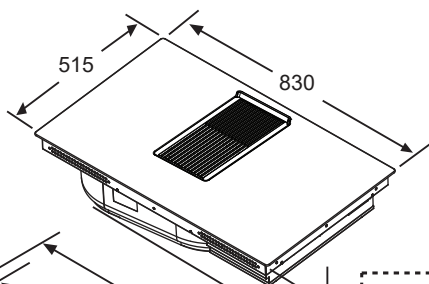
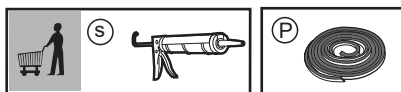
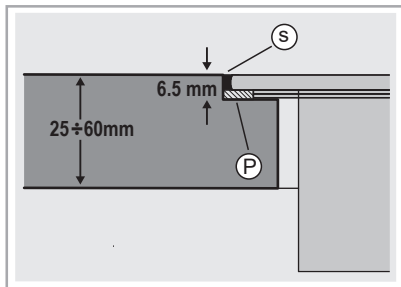


inst. **A**

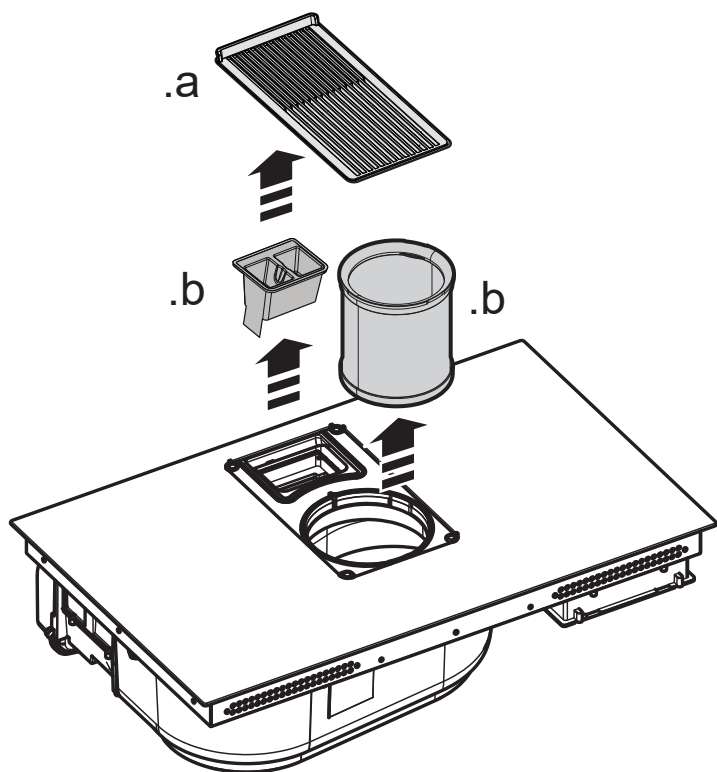
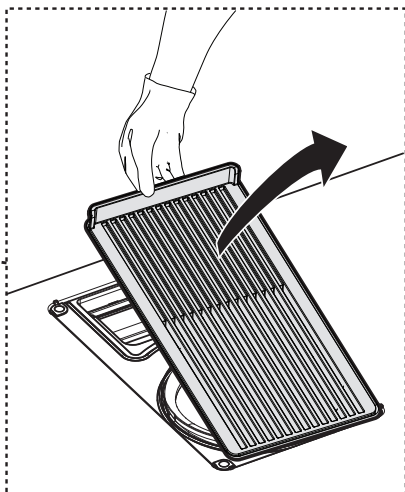
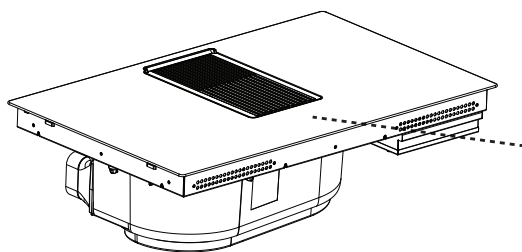


1a

inst. **B**



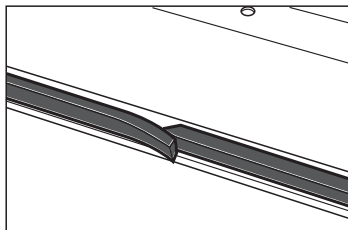
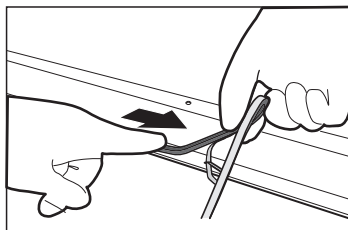
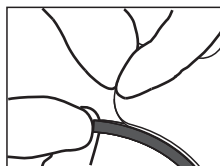
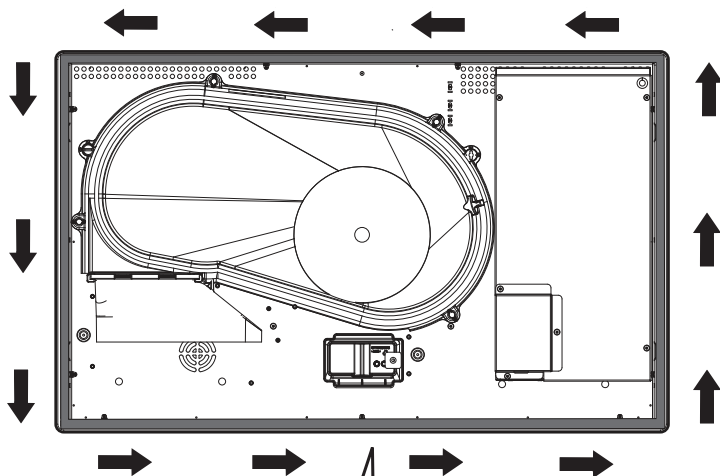
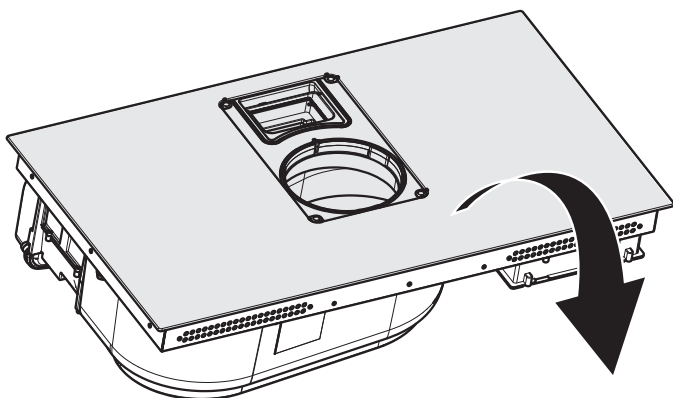
1b



inst. A



1 x
2,8 m

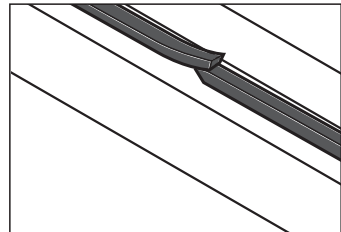
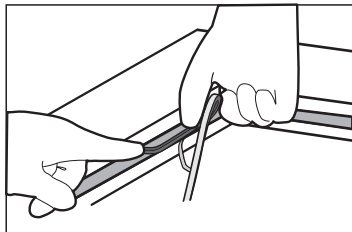
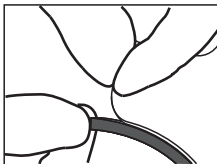
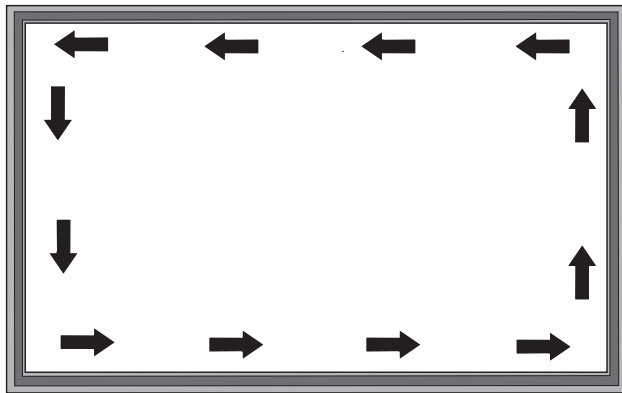
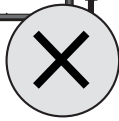
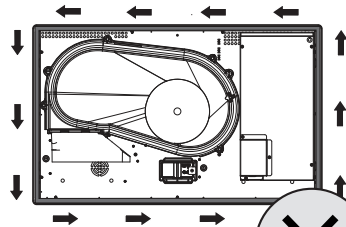
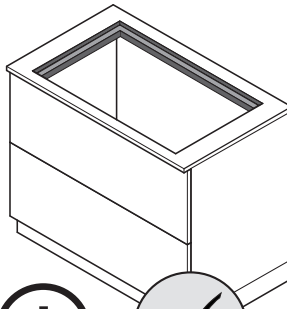


2a

inst. B



1 x
2,8 m





KIT WINDOW

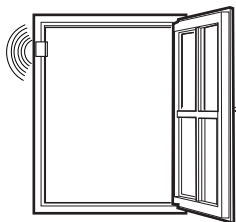


V-Hz

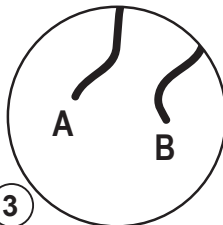
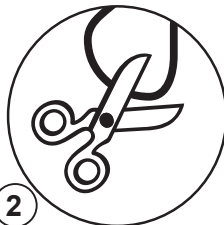
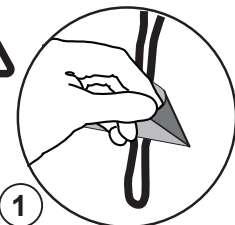
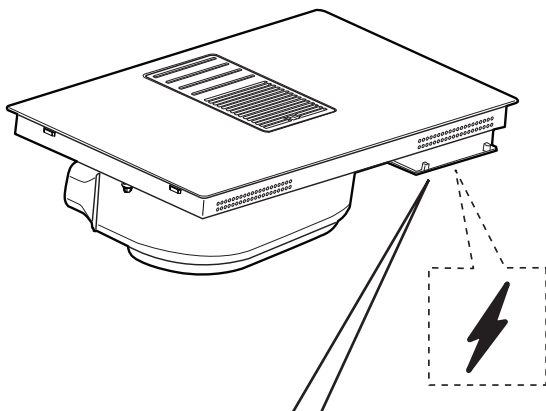
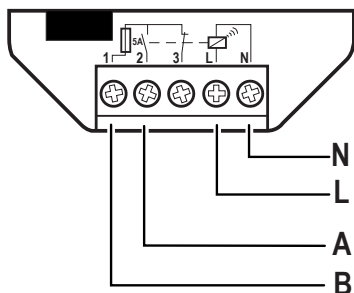
OFF



ON



KIT WINDOW

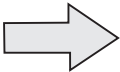


Lorem ipsum



**OPTIONAL
CONNECTION**

**220V-240V ~
50Hz/60Hz**



.a

.b

**380V-415V ~
50Hz/60Hz**

2N~

OK!

.c

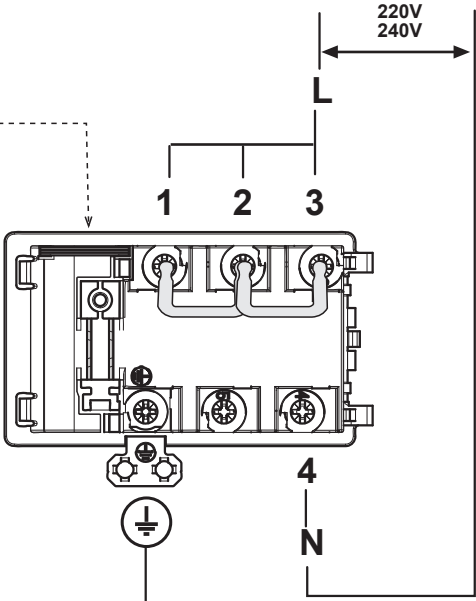
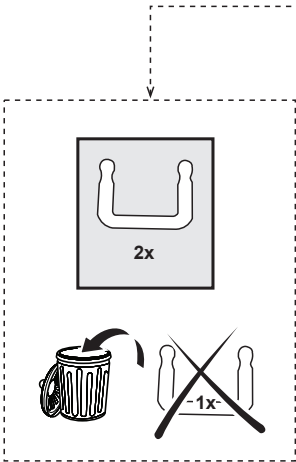
**380V-415V ~
50Hz/60Hz**

3N~

OK!

4

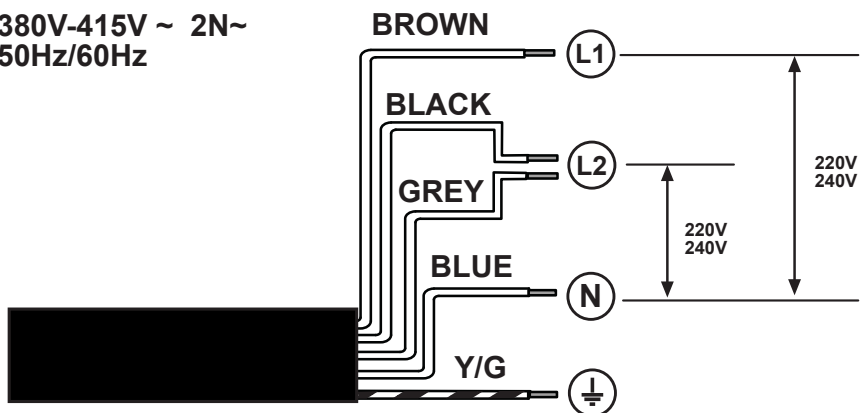
**220V-240V ~
50Hz/60Hz**



.a

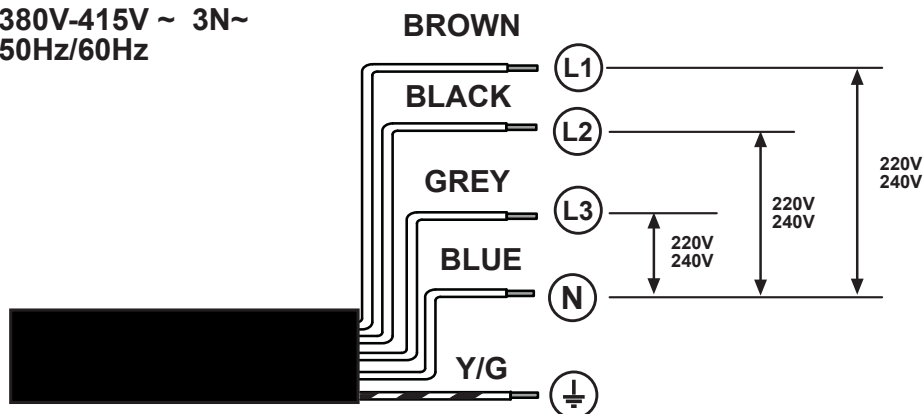


**380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz**



.b

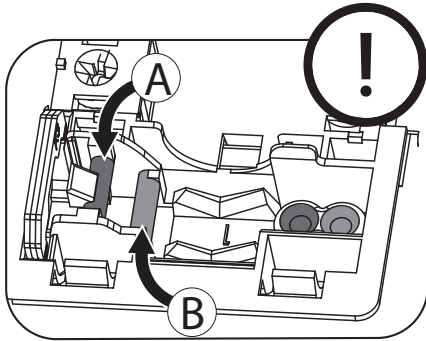
**380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz**



.c

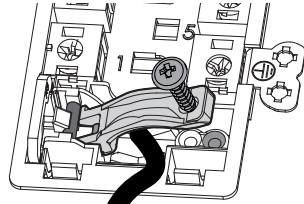


V-Hz



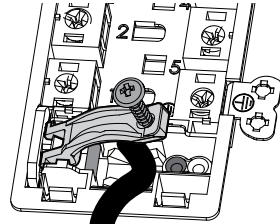
4.1

A

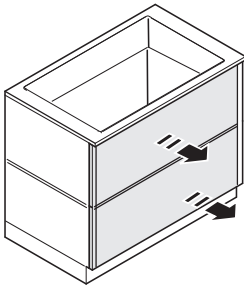


Ø 7 - 9 mm

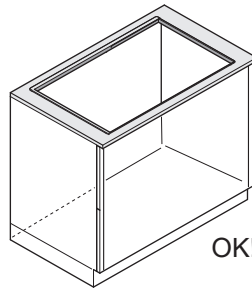
B



Ø 11 - 14.5 mm

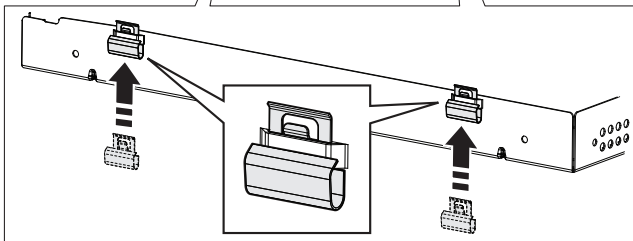


5



OK!

4x

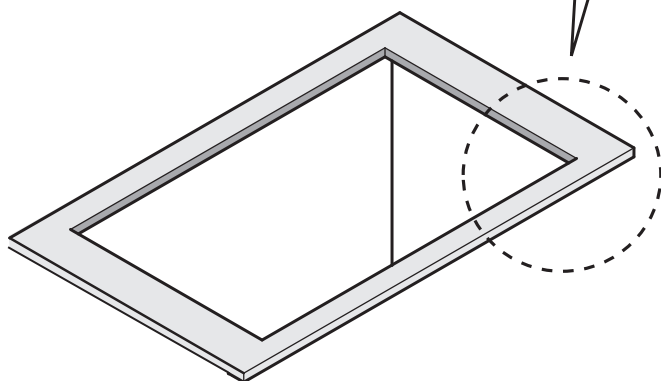
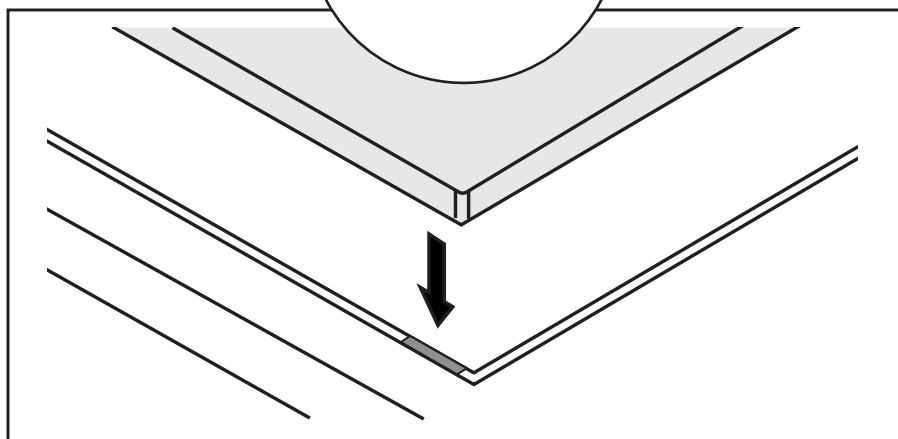
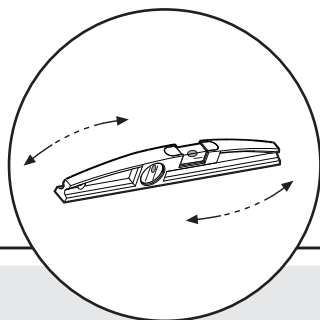


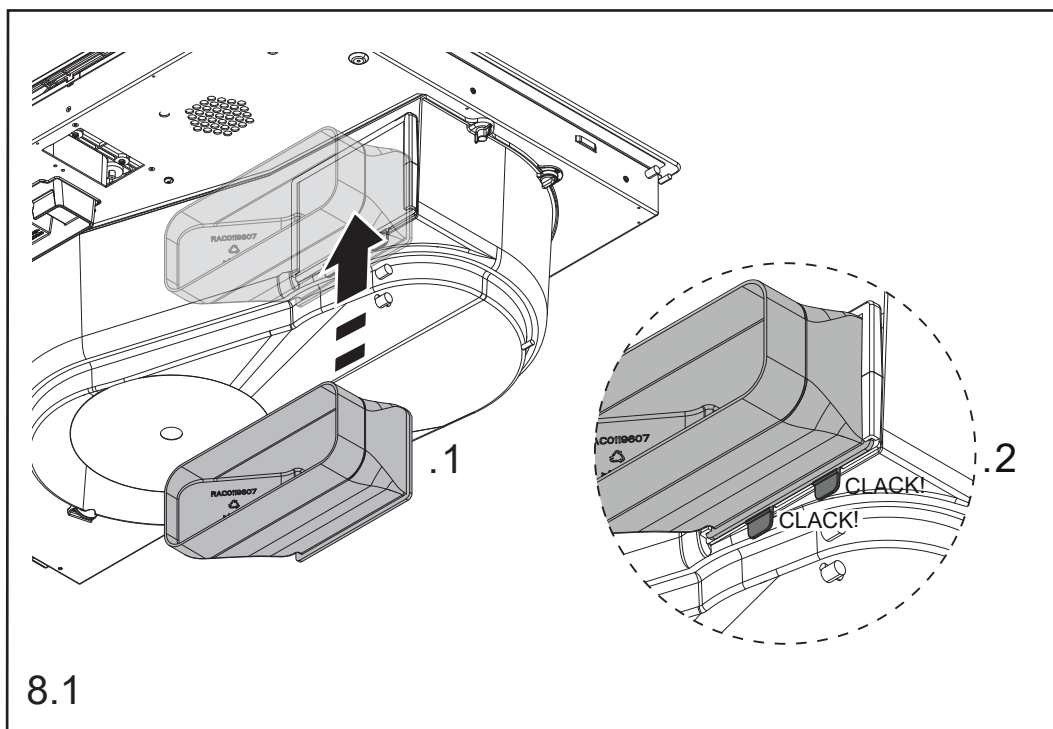
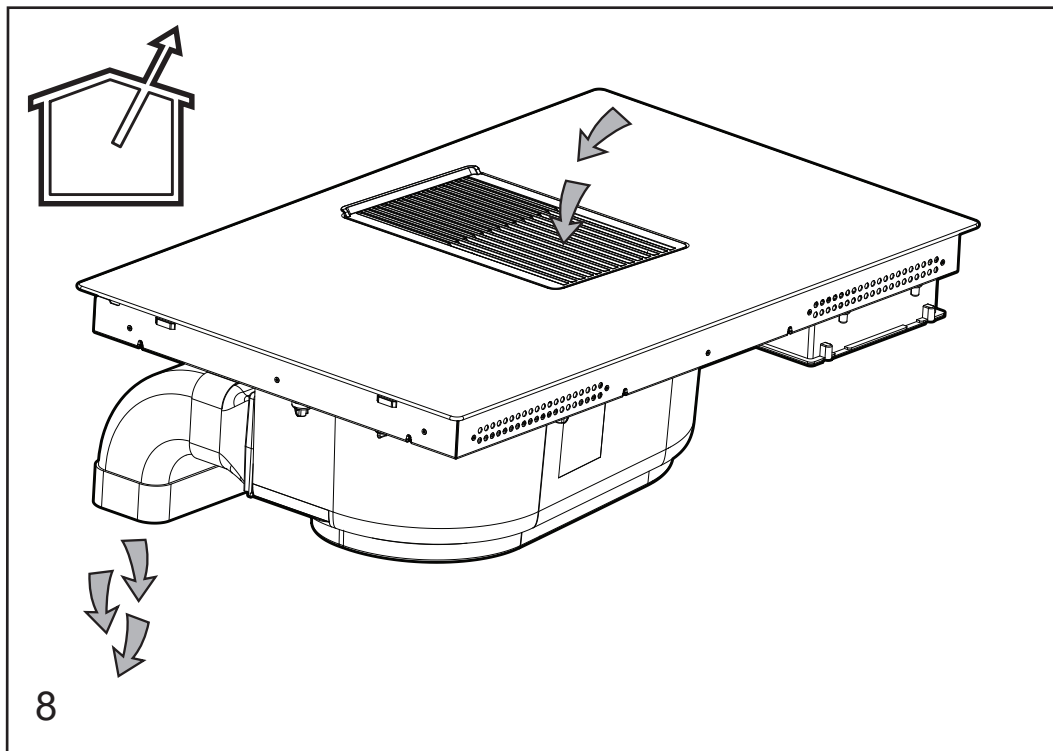
6

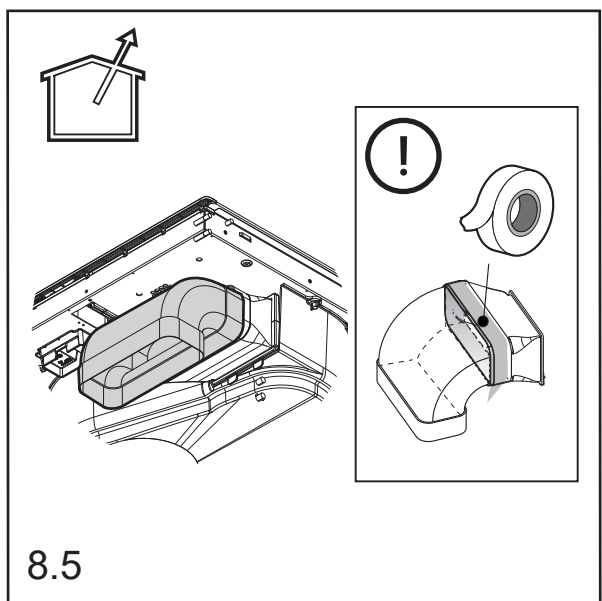
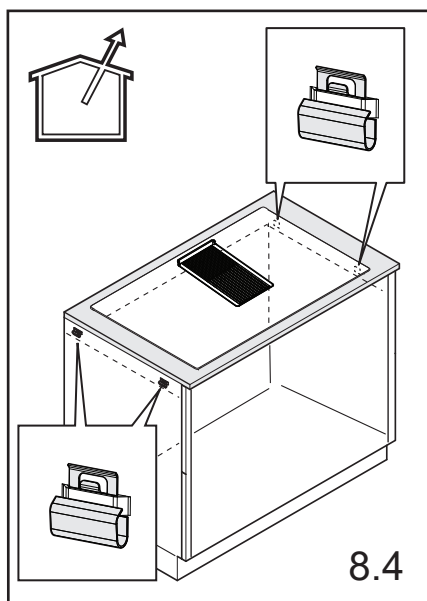
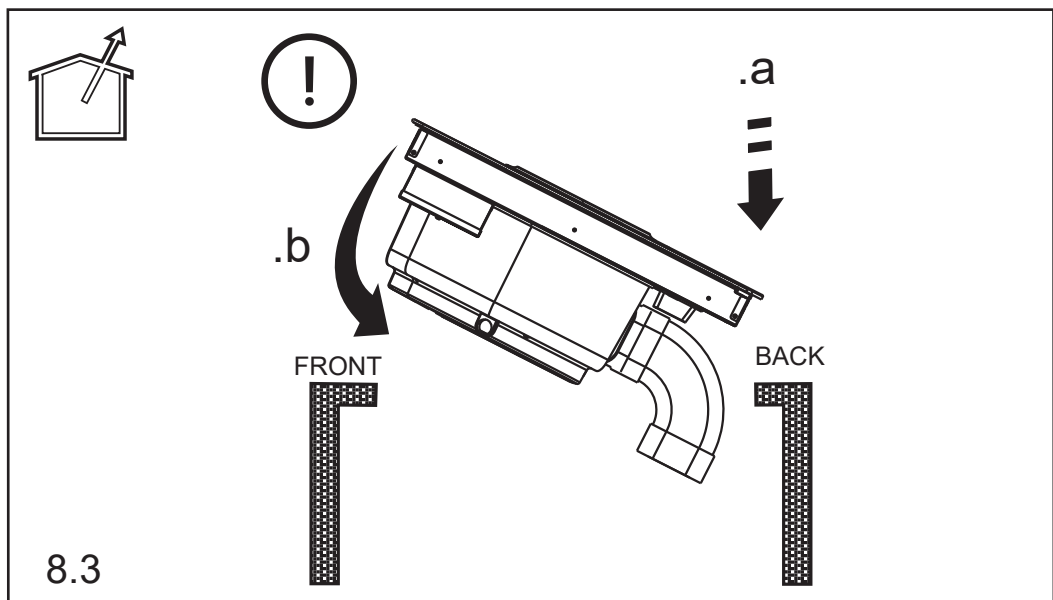
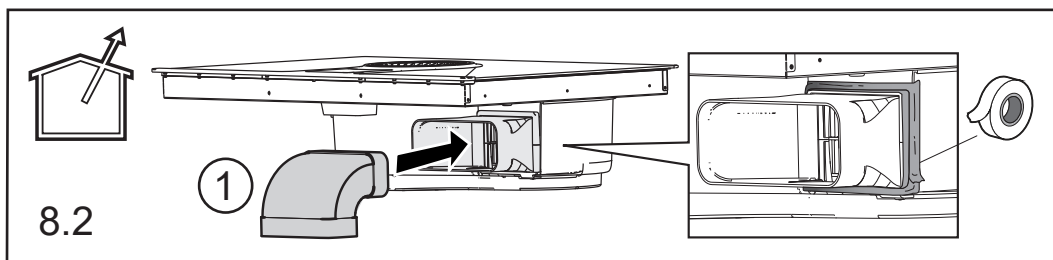
inst. **B**

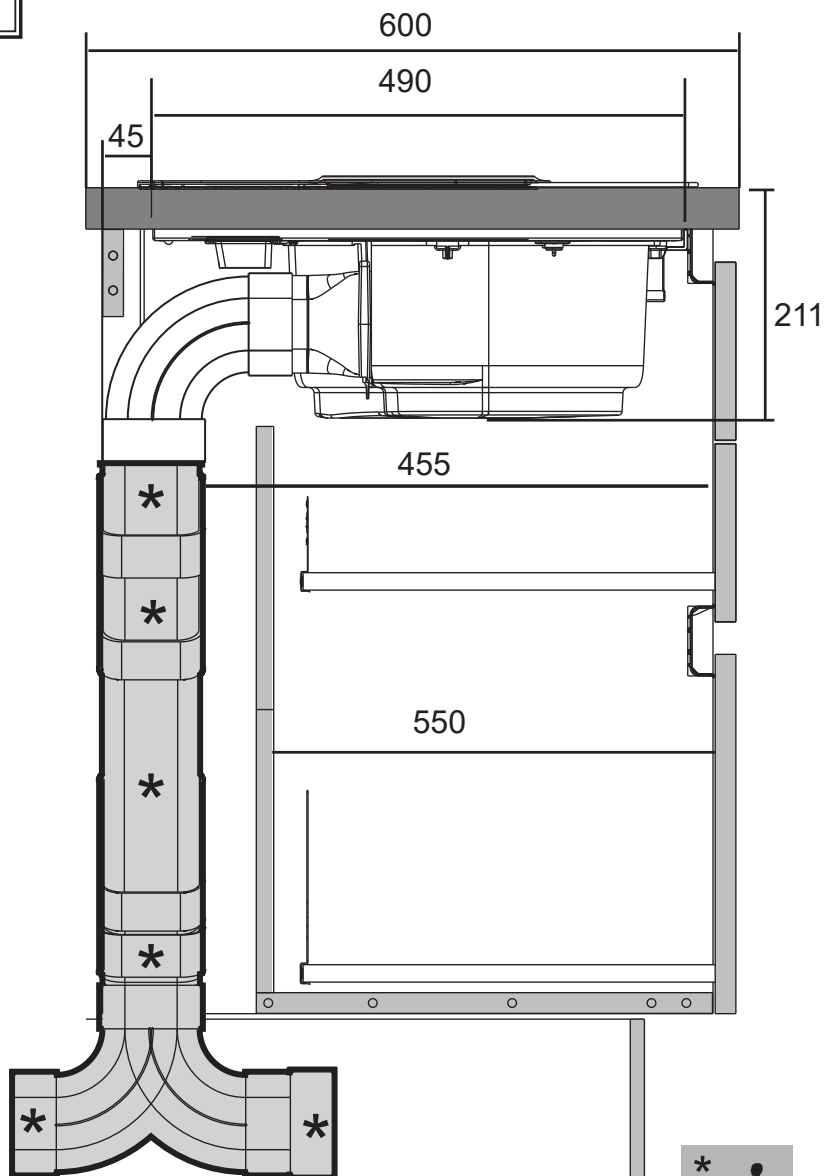
*

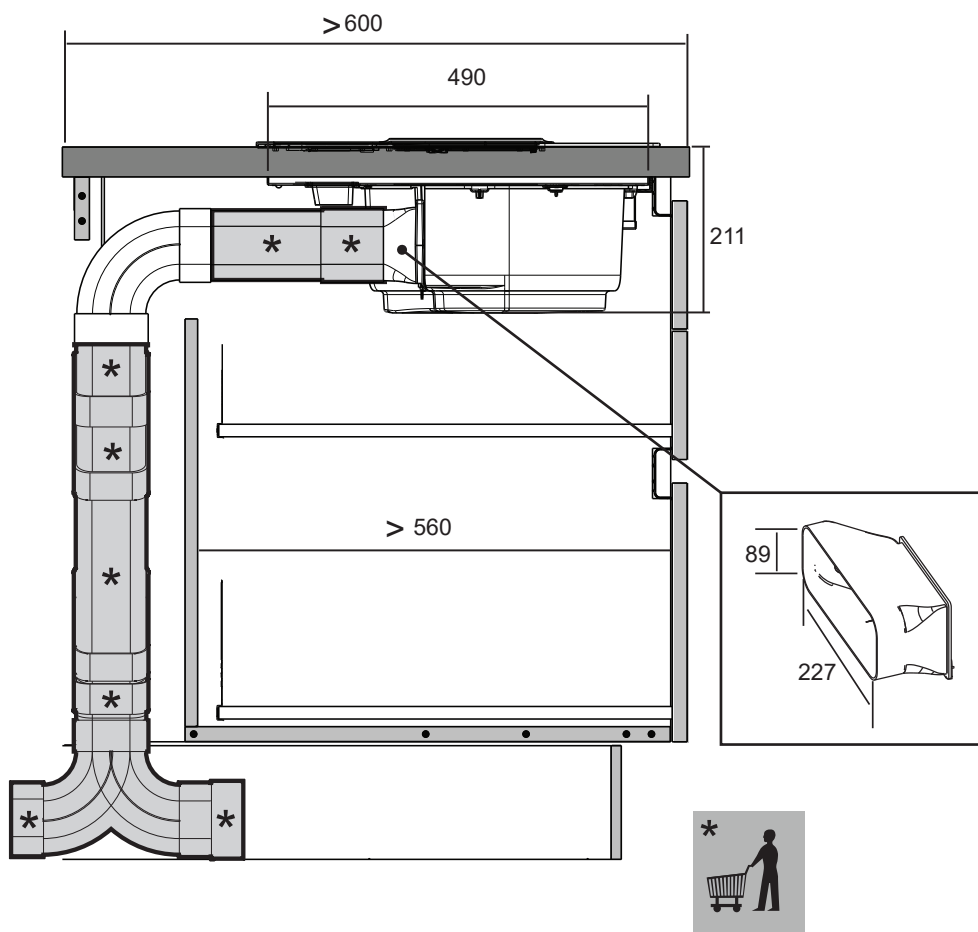
1x

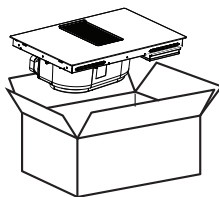
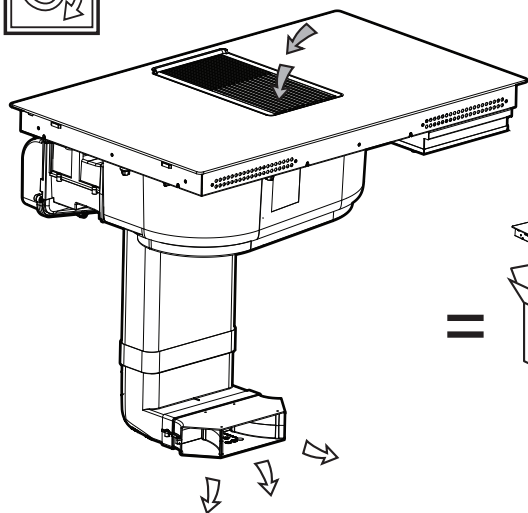




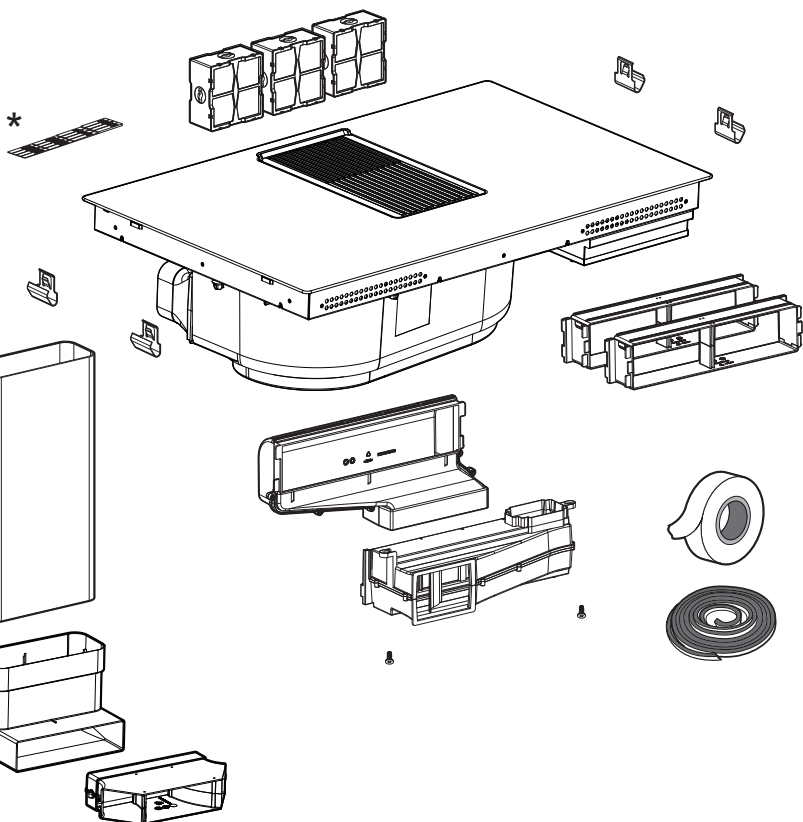


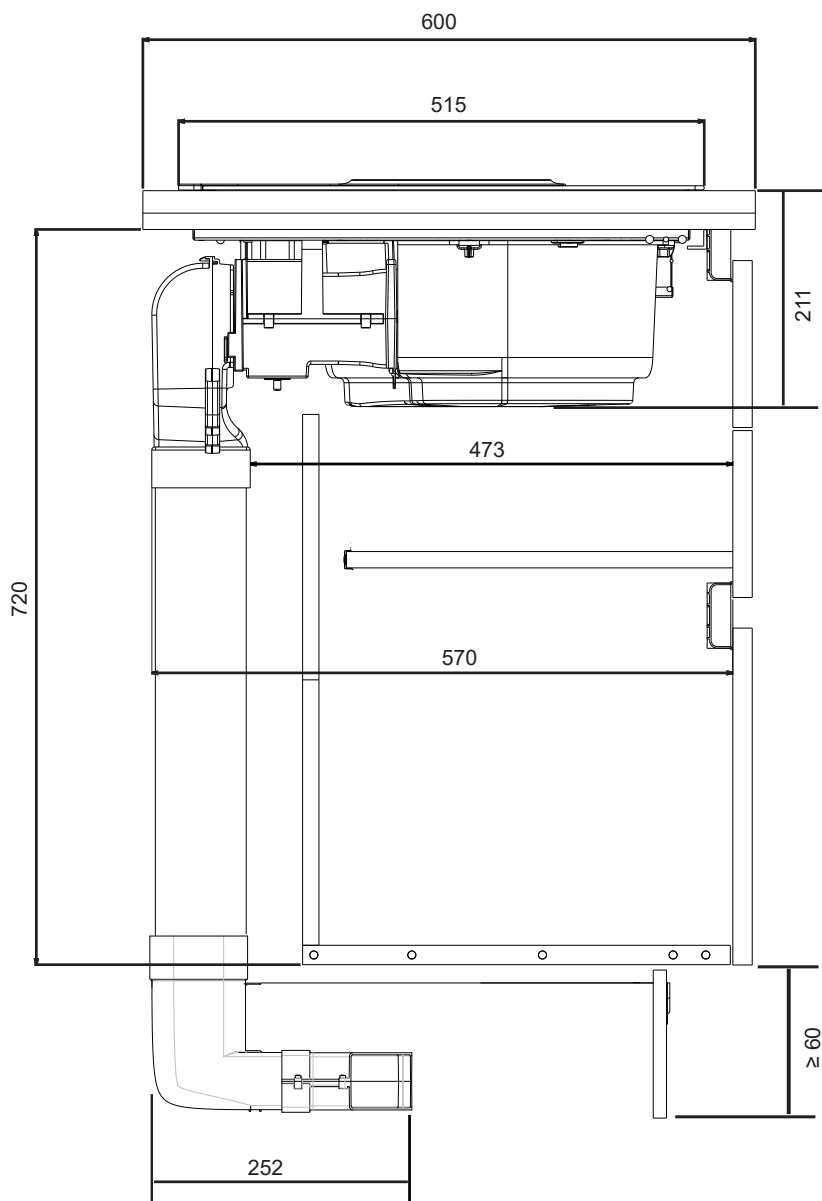


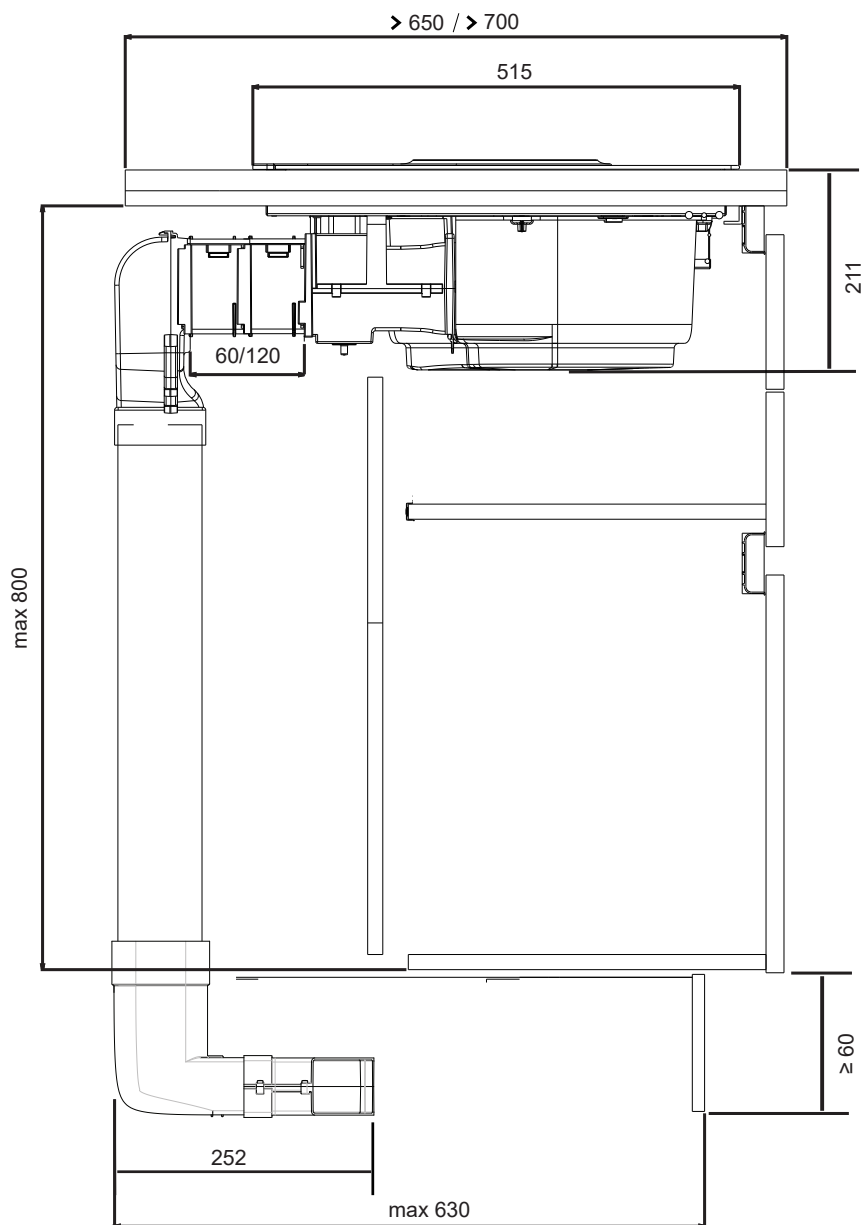


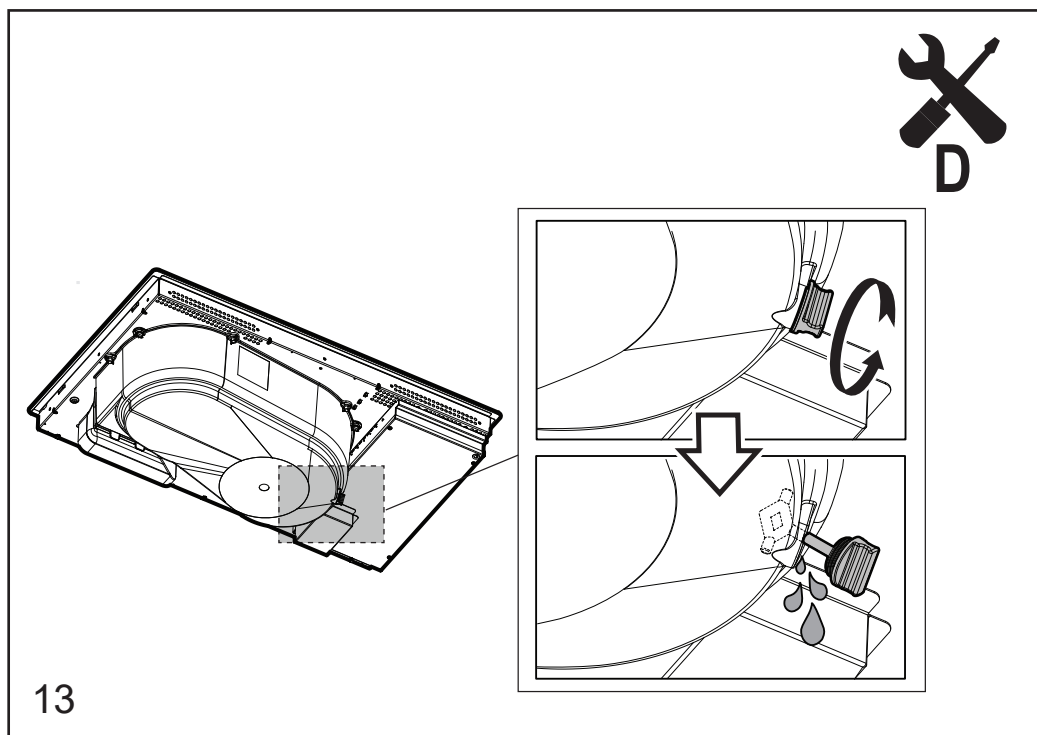
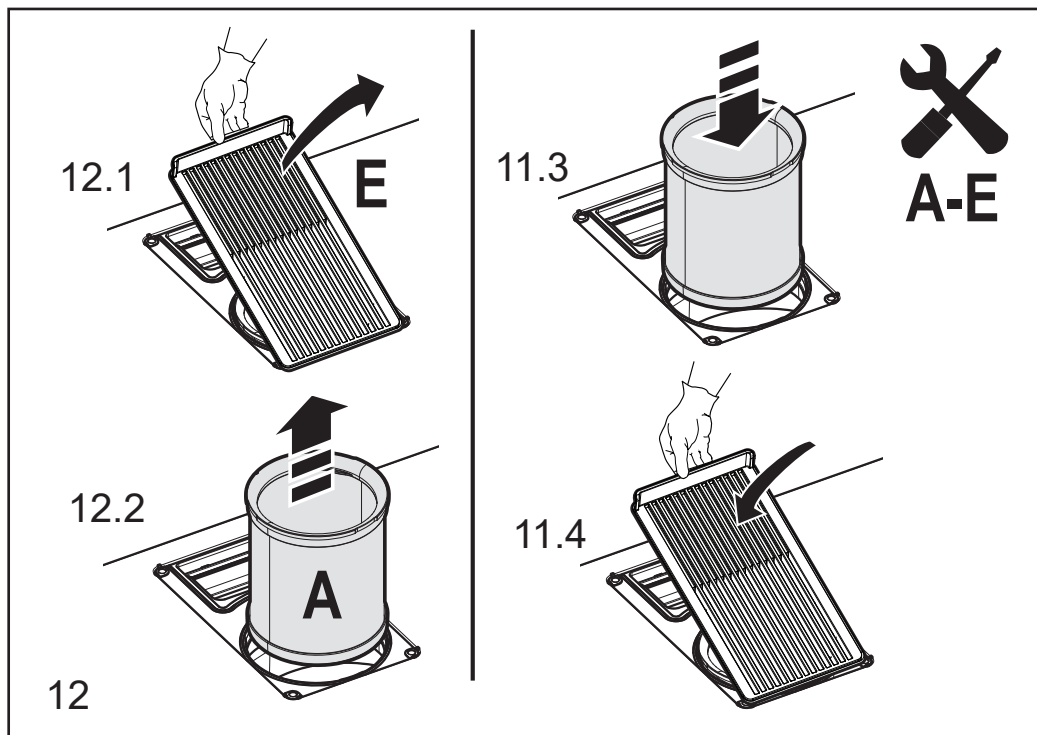


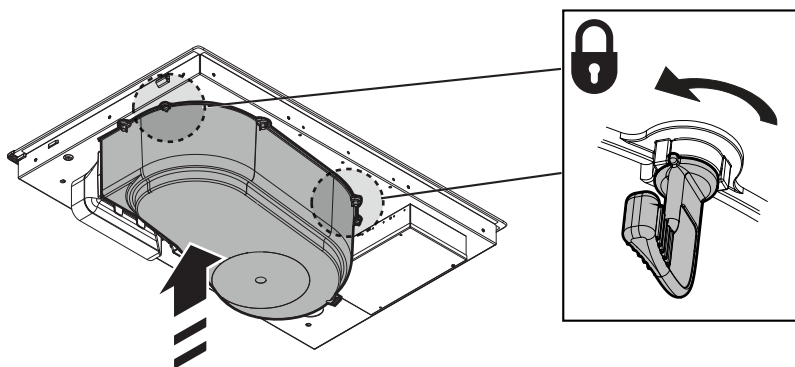
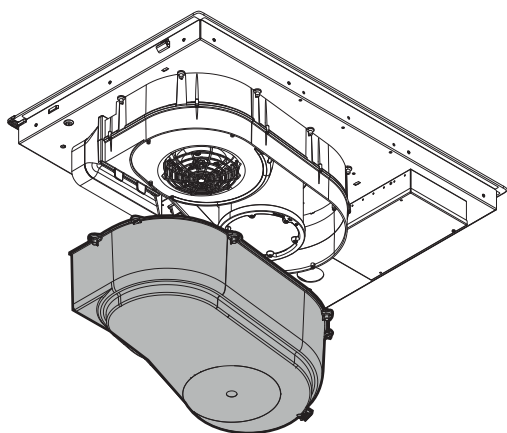
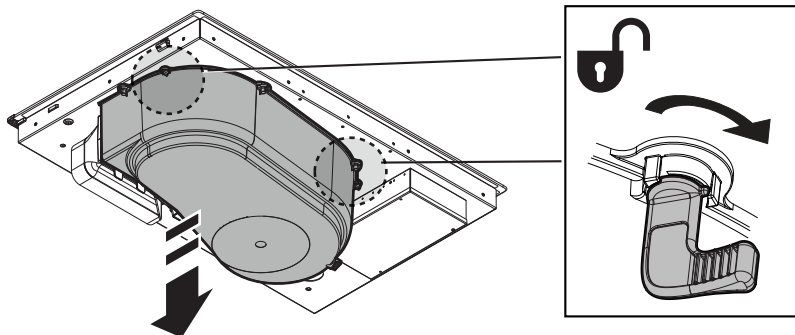
+

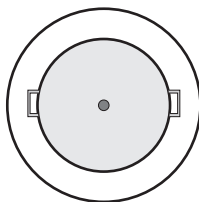
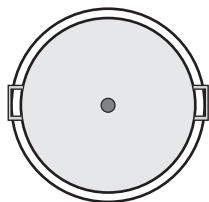
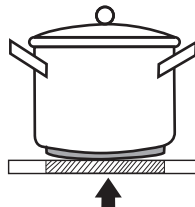
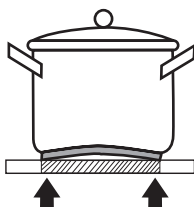
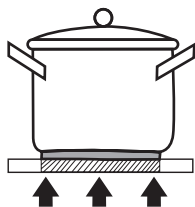
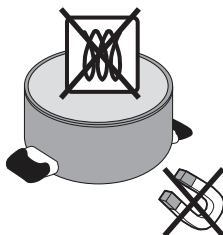
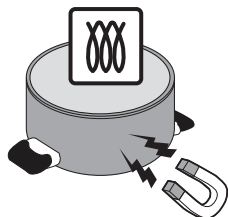




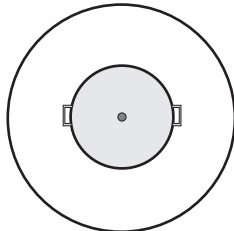








- 40 %



SICUREZZA GENERALE

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni: ● Il prodotto deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione. ● L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte del prodotto se non specificamente richiesto nel manuale d'uso. ● La messa a terra del prodotto è obbligatoria per legge. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento del prodotto, incassato nel mobile, alla rete elettrica. ● Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore omipolare a norme che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione. ● Non utilizzare prese multiple o prolunghe. ● Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore. ● Il prodotto e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. ● Fare attenzione che i bambini non giochino con il prodotto; mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. ● Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con il prodotto. ● Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti del prodotto. ● Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti del prodotto non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio. ● Non riporre materiale infiammabile sul prodotto o nelle sue vicinanze. ● I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio. ● Se la superficie è incrinata, spegnere il prodotto per evitare la possibilità di scossa elettrica. ● Il prodotto non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. ● La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. ● Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente. ● Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere il prodotto e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. ● Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura. ● Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche. ● Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi. ● Prima di allacciare il prodotto alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore del prodotto) per accertarsi che tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante: ● Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole. ● Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore. ● Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti. ● Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura. ● Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, e non posate mai direttamente prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro prodotto. ● Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura. ● L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata. ● I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano cottura. ● In situazione di elevate temperature il prodotto diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura. ● Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione. ● Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. ● Il prodotto può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro del prodotto e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. ● I bambini devono essere controllati affinché non giochino con il prodotto. ● La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza. ● Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando il prodotto viene utilizzato contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili. ● Il prodotto va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione. ● L'inosservanza delle norme di pulizia del prodotto e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi. ● E' severamente vietata la cottura flambé. ● L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso. ● La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco. ● Attenzione! Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde. ● Attenzione! Non collegare il prodotto alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata. ● Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti. ● L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. ● Non utilizzare mai il prodotto senza la griglia montata

correttamente! ● Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo. Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella Guida all'installazione. ● Quando questo prodotto e altri apparecchi alimentati con un'energia che non sia elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● È importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

● Durante l'installazione, assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga danneggiato rischio di incendio o di scosse elettriche. Non utilizzare l'apparecchio a piedi scalzi o se non si è asciutti. Attivare l'apparecchio soltanto ad installazione completata. ● Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni al cavo di alimentazione o alla spina, in caso di funzionamento anomalo o se l'apparecchio è stato danneggiato o è caduto. ● Se il cavo in dotazione risulta danneggiato, è necessario sostituirlo con un cavo identico fornito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da personale qualificato rischio di scosse elettriche. ● L'apparecchio deve essere maneggiato e installato da due o più persone - rischio di lesioni. ● Tenere i bambini lontano dall'area di installazione. Una volta completata l'installazione, l'imballaggio (plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere conservato lontano dalla portata dei bambini rischio di soffocamento. ● I minori di 3 anni devono essere tenuti a distanza dall'apparecchio; i bambini da 3 a 8 anni possono avvicinarsi all'apparecchio soltanto se strettamente sorvegliati. ● Questo apparecchio non è destinato ad un uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti e aspirazione dei fumi derivanti dalla cottura stessa. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

● Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

● Non effettuare variazioni elettriche sull'apparecchio.

● Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

● Verificare l'integrità dell'apparecchio prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

INSTALLAZIONE

● L'installazione sia elettrica che meccanica, deve essere eseguita da personale specializzato.

• Il prodotto è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro spessore 2-6

cm, in caso di installazione TOP ; 2,5-6 cm in caso di installazione FLUSH.

La distanza minima tra il piano di cottura e la parete deve essere di almeno 5 cm frontalmente, di almeno 4 cm lateralmente e di almeno 50 cm rispetto ai pensili superiori.

NB = Le distanze suggerite sono indicative: nella progettazione degli spazi vanno seguite le indicazioni del produttore della cucina.

Installazione TOP: (Fig.1A-2A); Installazione FLUSH: (Fig.1B-2B)

● **Attenzione!** La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio in conformità di queste istruzioni può comportare rischi di natura elettrica.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

● Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. ● L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza. ● Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro. ● Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo del prodotto corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato. ● Non utilizzare prolunghe. ● Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi. ● Nel caso in cui il prodotto non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm² per potenza fino a 5500 Watt; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm²). ● In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. ● Il prodotto è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore omipolare a norme, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione.

● **Attenzione!** Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione di rete e di verificarne il corretto funzionamento, controllare sempre che il cavo di rete sia stato montato correttamente.

● **Attenzione!** La sostituzione del cavo di interconnessione deve essere effettuata dal servizio assistenza tecnica autorizzato o da persona con qualifica simile.

per collegare l'elettrodomestico con collegamento opzionale monofase è necessario rimuovere il cavo presente e sostituirlo con un'altro tipo di cavo (non fornito) che abbia le seguenti specifiche : collegamento monofase :cavo H05V2V2-F 3G4.

POWER LIMITATION: il prodotto è dotato di una funzione Power Limitation che permette di impostare una soglia massima di assorbimento (kw)

Il settaggio deve avvenire al momento del collegamento del prodotto alla rete elettrica o alla riconnessione della rete elettrica stessa (entro i 2 minuti

successivi). Dimensionare la protezione dell'impianto elettrico in base al livello di Power Limitation selezionato. Per la sequenza di settaggio del Power Limitation consultare questo manuale nella sezione Funzionamento.

KIT WINDOWS: Il prodotto è predisposto per essere utilizzato in abbinamento ad un KIT sensore Window (non fornito dal produttore). Installando il KIT sensore Window (soltanto nel caso di utilizzo in modalità **ASPIRANTE**), l'aspirazione dell'aria smetterà di funzionare ogni qual volta la finestra presente nella stanza, su cui il KIT viene applicato, risulterà chiusa. Il collegamento elettrico del KIT all'apparecchio deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato. Il KIT deve essere separatamente certificato in accordo alle norme di sicurezza pertinenti al componente ed al suo impiego con l'apparecchio. L'installazione deve essere effettuata in accordo alle regolamentazioni per gli impianti domestici vigenti.

ATTENZIONE: il cablaggio del KIT da collegare al prodotto deve essere parte di un circuito certificato in bassissima tensione di sicurezza (SELV). Il produttore di questo apparecchio declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni, incendi provocati da difetti e/o problemi di malfunzionamento e/o errata installazione del KIT.

MONTAGGIO

- **Prima di iniziare con l'installazione:** Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti, prima di procedere con l'installazione; Verificare che il prodotto acquistato sia di dimensioni idonee alla zona di installazione prescelta; Verificare che all'interno dell'imballo non vi sia (per motivi di trasporto) materiale di corredo (ad esempio buste con viti, garanzie etc) , eventualmente va tolto e conservato; Verificare inoltre che in prossimità della zona di installazione sia disponibile una presa elettrica

- **Predisposizione del mobile per l'incasso:**

- Il prodotto non può essere installato sopra dispositivi di raffreddamento, lavastoviglie, stufe, forni , lavatrici e asciugatrici; Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

- per ottimizzare l'installazione filtrante è consigliabile realizzare una fessura nello zoccolo dove poter inserire una griglia commerciale.

- **Importante:** utilizzare un adesivo sigillante monocomponente (S), che abbia resistenza alle temperatura, fino a 250° ; prima dell'installazione le superfici da incollare devono essere pulite accuratamente eliminando ogni sostanza che potrebbe comprometterne l'adesione (es.: distaccanti, conservanti, grassi, oli, polveri, residui di vecchi adesivi etc.); il collante va distribuito uniformemente sull'intero perimetro della cornice; dopo l'incollaggio lasciare asciugare il collante per circa 24 ore.

L'adesivo sigillante monocomponente (S) va utilizzato solo nel caso di installazione Flush facendo attenzione a metterlo come indicato in Fig.1B.

Per l'installazione della guarnizione (P) fare attenzione a posizionarla correttamente come indicato in figura:

- installazione TOP: la guarnizione (P) va attaccata al vetro Fig.2A.
- installazione FLUSH - la guarnizione (P) va attaccata al mobile. Fig.2B.

● **Nota:** per una corretta installazione del prodotto è consigliabile nastrare le tubazioni con un adesivo che abbia le seguenti caratteristiche: film elastico in PVC morbido, con adesivo a base acrilato; che rispetti la normativa DIN EN 60454; ritardante di fiamma; ottima resistenza all'invecchiamento; resistente agli sbalzi di temperatura; utilizzabile a basse temperature.

ALTRE INFORMAZIONI UTILI

L'apparecchio potrebbe avere estetiche differenti rispetto a quanto illustrato nei disegni di questo libretto, comunque le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse.

UTILIZZAZIONE

UTILIZZAZIONE DEL PIANO COTTURA

Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica. La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola.

Vantaggi: Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere: **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro. **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori. **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi. **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

- **Diametri fondi pentola consigliati**

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

- **Recipienti per la cottura**

Importante:

Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo 

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

- recipienti con fondo non perfettamente piatto;
- recipienti metallici con fondo smaltato;
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano;
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.

- **Recipienti preesistenti**

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

UTILIZZAZIONE DELL'ASPIRATORE

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

-  **Versione Aspirante:**

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

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



● **Versione Filtrante:**

L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza.

Il prodotto NON viene fornito con il necessario per l'installazione della versione Filtrante. Andrà acquistato separatamente il KIT FILTRANTE.

Nel kit troverete incluso un set di filtri che trattengono gli odori grazie ai carboni attivi e le istruzioni per il montaggio del kit. Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione filtrante (nella parte illustrata di questo manuale).

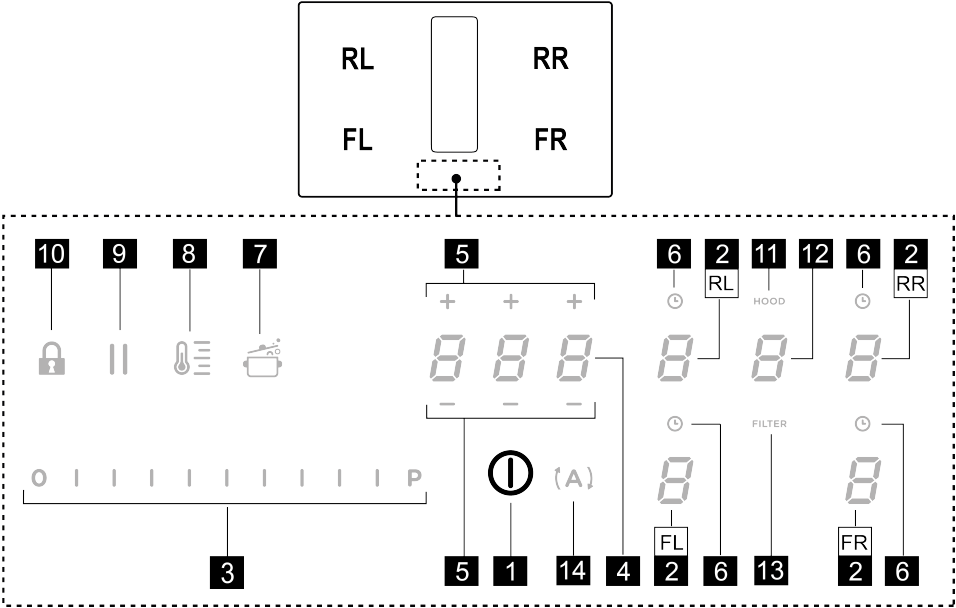
Nota: per il kit filtrante è consigliabile effettuare sempre un'apertura sullo zoccolo del mobile per agevolare il ricircolo dell'aria.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando si inizia a cucinare, accendere l'apparecchio alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

Fate buon uso del calore residuo della vostra piastra elettrica spegnendola alcuni minuti prima di terminare la cottura. La base della pentola o della padella dovrebbe coprire interamente la piastra elettrica; l'uso di un contenitore dalla base più piccola della piastra comporterà uno spreco di energia. Coprite pentole e padelle con coperchi aderenti durante la cottura, e non usate più acqua del necessario. Cucinare senza posizionare il coperchio comporta un grande aumento nel consumo di energia. Utilizzate soltanto pentole e padelle dal fondo piano.

COMANDI
PANNELLO DI CONTROLLO



T. Funzione	
1	ON/OFF del piano cottura/ aspiratore per piano cottura
2	Selezione zone di cottura / Display zona di cottura
3	Aumento/Diminuzione livello potenza di cottura e velocità (potenza) di aspirazione Visualizzazione livello potenza di cottura e velocità (potenza) di aspirazione
4	Attivazione Timer "STAND ALONE" Display : Timer "STAND ALONE" / Timer Zone di cottura.
5	Aumento/Diminuzione tempo Timer "STAND ALONE" / Timer Zone di cottura
6	Attivazione Timer Zone di cottura Indicatore Timer Zone di cottura attivo
7	Attivazione Automatic Heat Up.
8	Attivazione Temperature Manager (Warming Function)
9	Pausa
10	Key Lock
11	Indicatore Aspiratore attivo Attivazione Indicatore di Saturazione Filtri
12	Selezione/Attivazione aspiratore Display Aspiratore
13	Reset Saturazione Filtri
14	Attivazione funzione automatica aspiratore

DA SAPERE PRIMA DI INIZIARE

Tutte le funzioni di questo piano di cottura sono progettate al fine di rispettare le più rigorose norme di sicurezza. Per questo motivo:

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

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

Attenzione! In caso (ad esempio) di utilizzo prolungato lo spegnimento della zona di cottura potrebbe non essere immediato perché in fase di raffreddamento; nel display

delle zone di cottura, appare il simbolo  ad indicare che si è in questa fase. Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

DISPLAY ZONA COTTURA

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

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

CARATTERISTICHE DEL PIANO

• Safe Activation

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

• Pot Detector

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

• Safety Shut Down

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

• Residual Heat Indicator

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

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

Nota: Per attivare qualsiasi funzione è prima necessario attivare la zona desiderata

• Accensione

Premere (sfiorare) brevemente  ON/OFF (1) piano

cottura/ aspiratore: il simbolo  si illumina; **Continuando a premere:** tutte le funzioni disponibili diventeranno visibili per qualche istante, dopodiché rimarranno attive soltanto quelle principali; le altre potranno essere utilizzate, e si attiveranno, successivamente, durante l'utilizzo del dispositivo.

IMPORTANTE : tutte le funzioni disponibili risulteranno illuminate con luce di leggera intensità, che diventerà più intensa soltanto nel momento in cui verranno attivate.

Premere di nuovo per spegnere

Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

• Selezione delle zone di cottura

Sfiorare (premere) l'area di **Selezione/Display (2)** corrispondente alla zona di cottura desiderata.

• Power Level

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3):**

verso destra per aumentare il livello di potenza;

verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nell'area di **Selezione/Display (2)**

• Power Booster

Il prodotto è dotato di un livello di potenza supplementare

(oltre il livello ) , che rimane attivo per 5 minuti, dopodiché la potenza ritorna al livello precedente.

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

(3) (oltre il livello ) ed attivare il Power Booster. Il livello Power Booster è indicato nell'area di Selezione/Display (2)

con il simbolo 

• **Timer “STAND ALONE”**

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

Il Timer si attiva premendo la Zona/Display (4).

Utilizzare i simboli — + (5) per impostare la durata del Timer, che viene visualizzata nel Zona/Display (4)

Nota : attendere 10 secondi senza premere nessun altro comando, affinché il conto alla rovescia si avvii.

Il Timer si può impostare fino ad un massimo di 1(h) e 59(min.) Nella Zona/Display (4) verrà visualizzato il tempo rimanente, al termine del conto alla rovescia verrà emesso un segnale acustico.

Nota: Quando il conto alla rovescia diventa inferiore a 10 min nel timer compare un punto fisso dopo il primo numero.

Valore visualizzato	Tempo rimanente
	1h e 35 min
	1min. e 35 sec.

Per lo spegnimento del Timer:

- selezionare Zona/Display (4)
- impostare impostare la durata del Timer a Zero 0.00, tramite — + (5)

• **Timer Zone di Cottura**

La funzione Timer Zone di Cottura è un countdown che è possibile impostare, anche contemporaneamente, su ogni zona cottura. Al termine del periodo impostato le zone cottura si spengono automaticamente e l'utente viene avvertito con apposito segnale acustico.

Attivazione della funzione Timer Zone di Cottura

- Sforare (premere) l'area di **Selezione/Display (2)** (power level diverso da zero)

- Premere  (6) relativo alla zona di cottura
- Utilizzare i simboli — + (5) per impostare la durata del Timer , che viene visualizzata nel **Zona/Display (4)**;

durante il settaggio il simbolo  (6) è lampeggiante.

Nota : attendere 10 secondi senza premere nessun altro comando, affinché il Timer Zona di Cottura si avvii.

Nota : premendo di nuovo a lungo  (6), il Timer della zona cottura viene resettato.

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

Ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel display (4) comparirà il conto alla rovescia

della zona di cottura selezionata in quel momento; se nessuna zona è selezionata, premendo sul Display (4) viene visualizzato il countdown del Timer STAND ALONE. Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne.

Per lo spegnimento del Timer:

- selezionare la zona di cottura (2)
- impostare impostare la durata del Timer a 0.00 , tramite — + (5).

La modalità di visualizzazione del countdown è la stessa del Timer STAND-ALONE.

• **Power Limitation**

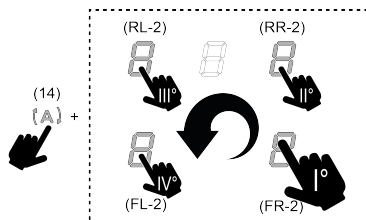
La funzione Power Limitation permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo e regolando la potenza di assorbimento di tutte le zone di cottura attive, facendo in modo, che l'assorbimento totale del piano, non superi il livello massimo di assorbimento impostato.

Nota : il settaggio deve avvenire da piano spento, senza

premere il tasto  ON/OFF (1) , al momento del collegamento del piano cottura alla rete elettrica, o alla riconnessione della rete elettrica stessa, entro i 2 minuti successivi.

Per settare il Power Limitation :

- premere  (che sarà lampeggiante, soltanto per i primi 2 minuti dall'alimentazione del prodotto)
- continuando a tenere premuto  premere, una alla volta, tutte le aree di **Selezione/Display (2)** delle zone di cottura, in senso antiorario partendo dalla zona frontale destra (FR), ad ogni pressione verrà emesso un breve segnale acustico una volta premuti tutti i Display (2) sarà possibile rilasciare il tasto:



a questo punto il Display (2) della zona posteriore sinistra

(RL) mostrerà in sequenza alternata i simboli  e  ad indicare che è possibile eseguire il settaggio.

- selezionare il Display (RL-2) scorrere successivamente sulla **Barra di selezione (3)**, fin quando nel Display non

saranno visualizzati i simboli  e 

Nel Display (FL-2) verrà mostrato il settaggio corrente con i valori in tabella:

valore visualizzato	Potenza (Kw)
	7,4 Kw (settaggio di default)
	4,5 Kw
	3,1 Kw

Per cambiare l'impostazione del Power Limitation:

- premere il Display (FL-2) scorrere successivamente sulla **Barra di selezione (3)**, per impostare il nuovo settaggio. Per salvare la scelta

effettuata premere il tasto **ON/OFF (1)**, per 2 secondi; verrà emesso un segnale acustico prolungato a confermare l'avvenuto settaggio.

• Key Lock

Il Key Lock permette di bloccare le impostazioni del piano, per impedire manomissioni accidentali, lasciando attive le funzioni già impostate.

Attivazione:

- premere (10) Ripetere l'operazione per disattivare.

Nota : se verrà premuta qualsiasi altra funzione durante il

Key Lock attivo il simbolo , lampeggerà ad indicare che la funzione è in uso e va eventualmente disattivata per poter agire sul piano.

• Automatic Heat UP

La funzione Automatic Heat UP permette di portare più velocemente a regime la potenza impostata; Con questa funzione abbiamo il vantaggio di avere una cottura più rapida ma, senza il rischio di bruciare i cibi, perché la temperatura non oltrepassa quella del livello impostato.

Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza da a .

Attivazione:

- da zona di cottura accesa premere (7), nel Display (2) viene visualizzata una lampeggiante, che si alterna alla potenza impostata nella zona cottura.

Aumentando il livello di potenza della zona di cottura : la funzione Automatic Heat Up rimane attiva, con il nuovo settaggio di temperatura;

Diminuendo il livello di potenza della zona di cottura : la funzione Automatic Heat si disattiva.

Nota : selezionando contemporaneamente un'altra zona di cottura, il simbolo (7) tornerà ad essere illuminato con luce di leggera intensità, e si potrà così procedere,

anche per questa zona, all'attivazione della funzione; la funzione rimane comunque attiva nella zona in cui è stata già impostata, come segnalato nel Display (2).

• Pausa

La funzione Pausa permette di sospendere qualsiasi funzione attiva sul piano, portando a zero la potenza di cottura.

Attivazione:

- premere (9), viene visualizzato il simbolo lampeggiante nel display (2)

Per disattivare la funzione:

- premere (9) la **Barra di Selezione (3)** si illumina
- premere/scorrere sulla **Barra di Selezione (3)** per disattivare la funzione.

Nota : la disattivazione ripristina le condizioni del piano prima della pausa, il piano continua a lavorare con le stesse impostazioni precedentemente settate.

Nota : se dopo 10 minuti, la Funzione Pausa non viene disattivata, il piano si spegne automaticamente.

Nota: la Funzione Pausa non ha impatto sull'aspirazione.

• Temperature Manager (Warming Function)

Temperature Manager è una funzione di controllo che permette il mantenimento del calore ad una temperatura costante, ad un livello di potenza ottimizzato; ideale per tenere in caldo i cibi già pronti. La funzione Temperature

Manager si attiva alla prima pressione del tasto (8). Nel display (2) della zona che sta lavorando in

Temperature Manager compare il simbolo .

Nota : selezionando contemporaneamente un'altra zona di cottura, il simbolo (8) tornerà ad essere illuminato con luce di leggera intensità, e si potrà così procedere, anche per questa zona, all'attivazione della funzione; La funzione rimane comunque attiva nella zona in cui è stata già impostata, come segnalato nel Display (2).

Premere ancora (8) per disattivare e spegnere, fino a portare il livello visualizzato nel Display (2) a .

Nota : se ci sono più zone che lavorano in Temperature Manager (Warming Function) selezionare prima la zona desiderata tramite la zona di Selezione (2) ; La funzione si può disattivare anche tramite la **Barra di Selezione (3)**, portando il Power Level a .

• Flexi Duo

Le zone di cottura grazie alla funzione Bridge sono in grado di lavorare in modo combinato creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Tale funzione

permette una cottura omogenea con teglie e pentole di importanti dimensioni.

E' possibile utilizzare in abbinamento la zona di cottura frontale con la corrispondente sul retro (per verificare su quali zone è prevista questa funzione, consultare la parte illustrata di questo manuale).

Per attivare la Funzione Bridge:

- **selezionare contemporaneamente le due zone di cottura che si vogliono utilizzare**

- nel Display (2) della zona di cottura "posteriore" appare il

simbolo 

- tramite la **Barra di selezione (3)** sarà possibile impostare il Livello (Potenza) di esercizio, che sarà visualizzato nel Display (2) della zona "anteriore"

Per disattivare la Funzione Bridge è sufficiente ripetere la stessa procedura di attivazione

Nota : il Timer Zone di Cottura, attivato durante la Funzione Bridge, comporterà lo spegnimento automatico di entrambe le zone di cottura; essendo considerate, in questo caso, come unica area combinata.

UTILIZZO ASPIRATORE

• **Accensione del sistema aspirante:**

- Accendere il piano come indicato nel capitolo "accensione" su "utilizzo piano cottura";

• **Velocità (potenza) di aspirazione:**

L'aspiratore è dotato di 3 livelli di velocità (potenza) di aspirazione.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)**; verso destra per aumentare il livello di potenza, verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

Nota: Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nell'area di Selezione/Display (12)

• **Power Booster**

L'aspiratore è dotato di 2 livelli di potenza supplementari (oltre il livello 3)

Power Booster 1: temporizzato per 15min

Power Booster 2: temporizzato per 5 min

Dopodiché la potenza ritorna al livello precedentemente impostato.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la Barra di selezione (3) (oltre il livello 3), ed attivare il Power Booster 1, il livello verrà visualizzato nell'area di Selezione/Display (12) con il numero "4" lampeggiante.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la Barra di selezione (3) (oltre il livello 3), ed attivare il Power Booster 2, il livello verrà visualizzato nell'area di Selezione/Display (12) con il simbolo "



• **Funzionamento automatico**

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

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

Per attivare questa funzione:

Premere  (14);

Ripetere l'operazione per disattivare.

Nota: se durante il funzionamento automatico vengono selezionate dalla **Barra di selezione (3)** le velocità da 1 a 3, il funzionamento automatico si interrompe; Se invece si selezionano il Power Booster, il funzionamento automatico riprenderà alla fine della temporizzazione, nel frattempo il simbolo  rimane lampeggiante.

Nota: in caso di spegnimento del piano con Funzionamento automatico attivo, lo spegnimento dell'aspiratore avverrà automaticamente, in modo graduale.

• **Indicatore di saturazione filtri**

La cappa indica quando è necessario eseguire la manutenzione dei filtri :

Filtri odori carbone/ceramici **FILTER (13)** si accende

Filtro grassi **FILTER (13)** si accende e lampeggia

Nota : questa funzione è disabilitata di default (vedere come abilitarla nel paragrafo "Attivazione indicatore saturazione filtri")

• **Reset saturazione filtri**

Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri (grassi e/o carbone/ceramici) premere a lungo **FILTER (13)**; questo si spegne, facendo ripartire il conteggio dell'indicatore.

• **Attivazione indicatore saturazione filtri**

Nota: Questo indicatore è normalmente disattivato.

Per attivarlo procedere come segue:

- accendere il piano aspirante 
- con motore di aspirazione e zone di cottura spente premere la Zona di selezione (12)
- premere a lungo **HOOD (11)** fin quando non

compariranno nel Display (12) le lettere  e



lampeggianti alternate.

 = filtri odore carbone/ceramici;  = filtro grassi;

FILTRI ODORE CARBONE/CERAMICI

- premere sul Display (12) nel momento in cui compare la

lettera 

- premere **FILTER (13)** luce fissa.
- premere di nuovo a lungo **HOOD (11)** per confermare l'attivazione dell'indicatore filtri odori carbone/ceramici.

FILTRO GRASSI

- premere sul Display (12) nel momento in cui compare la

lettera 

- premere **FILTER (13)** luce lampeggiante.

- premere di nuovo a lungo **HOOD (11)** per confermare l'attivazione dell'indicatore filtro grassi.

TABELLA DI POTENZA

Livello di potenza	Tipologia di cottura	Utilizzo (in base a esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	 Riscaldare rapidamente	innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	 Friggere - bollire	rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza	 Rosolare – soffriggere - bollire - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	 Rosolare - cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza	 Cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata), mantecare la pasta
	 Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta
	 Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	 Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	sciogliere il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
	 Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
OFF	 Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

MANUTENZIONE

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



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

MANUTENZIONE PIANO COTTURA

● Pulizia del piano induzione

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, con il tempo, potrebbe rovinare il vetro.
- Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.
- **NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!**

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

● XD Pulizia della vasca raccolta liquidi :

In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire attraverso la valvola di scarico, posta nella parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo assicurando la massima sicurezza igienica. Per una pulizia più completa ed approfondita si può rimuovere completamente la vasca inferiore.

● XE Pulizia della griglia metallica:

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

MANUTENZIONE ASPIRATORE

● Pulizia dell'aspiratore :

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

NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!

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

● XA Manutenzione Filtri antigrasso:

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.

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

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

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

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

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

SMALTIMENTO



Il materiale dell'imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato con il simbolo del riciclo

Fate buon uso del calore residuo della vostra piastra elettrica spegnendola alcuni minuti prima di terminare la cottura. La base della pentola o della padella dovrebbe coprire interamente la piastra elettrica; l'uso di un contenitore dalla base più piccola della piastra comporterà uno spreco di energia. Coprite pentole e padelle con coperchi aderenti durante la cottura, e non usate più acqua del necessario. Cucinare senza posizionare il coperchio comporta un grande aumento nel consumo di energia. Utilizzate soltanto pentole e padelle dal fondo piano.



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto. L'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute. Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Apparecchiatura progettata, testata e realizzata nel rispetto delle norme sulla:

• Sicurezza: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Prestazione: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

Dichiarazione di conformità:

Questo apparecchio soddisfa i requisiti di etichettatura energetica del Regolamento (UE) N.65/2014 della Commissione Europea e i requisiti di progettazione ecocompatibile del Regolamento (UE) N.66/2014 della Commissione Europea, in conformità con gli standard europei IEC 61591 e IEC 60704-2-13. Regolamenti per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia e informazioni in materia di energia (emendamento) (uscita dall'UE) del 2019, in conformità con lo standard europeo IEC 60350-1.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Codice informativo	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
	Recipiente non adatto	Perdita delle proprietà magnetiche	Rimuovere la pentola
	Problemi di comunicazione tra interfaccia utente e modulo induzione	Non arriva corrente elettrica al modulo; il cavo di alimentazione non è stato collegato correttamente oppure è difettoso	Scollegare il piano alla rete elettrica e controllare il collegamento
Per tutte le altre segnalazioni di errore	Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore		

DATI TECNICI

Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Profondità (cm)
22,3	83	51,5



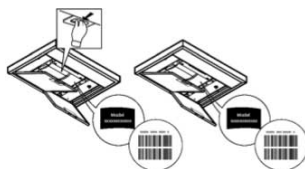
Componenti non in dotazione con il prodotto

Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:

Visitare il sito web **docs.Hotpoint.eu**

Usare il codice QR

Oppure, **contattare il Servizio Assistenza** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Quando si contatta il Servizio Assistenza, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



GENERAL SAFETY

Please note! Pay strict attention to the following instructions: ● The device must be disconnected from the mains before carrying out any installation work. ● Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the product unless specifically stated in the operating manual. ● By law, the product must be earthed. ● The power cable must be long enough to allow the product, built into the cabinet, to be connected to the mains. ● In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar switch is required that guarantees complete disconnection from the mains in overvoltage category III, in accordance with the installation rules. ● Do not use power strips or extension cords. ● Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user. ● The product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements. ● Ensure that children do not play with the product; keep children at a safe distance and supervise them as the accessible parts may become very hot during use. ● For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the product. ● Do not touch the heating elements of the product during and after use. ● Avoid contact with kitchen towels or other flammable materials until all components of the product have sufficiently cooled, fire hazard. ● Do not place flammable materials on or near the product. ● Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food. ● If the surface is cracked, switch the product off immediately to prevent the risk of an electric shock. ● The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. ● Unattended cooking on a hob with oil or fat can be dangerous and may cause a fire. ● The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored. ● NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the product and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. ● Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces. ● Do not use steam cleaners, risk of electric shock. ● Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the hob because they could become hot. ● Before connecting the product to the mains: check the rating plate (on the bottom of the product) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important: ● After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pot detector. ● Prevent liquids from boiling over; therefore, turn the heat down when boiling or heating liquids. ● Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans, or without any cookware. ● Switch off the relevant cooking zone when you have finished cooking. ● Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium directly on the hob. The

aluminium would melt and irreparably damage your product. ● Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! This warning also applies to all other types of hobs. ● High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level. ● The cookware must be placed directly on the hob and must be centred. Under no circumstances may any other objects be placed between the pot and the hob. ● If the temperature becomes high, the product automatically decreases the power level of the cooking zones. ● Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the mains by disconnecting the plug or turning off the mains switch. ● For all installation and maintenance operations, always use work gloves. ● The product can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience or the necessary knowledge, as long as they are properly supervised or have been instructed on how to safely use the product and understand the inherent dangers. ● Children must be supervised to ensure they do not play with the product. ● Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised. ● The room must be sufficiently ventilated when the product is used at the same time as other appliances that run on gas or other fuels. ● The product must be cleaned frequently both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH); always follow the instructions given in the maintenance manual. ● Failure to comply with the rules for product cleaning and the cleaning/replacement of filters, may create a fire hazard. ● Flambé cooking is strictly prohibited. ● Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard, and must therefore be avoided under all circumstances. ● Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire. ● Please note! The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on. ● Please note! Do not connect the product to the mains until the installation is complete. ● The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to be adopted for fume extraction. ● The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by the combustion of gas or other types of fuels. ● Never use the product without the grille properly installed! ● Only use the fastening screws supplied with the product for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws of the right length, as indicated in the installation guide. ● When this product is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

● Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking

fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that back flow of combustion gases does not occur.

- During installation, check that the power cord is not damaged risk of fire and electric shocks. Do not use the device with bare feet or if you are not dry. Start the device only once installation is complete.
- Do not use the device if the power cord or plug are damaged, in case of abnormal operation, or if the device is damaged or has fallen.
- If the supplied power cord is damaged, it must be replaced with an identical power cord supplied by the producer, authorised technician, or qualified personnel risk of electric shocks.
- The device must be handled and installed by two or more people – risk of injury.
- Keep children away from the installation area. Once installation is complete, the packaging (plastic, polystyrene parts, etc.) must be kept out of reach of children risk of suffocation.
- Children under the age of 3 must be kept away from the device; children between 3 and 8 years of age can approach the device only if strictly supervised.
- This device is not intended for professional use. Do not use the device outdoors.

Strictly observe the instructions in this manual. All liability is declined for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect control settings.

- Read the instructions carefully: they contain important information on installation, operation and safety.
- Do not make electrical changes to the device.
- Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.
- Check that the device is intact before proceeding with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

INSTALLATION

- The electrical and mechanical installation must be performed by qualified personnel.

- The product is designed to be built into a worktop with a thickness of 2-6 cm in the case of TOP installation; 2.5-6 cm in the case of FLUSH installation.

The minimum distance between the hob and the wall must be at least 5 cm in front, at least 4 cm on the sides and at least 50 cm from overhead wall units.

NB = The recommended distances are given as examples: when planning the spaces, the indications of the kitchen manufacturer must be observed.

TOP installation: (Fig.1A-2A); FLUSH installation: (Fig.1B-2B)

- **Please note!** Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

ELECTRICAL CONNECTION

- Disconnect the product from the mains.
- The installation must be carried out

by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety. ● The manufacturer disclaims all liability for persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed. ● The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop. ● Check that the voltage on the rating plate on the bottom of the product corresponds to that of the domestic environment where it will be installed. ● Do not use extension cords. ● The earth cable must be 2cm longer than the other cables. ● If the product is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm² for power up to 5500 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm². ● The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable. ● The product is intended to be permanently connected to the mains, therefore, make the connection to the mains using an approved omnipolar switch that guarantees complete disconnection from the mains in category III overvoltage conditions, and which is readily accessible after the installation.

● **Please note!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply, make sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed.

● **Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorised customer service representative or by a person with similar qualifications.

to connect the electrical appliance with the optional single-phase connection, the existing power cord must be removed and replaced with another type of power cord (not supplied) having the following specifications: single-phase connection :cable H05V2V2-F 3G4.

POWER LIMITATION: the product is equipped with a Power Limitation function, which allows a maximum power limit to be set (kw)

The setting must be made when the product is connected to the mains or when the mains power itself is restored (within the following 2 minutes). Size the electrical system protection according to the selected Power Limitation level. For the Power Limitation setting sequence, see the Operation section of this manual.

WINDOWS KIT: The product can also be used in conjunction with a Window sensor KIT (not supplied by the manufacturer). If the Window sensor KIT is installed (**only if used in DUCT-OUT mode**), air extraction will halt every time the window in the room, on which the KIT is applied, is closed. **The KIT must be electrically connected to the device by qualified and specialised technical personnel. The KIT must be certified separately in accordance with the safety standards for the component and its use with the device. Installation must be carried out in accordance with current regulations for domestic systems.**

PLEASE NOTE: the wiring of the KIT to be connected to the product must be part of a certified safety extra-low voltage (SELV) circuit. The manufacturer of this device disclaims all liability for any inconvenience, damage or fires

caused by defects and/or problems associated with the malfunction and/or incorrect installation of the KIT.

ASSEMBLY

● **Before starting the installation:** After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the case of problems, contact your dealer or Customer Service, before proceeding with the installation; Check that the purchased product is the right size for the installation location; Check for accessories inside the packaging (placed there for ease of transport, such as bags containing screws, the warranty certificate, etc.). Remove and keep them safe; Also check that there is a power socket near the installation area

● **Preparing the cabinet for installation:**

• The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers; Create the cut-outs in the cabinet before inserting the hob and carefully remove shavings or sawdust.

• to optimise the recirculating installation, it is recommended to create a slot in the plinth, in which to insert a commercial grille.

● **Important:** use a single component adhesive sealant (S) that can withstand high temperatures up to 250°; before installation, the surfaces that need to be glued must be thoroughly cleaned, removing all substances that may compromise adhesion (e.g. release agents, preservatives, grease, oils, powders, old adhesive residue, etc.); the adhesive must be evenly spread along the entire perimeter of the frame; after gluing, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

The single-component adhesive sealant (S) should only be used in the case of Flush installation, taking care to place it as shown in Fig.1B.

When installing the gasket (P), take care to position it correctly as shown in the figure:

- TOP installation: the gasket (P) must be attached to the glass Fig.2A.

- FLUSH installation - the gasket (P) must be attached to the furniture. Fig.2B.

● **Note:** for correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics: soft elastic PVC film, with acrylic-based adhesive; complies with DIN EN 60454 regulations; flame retardant; excellent resistance against wear; resistant to temperature fluctuations; can be used at low temperatures.

OTHER USEFUL INFORMATION

The device may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

USE

USING THE HOB

The induction cooking system is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The main characteristic of this system is the direct transfer of energy from the generator to the pot.

Benefits: When compared to electric hobs, your induction hob is: **Safer:** lower temperature on the glass surface. **Faster:**

shorter food heating times. **More accurate:** the hob immediately reacts to your commands. **More efficient:** 90% of the absorbed energy is transformed into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat loss.

- **Recommended pot bottom diameters**

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

- **Cookware**

Important:

Use only pots and pans bearing the symbol 

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

- cookware with a base that is not perfectly flat;
- metal cookware with an enamelled base;
- cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.

- **Pre-existing cookware**

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

USING THE EXTRACTOR FAN

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



- **Duct-Out Version:**

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

For maximum extraction efficiency:

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



- **Recirculating Version:**

The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room.

The product is NOT supplied with the necessary components for installation of the Filtration version. The FILTRATION KIT must be purchased separately.

There is a set of filters in the kit which capture the odours thanks to the activated carbon, plus the instructions for assembling the kit.

For more information, see the page relative to the filtration version (in the illustrated part of this manual).

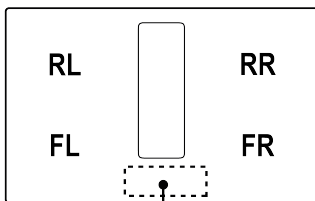
Note: for the filtration kit, we always recommend making an opening in the cabinet plinth to facilitate air recirculation.

RECOMMENDATIONS FOR USE

Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When cooking begins, the device should be turned on at minimum speed, and left on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large quantity of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum duct diameter indicated in this manual.

Make good use of the residual heat of your electric hot plate, turning it off a few minutes before cooking is complete. The base of the pot or pan should cover the entire electric hot plate; use of cookware having a smaller base than the hot plate results in a waste of energy. Cover the pots and pans with perfectly-fitting lids during cooking, and do not use more water than necessary. Cooking without positioning the lid results in much higher energy consumption. Use only flat-bottom pots and pans.

CONTROL PANEL



T.	Function	
1	ON/OFF of the hob / hob extractor fan	8 Temperature Manager activation (Warming Function)
2	Selection of the cooking zones / Cooking zone display	9 Pause
3	Increase/decrease cooking power level and extraction speed (power)	10 Key Lock
	Display the cooking power level and extraction speed (power)	11 Indicator Extractor active
4	Activate "STAND ALONE" timer	Activation of Filter Saturation Indicator
	Display : "STAND ALONE" timer / Cooking Zones Timer.	12 Extractor Selection/Activation
5	Increase/Decrease "STAND ALONE" Timer time / Cooking Zones timer	Extractor Display
6	Activation of Cooking Zones Timer	Display of Carbon/ceramic filter - Grease filter saturation
	Indicator of Cooking Zones Timer active	13 Reset Filter Saturation
7	Automatic Heat Up Activation.	14 Activation of extractor automatic function

THINGS TO KNOW BEFORE STARTING

All functions of this hob are designed to comply with the most stringent safety regulations. For this reason:

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

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

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

Please note! In the case (for example) of prolonged use, the cooking zone may not immediately shut down because

it is in the cooling phase; the symbol  will appear on the cooking zone display to indicate that this phase is under way. Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

COOKING ZONE DISPLAY

The following is shown on the cooking zone displays:

Function	Value
Cooking zone on	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Flexi Duo Function active	
Temperature Manager Function active	
Pause function	
Automatic Heat UP function	

CHARACTERISTICS OF THE HOB

• Safe Activation

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

• Pot Detector

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

• Safety Shut Down

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

• Residual Heat Indicator

When switching off one or more cooking zones, the residual heat is indicated with a specific visual signal on

the display of the corresponding zone by the symbol .

USING THE HOB

Note: Before activating any functions, the desired zone must be activated

• Power-on

Briefly press (touch)  **ON/OFF (1)** hob / extractor fan:

the symbol  lights up; **If you continue to press:** all the available functions will become visible for a few seconds, after which only the main ones will remain active; the other ones can be used, and will be activated, later, while using the device.

IMPORTANT: all the available functions will be illuminated with light intensity, which will become more intense only when they are activated.

Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

• Selecting the cooking zones

Briefly press (touch) the **Selection/Display (2)** area corresponding to the desired cooking zone.

• Power Level

The hob features 9 power levels. Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)**:

to the right to increase the power level;

to the left to decrease the power level.

The power level set will be displayed in the **Selection/Display area (2)**

• Power Booster

The product features a supplementary power level (after level ) , which remains active for 5 minutes, after which the temperature returns to the previously set value.

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)**

(beyond level ) and activate the Power Booster. The Power Booster level is indicated in the Selection / Display

area (2) with the symbol .

● **"STAND ALONE" Timer**

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

The Timer is activated by pressing the Zone/Display (4).

Use the symbols — + (5) to set the duration of the Timer, which is shown in the Zone/Display (4)

Note: wait 10 seconds without pressing any other command, so that the countdown starts.

The Timer can be set up to a maximum of 1(h) and 59(min.) The Zone/Display (4) will show the remaining time; an acoustic signal will be emitted at the end of the countdown.

Note: When the remaining time is less than 10 minutes, a fixed dot will appear in the timer after the first number.

Displayed value	Remaining time
	1h and 35 min
	1min. and 35 sec.

To switch off the Timer:

- select Zone/Display (4)
- set the duration of the Timer to Zero 0.00, using — + (5)

● **Cooking Zone Timer**

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

Activation of the cooking zone timer function

- Touch (press) the **Selection/Display area (2)** (power level other than zero)

- Press (6) relating to the cooking zone
- Use the symbols — + (5) to set the duration of the Timer, which is shown in the **Zone/Display (4)**; while setting, the symbol (6) flashes.

Note: wait 10 seconds without pressing any other command, so that the Cooking Zone Timer will start.

Note: by pressing and holding (6) again, the cooking zone Timer is reset.

If desired, repeat the operation for several cooking zones:

Each cooking zone can have a different Timer set; in the display (4) the countdown of the cooking zone selected at that moment will appear; if no zone is selected, press the Display (4) to view the STAND-ALONE Timer countdown. When the timer has finished the countdown, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off.

To switch off the Timer:

- select the cooking zone (2)
 - set the duration of the Timer to 0.00, using — + (5).
- The countdown display mode is the same as for the STAND-ALONE Timer.**

● **Power Limitation**

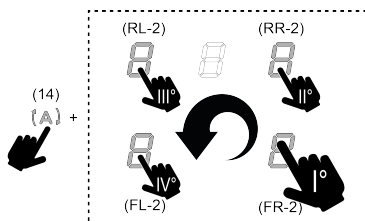
The Power Limitation function allows the product to be used while limiting its maximum absorption, adjusting the absorbed power in all active cooking zones, ensuring that the total absorbed power of the hob does not exceed the set maximum absorption level.

Note: the setting must be made with the hob switched off,

without pressing the **ON/OFF (1)** button, when the hob is connected to the mains, or reconnected to the mains, within the next 2 minutes.

To set the Power Limitation:

- press (which will flash, only for the first 2 minutes after the product has been switched on)
- while continuing to hold down , press, one at a time, all the **Selection/Display areas (2)** of the cooking zones in a counter-clockwise direction starting from the front left zone (**FR**); a short acoustic signal will be emitted with each press and when all the Displays (2) have been pressed, it will be possible to release the key:



at this point, the Display (2) of the rear left zone (RL) will show, in alternating sequence, the symbols and , indicating that the setting can be made.

- select the Display (RL-2) then slide along the **Selection bar (3)**, until the Display shows the symbols and ; The Display (FL-2) will show the current setting with the values in the table:

Displayed value	Power (Kw)
	7.4 Kw (default setting)
	4.5 Kw
	3.1 Kw

To change the Power Limitation setting:

• press the Display **(FL-2)** then slide along the **Selection bar (3)**, to set the new setting. To save the selection made, press the  **ON/OFF (1)** button for 2 seconds; an extended audible signal will be emitted to confirm the setting.

• Key Lock

The Key Lock allows you to lock the settings of the hob to prevent accidental tampering with the same, while leaving the set functions enabled.

Activation:

• press  **(10)** Repeat the operation to deactivate.

Note: if any other function is pressed while the Key Lock is active, the symbol  will flash to indicate that the function is in use and must be deactivated if necessary in order to use the hob.

• Automatic Heat UP

The Automatic Heat UP function allows the set power to be reached more quickly; with this function it is possible to cook food faster without the risk of burning it, insofar as the temperature does not exceed the set level. This function is available for power levels from  to .

Activation:

• with the cooking zone on, press  **(7)**, the Display **(2)** will show a flashing , alternating with the power set in the cooking zone.

By increasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat Up function remains active, with the new temperature setting;

By decreasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat Up function is deactivated.

Note: by selecting another cooking zone at the same time, the symbol  **(7)** will go back to being illuminated with light intensity, and it will be possible to proceed, also for this zone, with the activation of the function; in any case, the function remains active in the zone in which it has already been set, as indicated in the Display **(2)**.

• Pause

The Pause function allows active functions on the hob to be suspended, bringing the cooking power to zero.

Activation:

• press  **(9)**, the symbol  will flash on the display **(2)**
To deactivate the function:

• press  **(9)** the **Selection bar (3)** will light up
• press/slide on the **Selection Bar (3)** to deactivate the function.

Note: deactivation restores the conditions of the hob before the pause; the hob continues to work with the same settings previously set.

Note: if after 10 minutes, the Pause Function is not deactivated, the hob will turn off automatically.

Note: the Pause Function does not affect the extraction.

• Temperature Manager (Warming Function)

Temperature Manager is a control function that allows the maintaining of heat at a constant temperature, at an optimised power level; ideal to keep ready-cooked foods warm. The Temperature Manager function is activated the

first time the key  **(8)** is pressed.

The symbol  appears in the display **(2)** of the zone that is working in the Temperature Manager

Note: by selecting another cooking zone at the same time, the symbol  **(8)** will go back to being illuminated with light intensity, and it will be possible to proceed, also for this zone, with the activation of the function; in any case, the function remains active in the zone in which it has already been set, as indicated in the Display **(2)**.

• Press  **(8)** again to deactivate and switch off, until the level shown in the Display **(2)** is brought to .

Note: if there are several zones operating in Temperature Manager (Warming Function) mode, select the desired zone first using the Selection zone **(2)**; the function can also be deactivated using the **Selection bar (3)**, by bringing the Power Level to .

• Flexi Duo

Thanks to the Bridge function, the cooking zones can operate in a combined way, creating a single zone with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.

It is possible to use the front cooking zone in combination with the corresponding rear one (to check which zones feature this function, see the illustrated part of this manual).

To activate the Bridge Function:

• **simultaneously select both cooking zones you wish to use**

• the Display **(2)** of the “rear” cooking zone will show the symbol 

• using the **Selection bar (3)**, it will be possible to set the operating Level (Power), which will be shown on the Display **(2)** of the “front” zone

To disable the Bridge Function, simply repeat the activation procedure

Note: the Cooking Zone Timer, activated during the Bridge

Function, causes the automatic shut-down of both cooking zones, as in this case they are considered a single combined area.

USING THE EXTRACTOR

● Switching the extraction system on:

• Switch on the hob as indicated in the "Power-on" chapter on "using the hob";

● Extraction speed (power):

The extractor is equipped with 3 levels of extraction speed (power).

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)**: to the right to increase the power level, to the left to decrease the power level.

Note: The set power level will be displayed in the Selection/Display area (12)

● Power Booster

The extractor fan has 2 additional power levels (beyond level 3)

Power Booster 1: timed for 15 min.

Power Booster 2: timed for 5 min.

After which the power returns to the previously set level.

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)** (past level 3), and activate the Power Booster 1, the level will be shown in the Selection/Display area (12) with the number "4" flashing.

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)** (past level 3), and activate the Power Booster 2, the level will be shown in the Selection/Display area (12) with the symbol "



● Automatic mode

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

When the cooking zones are switched off, the hood adapts its extraction speed, decreasing it gradually, to eliminate residual vapours and odours.

To activate this function:

Press (A)(14);

Repeat the operation to deactivate.

Note: if, during automatic operation, the speeds from 1 to 3 are selected using the **Selection bar (3)**, automatic operation is interrupted; if, on the other hand, the Power Booster is selected, automatic operation will resume at the end of the timer and, in the meantime, the symbol (A) keeps flashing.

Note: if the hob automatically shuts down with Automatic

mode active, the extractor fan will automatically turn off gradually.

● Filter saturation indicator

The hood indicates when filter maintenance is needed:

For the carbon/ceramic odour filters, **FILTER (13)** lights up

For the grease filter, **FILTER (13)** lights up and flashes

Note: this function is disabled by default (see how to enable it in the paragraph "Activation of filter saturation indicator")

● Reset filter saturation

After performing maintenance on the filters (grease and/or carbon/ceramic) press and hold **FILTER (13)**; it will turn off and the indicator counter will restart.

● Activation of filter saturation indicator

Note: This indicator is normally deactivated.

To activate it, proceed as follows:

- turn the extractor hob on ①;
- with the extraction motor and cooking zones off, press the Selection zone (12)
- hold **HOOD (11)** pressed until the Display (12) shows the

letters and



flashing alternately.



= carbon/ceramic odour filters; = grease filters;

CARBON/CERAMIC ODOUR FILTERS

- press the Display (12) when the letter appears
- press **FILTER (13)** fixed light.
- press and hold **HOOD (11)** again to confirm the activation of the carbon/ceramic odour filter.

GREASE FILTER

- press the Display (12) when the letter appears
- press **FILTER (13)** flashing light.
- press and hold **HOOD (11)** again to confirm the activation of the grease filter indication.

POWER TABLE

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

MAINTENANCE

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



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

HOB MAINTENANCE

• Cleaning the induction hob

The hob must be cleaned after each use.

Important:

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

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

• Cleaning the liquid collection channel :

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

For a more complete and in-depth clean, the bottom collection channel can be completely removed.

•✕E Cleaning the metal grille:

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

EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

• Cleaning the extractor fan :

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

DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!

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

•✕A Grease filter maintenance:

Traps grease particles generated by cooking.

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

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

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

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

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

DISPOSAL

The packaging material is 100% recyclable and is marked by the recycling symbol



Make good use of the residual heat of your electric hot plate, turning it off a few minutes before cooking is complete. The base of the pot or pan should cover the entire electric hot plate; use of cookware having a smaller base than the hot plate results in a waste of energy. Cover the pots and pans with perfectly-fitting lids during cooking, and do not use more water than necessary. Cooking without positioning the lid results in much higher energy consumption. Use only flat-bottom pots and pans.



This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Make sure that this product is disposed of correctly. The user helps prevent potential negative consequences for the environment and for health. The symbol on the product or accompanying documentation indicates that this product should not be treated as household waste but should be handed over at a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the product was purchased.

Device designed, tested and developed in compliance with regulations on:

• Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

Declaration of conformity:

This appliance meets the energy label requirements of the European Commission Regulation (EU) N.65/2014 and the Ecodesign requirements of the European Commission Regulation (EU) N.66/2014 in conformity to the European standards IEC 61591 and IEC 60704-2-13. Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard IEC 60350-1.

OPERATING ERRORS

Informative code	Description	Possible causes	Solution
	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
	Container unsuitable	Loss of magnetic properties	Remove the pot
	Communication problems between the user interface and induction module	No power supply to the module; the power cable has not been connected correctly or it is faulty	Disconnect the hob from the electrical network and check the connection
For all other error signals	Call customer service and report the error code		

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Height (cm)	Width (cm)	Depth (cm)
22.3	83	51.5



Components not supplied with product

To download the safety instructions, user manual, technical data sheet and energy data:

Visit the website **docs. Hopoint.eu**

Use the QR code

Alternatively, **contact Customer Service** (using the phone number indicated on the warranty booklet). When contacting Customer Service, communicate the codes on the product rating plate.

