



# Airforce

made in Italy

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



INNOVA ARTIS PRIMA ...  
INNOVA ARTIS PRIMA .. 1B .

## Attenzione

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

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

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

**I** bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

**N**on comandare il piano tramite un temporizzatore esterno.

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

**P**er questioni di sicurezza, il piano di cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.

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

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

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

**L'**incasso e il collegamento elettrico dell'apparecchio alla rete può essere eseguito solo da personale specializzato. La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano di cottura è allacciato a un regolare collegamento a terra. In caso di dubbi, far controllare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato. Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).

Prima di allacciare il piano di cottura bisogna confrontare i dati di allacciamento (tensione e frequenza), riportati sulla targhetta, con quelli della rete elettrica.

Questi dati devono assolutamente corrispondere, altrimenti la macchina potrebbe subire dei danni. In caso di dubbi rivolgersi ad un elettricista.

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

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

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

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

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

**M**antenere sempre perfettamente asciutte le zone di cottura e la base dei recipienti.

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

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

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

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

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

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

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

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

### Pericolo di incendio

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

Non lasciare olio o grasso surriscaldati senza sorveglianza.

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

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

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

### Pericolo di ustioni

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

Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

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

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

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

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

**È** severamente vietato flambare il cibo. L'uso di fiamme libere può danneggiare i filtri e causare incendi, pertanto devono essere evitate in tutti i casi

### Recipienti adeguati

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

**P**er sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete.

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

### Recipienti non adeguati

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

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

### Pericolo guasti

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

**L'** apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento. Se sotto il piano di cottura incassato si trova un cassetto, deve essere garantita una congrua distanza tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio, per non comprometterne la ventilazione.

Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento dell'apparecchio, né oggetti infiammabili o metallici, che potrebbero diventare incandescenti o infiammarsi.

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

**S**e il piano di cottura è montato dietro l'anta di un mobile, metterlo in funzione solo lasciando l'anta aperta.

Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio e le spie di calore residuo sono spenti.

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

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

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

**E**ventuali interventi o riparazioni dell'apparecchio nel periodo di garanzia devono essere eseguite solo dall'assistenza tecnica autorizzata dalla casa produttrice; in caso contrario la garanzia viene invalidata e decade immediatamente. Per eventuali problematiche successive non verrà in alcun caso riconosciuta alcuna garanzia da parte del produttore.

Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali: solo essi garantiscono il rispetto degli standard di sicurezza.

**A**VVERTENZA: per persone con pacemaker: tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in funzione si genera un campo elettromagnetico.

La possibilità che il funzionamento del pacemaker ne risenta è molto remota. In caso di dubbi rivolgersi al produttore del pacemaker o al proprio medico.

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

**A**VVERTENZA: non versare alcun tipo di liquido nella fessura di aspirazione della cappa.

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

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

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

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

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

## Rumori

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

## Primo utilizzo

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

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

## 2. UTILIZZO

### UTILIZZO RECIPIENTI DI COTTURA

- Recipienti per la cottura

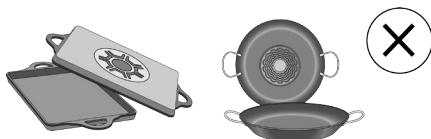


Utilizzare solo pentole che riportano questo simbolo.

#### Importante:

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

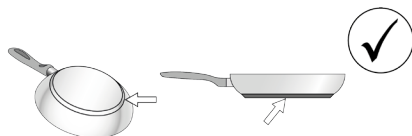
- recipienti con fondo non perfettamente piatto;
- recipienti metallici con fondo smaltato;
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano;
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.
- Non tutte le pentole adatte all' induzione lavorano in maniera efficiente a causa di fondi parzialmente costituiti da materiale ferromagnetico!! In fase di acquisto di pentole o padelle verificare che:
  - il Fondo sia completamente in materiale ferromagnetico. In caso contrario si abbassano sia l'efficienza di trasmissione del calore che la sua uniformità, con temperature della superficie della padella/pentola non idonee alla cottura



- Il Fondo non contenga alluminio: la stoviglia non si riscalda e potrebbe essere anche non riconosciuta dagli induttori.



- Fondi non piatti o con superficie ruvida.
- Sottraggono superficie di contatto tra induttore e stoviglia abbassandone l'efficienza e peggiorando l'esperienza di cottura.

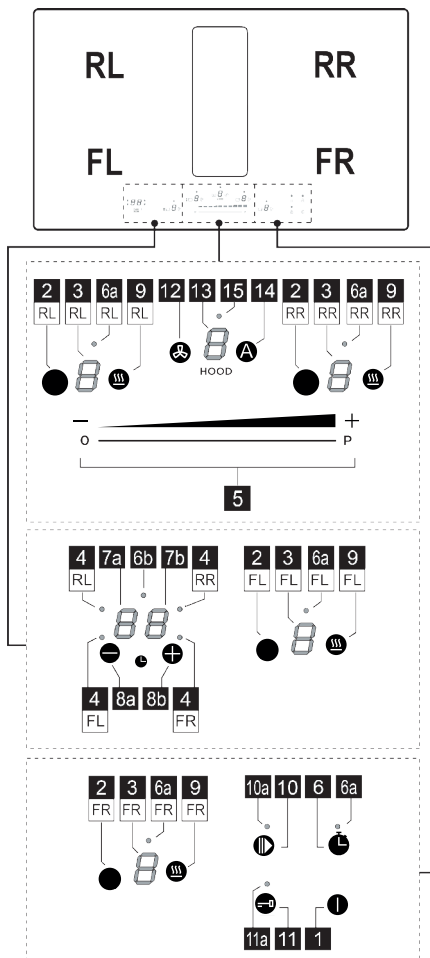


#### •Recipienti presistenti

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.

## 3. FUNZIONAMENTO

### PANNELLO DI CONTROLLO




#### Funzione


- 1 ON/OFF del piano cottura/ aspiratore per piano cottura
- 2 Tasto selezione zona di cottura
- 3 Display livello potenza zona di cottura

4	LED Zona di cottura attiva / LED saturazione filtri attivo
5	Aumento/Diminuzione livello potenza di cottura e velocità (potenza) di aspirazione
6	Attivazione Egg timer (Stand Alone)
6a - 6b	LED Egg Timer (Stand Alone) attivo
7a-7b	Display timer di zona cottura / Display saturazione Filtro carbone – Filtro grassi
8a-8b	Aumento/Diminuzione Display Timer
9	Attivazione Temperature Manager (Warming Function)
10	Pausa
10a	LED pausa Attiva
11	Key Lock
11a	LED - Key Lock
12	Tasto selezione aspiratore
13	Display Aspiratore
14	Attivazione Funzione automatica Aspiratore
15	LED menù ritardo aspiratore

## DA SAPERE PRIMA DI INIZIARE

**ATTENZIONE:** Dopo il primo collegamento del prodotto alla rete elettrica, il piano necessita di una procedura di SBLOCCO. Procedere come indicato:

Collegare piano all'alimentazione; il display (13) mostrerà un  lampeggiante ed il LED (11a) acceso. Premere il

tasto  (11) per qualche secondo, il LED (11a) si spegnerà. Ora sarà possibile accendere il Piano con il tasto

ON/OFF  (1).

- 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.

## DISPLAY ZONA COTTURA

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Funzione	Valore
Zona di cottura accesa	0
Power Level	1..9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Funzione Temperature Manager attiva	000
Funzione Pausa	11
Funzione Automatic Heat UP	A



Scan Qr code per la versione completa del manuale

## 4. 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 Fabbricante).

#### • 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.

#### • 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 ALCOOL!**

#### • 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.

## Filtri di ricircolo - Twin (cod.AFCFCAIA01 )

I filtri utilizzati in questo piano cottura sono filtri combinati per il filtraggio dei grassi e degli odori. Questi filtri gemelli sono rigenerabili e necessitano di manutenzione periodica.

Dopo 30 ore di funzionamento, sul display dell'aspirazione verranno visualizzati alternativamente 'F' e 'G' unità; è necessario lavare i filtri Twin.

- I filtri Twin devono essere lavati senza detersivi.
- I filtri Twin possono essere lavati nel lavello con acqua calda o messi in lavastoviglie con programma di lavaggio rapido, senza altre stoviglie (per evitare la presenza di grassi o oli) ed a temperature consigliate non superiori a 60/65 °C.
- I filtri Twin possono essere asciugati naturalmente coprendoli con un panno pulito e privo di residui oppure in un forno con calore superiore e inferiore alla temperatura di 80 °C per non più di 1 ora.

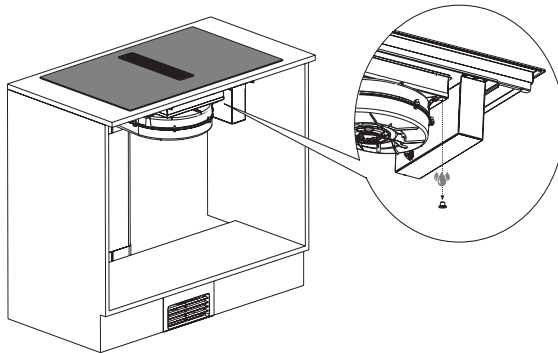
È necessario sostituire i filtri Twin:

- quando noti che il filtraggio degli odori non è più sufficiente (il tempo medio è dopo 240 ore di funzionamento).
- al massimo dopo 1 anno di utilizzo.
- quando i filtri sono chiaramente danneggiati.

**ATTENZIONE:** L'asciugatura non deve mai essere effettuata con flussi d'aria. È importante che i filtri gemelli siano adeguatamente asciugati prima dell'installazione. Dopo la manutenzione, ripristinare la memoria dell'indicazione di saturazione del filtro.

### Vaschetta raccoglitrice acqua

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



## 5. ASSISTENZA

### TABELLA RICERCA GUASTI

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
<b>Per tutte le altre segnalazioni di errore</b>	Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore		

### SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Ricerca guasti".
2. Spegnerne e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

**Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.**

## Caution

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

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

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

**C**hildren must not be allowed to play with the appliance.

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

**D**o not control the cooking top using a remote timer.

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

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

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

**C**leaning and maintenance must not be carried out by children without proper supervision.

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

**C**AUTION: The hob protection devices must be only those designed by the appliance manufacturer or those indicated as suitable in the manufacturers instructions or the hob protection devices incorporated in the appliance.

The use of inappropriate protection devices may provoke accidents.

**D**uring the installation the equipment must be connected to a power source whose system impedance is matched to a value of  $0.005+j0.005[\text{Ohm}]$ .

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

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

**D**isconnect the unit from the mains when carrying out installation work, maintenance or repairs.

**C**omply with all air discharge regulations.

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

**N**ever open unit's outer casing. Any contact with live parts or the modification of electrical or mechanical parts can cause operating abnormalities.

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

**I**n 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 .

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

**A**lways keep the cooking areas and underside of food containers perfectly dry.

**C**AUTION: The cooking process has to be supervised A short term cooking process has to be supervised continuously.

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

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

### Fire hazard

**O**il and grease that are too hot will catch fire quickly.

**D**o not leave overheated oil or grease unsupervised.

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

**W**ARNING: Fire hazard: do not leave objects on the cooking surface.

**T**here is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions.

## Burn hazard

**C**AUTION: This appliance and its accessible parts become very hot during use.

**D**uring use the appliance becomes hot pay attention to avoid touching the heating elements.

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

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

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

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

## Suitable food containers

**O**nly ferromagnetic containers are suitable for induction cooking; the following receptacles, in particular, are suitable: enamelled steel, cast iron, special dishes for induction cooking in stainless steel.

Use only pots and pans with a smooth bottom. Do not introduce any objects between the bottom of the pot and the glass ceramic surface, such as adapters.

**T**o find whether receptacles are suitable, check whether they are attracted by a magnet.

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

## Non-suitable food containers

**N**ever use recipients made of: normal finegrained steel, glass, pottery, copper and aluminium. Do not place empty containers on the cooking zone, as they may cause damage.

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

## Danger of mishaps

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

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

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

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

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

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

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

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

**A**ny interventions or repairs on the unit during the warranty period must be carried out solely by the manufacturer's authorised service centre; conversely, the warranty will be invalidated and terminated immediately. The manufacturer will not recognise any warranties under any circumstances for any problems subsequently encountered.

Replace any defective or damaged parts with original spare parts: only original spare parts can ensure compliance with safety standards.

**N**otice to persons with pacemakers: keep in mind that an electromagnetic field is generated in the immediate vicinity of the unit while it is in operation.

The possibility that the pacemaker's operation may be affected is very remote. If in doubt, contact the pacemaker manufacturer or your doctor.

**W**ARNING: do not pour any type of liquid into the suction slot of the hood.

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

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

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

**T**he liquid collection tray must be emptied on a regular basis.

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

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

## Noise emissions

Induction can generate slight noise emissions, which can vary depending on the material, type of pot and power setting selected.

When the cooktop is used frequently, the cooling fan turns itself on to protect the electronics, generating a buzzing sound: this is perfectly normal.

## First usage

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

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

## 2. USE

### USE OF COOKWARE

#### • Cookware

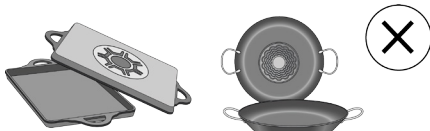


Only use pots bearing this symbol.

#### Important:

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

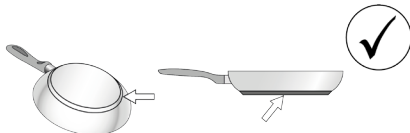
- cookware with a base that is not perfectly flat;
- metal cookware with an enamelled base;
- cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.
- Not all induction pots work efficiently due to the base only partially consisting of ferromagnetic material! When purchasing pots or pans ensure that:
  - the base is made entirely from ferromagnetic material. If this is not the case, heat transmission and uniformity will be less efficient, and the temperatures of the pot/pan surface may not be suitable for cooking



- The base does not contain aluminium: the cookware does not heat and may not be recognised by the inductors.



- Bases that are not flat or have rough surfaces.
- These lower the contact surface area between the inductor and the cookware, reducing efficiency and harming the cooking experience.

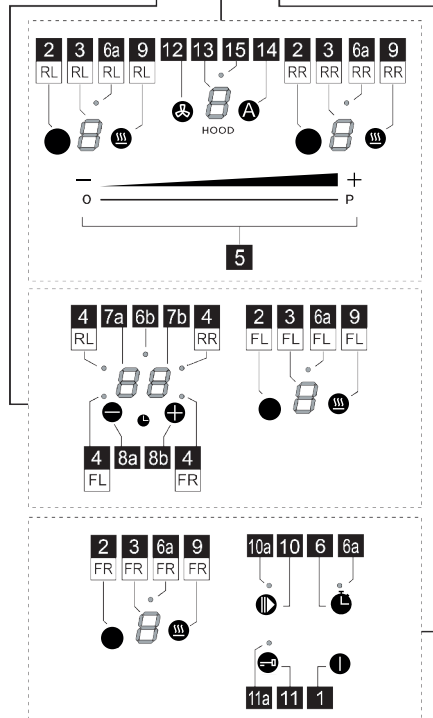
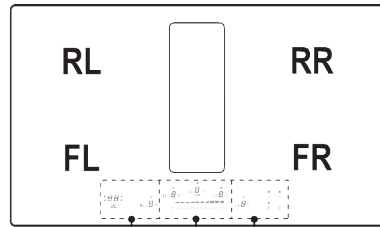


#### • Pre-existing cookware

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.

## 3. OPERATION

### CONTROL PANEL



#### Function


- |   |  |
|---|--|
| 1 | ON/OFF of the hob / hob extractor fan                              |
| 2 | Cooking zone selection key   |
| 3 | Cooking zone power level display                                   |
| 4 | Active cooking zone LED / Active filters saturation LED            |
| 5 | Increase/decrease cooking power level and extraction speed (power) |
| 6 | Egg timer activation (Stand Alone)                                 |

6a - 6b	Active Egg Timer LED (Stand Alone)
7a-7b	Cooking zone timer display / Carbon filter saturation display - Grease filter
8a-8b	Timer Display Increase/Decrease
9	Temperature Manager activation (Warming Function)
10	Pause
10a	Active pause LED
11	Key Lock
11a	LED - Key Lock
12	Extractor selection key
13	Extractor Display
14	Extractor automatic function activation
15	Extractor delay menu LED

## THINGS TO KNOW BEFORE STARTING

**WARNING:** After initial connection of the product to the mains, the hob requires a **RELEASE** procedure. Proceed as indicated:

Connect the hob to the power supply; the display (13) will show a flashing **E** and the LED (11a) on. Press the key

 (11) for a few seconds, the LED (11a) will switch off. Now it will be possible to turn on the Hob with the **ON/OFF**

 key (1).

• 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.

## COOKING ZONE DISPLAY

The following is shown on the cooking zone displays:

Function	Value
Cooking zone on	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H


Pot Detector	Y
Temperature Manager Function active	U...U
Pause function	
Automatic Heat UP function	A



Scan Qr code for the full version of the manual

## 4. 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).

#### • D 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.

#### • 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.

## Recirculation filters Twin- (cod.AFCFCAIA01 )

The used filters in this hob are combined filters for grease and odour filtering. These TWIN filters are regenerable and need periodical maintenance.

- After 30 operating hours, 'F' and 'G' will be shown alternately in the display of the extraction unit; it is necessary to wash the TWIN filters.
- The twin filters must be washed without any detergents.
- The twin filters can be washed in the sink with hot water or can be put in the dishwasher with a quick wash program, without any other dishes (to avoid the presence of fats or oils) and at recommended temperatures not exceeding 60/65 °C.
- The twin filters can be dried naturally by covering them with a clean, residue-free cloth or in an oven with top and bottom heat at a temperature of 80 °C for no longer than 1 hour.

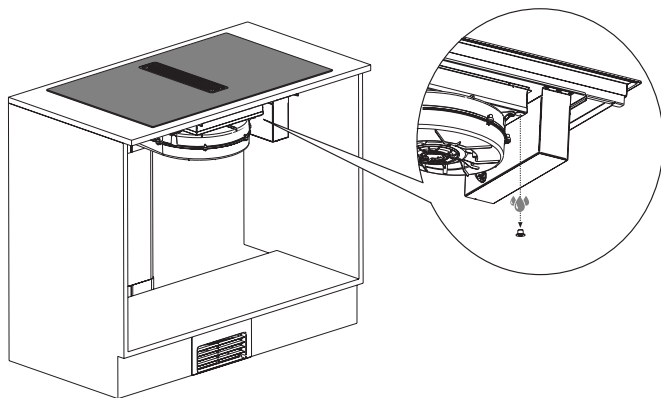
You need to replace the TWIN filters:

- when you notice that the odour filtering is not sufficient anymore (the average time is after 240 operating hours).
- after 1 year of use at the latest.
- when the filters are clearly damaged.

ATTENTION: Drying must never be carried out with air flows. It is important that the TWIN filters are properly dried before installation. After the maintenance, reset the memory of the filter saturation indication.


## Water collector

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



## 5. ASSISTANCE

### TROUBLESHOOTING TABLE

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
<b>For all other error signals</b>	Call customer service and report the error code		

## CUSTOMER SERVICE

Before contacting Customer Service

1. Check that the problem cannot be solved by consulting the points in "Troubleshooting".
2. Switch the device off and on again to see if the problem resolves itself.

**If the fault persists after the above checks, contact the nearest Customer Service centre.**

## Achtung

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

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

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

**K**inder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

**D**ie Kochfläche nicht mit einem externen Timer bedienen.

**W**ährend des Betriebs darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

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

**D**ie Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

**W**enn das Stromkabel beschädigt ist, darf es ausschließlich von einem Kundendienstzentrum oder einem Fachmann ausgetauscht werden.

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

**W**ährend der Installation muss das Gerät an eine Versorgung angeschlossen sein, dessen Systemimpedanz an einen Wert von  $0,005+j0,005[\text{Ohm}]$  angepasst werden muss.

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

**A**us Sicherheitsgründen darf die Kochfläche erst nach ihrem Einbau benutzt werden.

**K**eine Silikonabdichtungen zwischen dem Glas und der Arbeitsfläche anbringen, bei einem Austausch der Kochfläche könnte es während des Entfernens zu einem Bruch des Glases kommen.

**W**ARNUNG: Vor dem Einbau prüfen, ob die Kochfläche sichtbare Schäden aufweist. Niemals ein beschädigtes Gerät in Funktion setzen. Das kann sehr gefährlich für die Sicherheit sein.

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

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

**A**CHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig beaufsichtigt werden.

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

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

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

**A**lle Vorschriften zum Ablassen der Luft müssen eingehalten werden.

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

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

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

**D**ie Kochfelder und die Böden des Kochgeschirrs müssen immer ganz trocken sein.

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

### Brandgefahr

**Z**u heißes Öl und Fett brennen sehr schnell.

**N**iemals heißes Öl oder Fett unbeaufsichtigt lassen.

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

**A**CHTUNG Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche stehen lassen.

**E**s besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht entsprechend den Anweisungen durchgeführt

## Verbrennungsgefahr

**A**CHTUNG: Dieses Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß.

**V**orsichtig vorgehen und die heißen Elemente nicht berühren.

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

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

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

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

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

## Geeignetes Kochgeschirr

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

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

### Nicht geeignetes Kochgeschirr

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

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

### Gefahr von Störungen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**H**inweis: keine Flüssigkeit in den Ansaugschlitz der Haube gießen.

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

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

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

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

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

## Geräusche

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

## Erste Verwendung

**D**ie Kochfläche vor der ersten Verwendung mit einem feuchten Lappen abwischen und dann abtrocknen.

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

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

## 2. VERWENDUNG

### VERWENDUNG KOCHBEHÄLTER

- Behälter zum Kochen

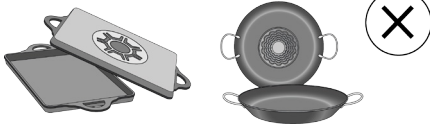


Nur Töpfe verwenden, die dieses Zeichen tragen.

#### Wichtig:

Um permanente Beschädigungen der Oberfläche des Kochfelds zu vermeiden, keine Behälter benutzen:

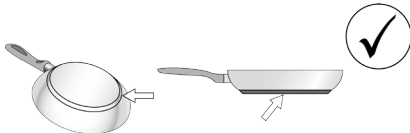
- die keinen perfekt flachen Boden haben;
- die aus Metall bestehen und einen emaillierten Boden haben;
- die einen rauen Boden haben, um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu verschrammen;
- Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalttafel des Kochfelds legen.
- Nicht jedes für die Induktion geeignete Kochgeschirr arbeitet effizient, da der Boden teilweise aus ferromagnetischem Material besteht!! Beim Kauf von Töpfen und Pfannen ist auf folgendes zu achten:
- Der Boden muss vollständig aus ferromagnetischem Material sein. Andernfalls werden sowohl die Effizienz der Wärmeübertragung als auch ihre Gleichmäßigkeit verringert, wobei die Temperaturen der Oberfläche der Pfanne/des Topfes nicht zum Garen geeignet



- Der Boden darf kein Aluminium enthalten: Das Kochgeschirr erwärmt sich nicht und wird möglicherweise auch von den Induktoren nicht erkannt.



- Nicht gerade Böden oder mit rauen Oberflächen.
- Sie entziehen Kontaktfläche zwischen Induktor und Kochgeschirr, verringern die Effizienz und verschlechtern das Kocherlebnis.

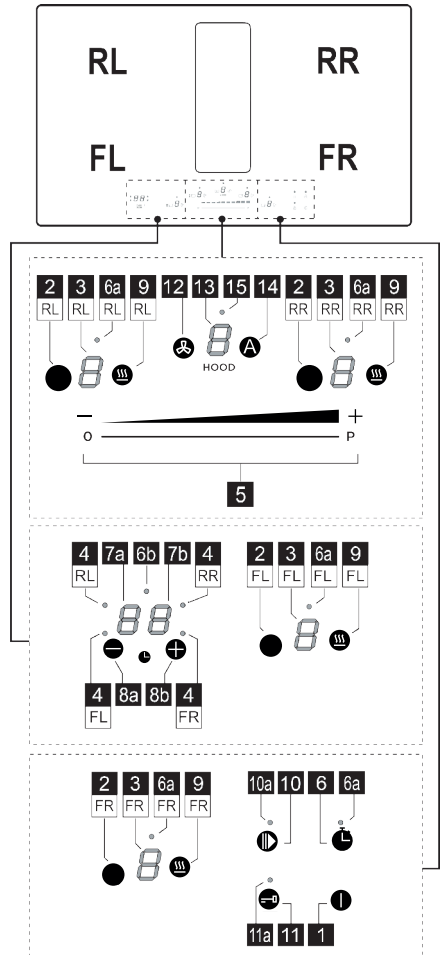


#### •Bereits existierende Behälter

Ob der Werkstoff des Topfes magnetisch ist, kann einfach mit einem Magnet geprüft werden. Die Töpfe sind nicht geeignet, wenn sie nicht magnetisch fühlbar sind. Auch in diesem Fall gelten die Anweisungen, die im vorhergehenden Abschnitt angeführt sind.

## 3. FUNKTIONSWEISE

### BEDIENFELD






#### Funktion

- |   |  |
|---|--|
| 1 | ON/OFF Kochfeld/ Wrasenabzug des jeweiligen Kochfelds                                |
| 2 | Wahltaste Kochbereich  |
| 3 | Display Leistungsstufe Kochbereich   |
| 4 | LED Kochbereich aktiv / LED Filtersättigung aktiv                                    |
| 5 | Erhöhung/Senkung der Leistungsstufe und der Geschwindigkeit (Leistung) der Absaugung |
| 6 | Aktivierung Egg Timer (Stand Alone)  |

6a - 6b	LED Egg Timer (Stand Alone) aktiv
7a-7b	Display Timer Kochbereich / Display Sättigung Kohlefilter – Fettfilter
8a-8b	Erhöhung/Verringerung Display Timer
9	Aktivierung des Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturmanager - Warmhaltefunktion)
10	Pause
10a	LED Pause aktiv
11	Key Lock (Tastensperre)
11a	LED - Key Lock
12	Wahltaste Gebläse
13	Display Gebläse
14	Aktivierung automatische Funktion Gebläse
15	LED Menü Verzögerung Gebläse

## WAS VOR DEM BEGINN ZU WISSEN IST

**ACHTUNG:** Nach dem ersten Anschluss des Produkts an das Stromnetz erfordert das Kochfeld ein Verfahren zur **ENTSPERRUNG**. Wie angegeben vorgehen:

Das Kochfeld an die Stromversorgung anschließen; das Display (13) zeigt ein blinkendes  und die LED (11a) leuchtet auf. Die Taste  (11) für einige Sekunden drücken, die LED (11a) geht aus. Jetzt ist es möglich, das Kochfeld mit der Taste **ON/OFF**  (1) einzuschalten.

• Einige Funktionen aktivieren sich nicht oder deaktivieren sich automatisch in Abwesenheit von Töpfen auf dem Herd oder wenn diese falsch positioniert sind.

• In anderen Fällen deaktivieren sich die aktivierten Funktionen automatisch nach wenigen Sekunden, wenn die gewählte Funktion eine weitere Einstellung, die nicht eingegeben wurde, benötigt (z.B.: "Das Kochfeld einschalten" ohne "Den Kochbereich wählen" und die "Betriebstemperatur", oder die "Funktion Lock" oder diejenige des "Timer").

Solange die Anzeige sich nicht ausschaltet ist, darf man sich dem Kochbereich nicht nähern.

## DISPLAY KOCHBEREICH

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:


Funktion	Wert
Eingeschalteter Kochbereich	0
Power Level (Leistungsstufe)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Anzeige der Restwärme)	H
Pot Detector (Kochtopferkennung)	_
Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) aktiv	0:00
Funktion Pause	
Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)	A



Scannen Sie den QR-Code für die vollständige Version des Handbuchs.

## 4. PFLEGE

**Achtung!** Bevor man jegliche Reinigungs- und Wartungsarbeit vornimmt, sich vergewissern, dass die Kochbereiche ausgeschaltet sind und die Kontrolllampe für die Wärme erloschen ist.

 Zur Wartung des Produkts siehe die Bilder am Ende der Installationsanleitung mit diesem Symbol.

### WARTUNG KOCHFELD

#### • **Reinigung des Kochfelds**

Das Kochfeld ist nach jeder Benutzung zu reinigen.

#### **Wichtig:**

- Keine Scheuerschwämme, Metallschwämme verwenden. Sie können das Glas im Laufe der Zeit beschädigen.
- Keine irritierenden Reinigungsmittel verwenden, wie z.B. Backofenreiniger Spray bzw. Fleckenentferner.

#### • **KEINE DAMPF-HOCHDRUCKREINIGER BENUTZEN!!!**

Das Kochfeld nach jeder Benutzung abkühlen lassen und Lebensmittelrückstände entfernen. Zucker und Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt müssen sofort abgewischt werden, da sie das Kochfeld beschädigen. Salz, Zucker und Sand könnten die Glasoberfläche verschrammen. Ein weiches Tuch, Saugpapier oder spezifische Produkte zur Kochfeldreinigung verwenden (die Anleitungen des Herstellers beachten).

#### • **Reinigung der Flüssigkeitsauffangwanne:**

Bei versehentlichem und ausgiebigem Austreten von Flüssigkeiten aus den Töpfen kann durch das Ablassventil im unteren Teil des Produkts eingegriffen werden, um Rückstände zu beseitigen und maximale Hygienesicherheit zu gewährleisten.

#### • **Reinigung des Metallgitters:**

Der Grill muss von Hand mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel gewaschen und sorgfältig getrocknet werden, um Oxidation zu vermeiden.

### WARTUNG GEBLÄSE/ WRASENABZUG

#### • **Reinigung des Gebläses/Wrasenabzugs:**

Zur Reinigung **AUSSCHLIESSLICH** ein feuchtes mit neutralem flüssigem Reinigungsmittel getränktes Tuch verwenden.

#### **KEINE WERKZEUGE ODER SONSTIGE HILFSMITTEL ZUR REINIGUNG VERWENDEN!**

Produkte mit Scheuermitteln müssen unbedingt vermieden werden. **KEINEN ALKOHOL VERWENDEN!**

#### • **Wartung Fettfilter:**

**Hält die beim Kochen entstehenden Fettpartikel ein.**

Der Fettfilter muss einmal im Monat (oder wenn das Filtersättigungsanzeigesystem die Notwendigkeit meldet) mit milden Reinigern mit der Hand oder in der Spülmaschine bei niedrigen Temperaturen und kurzem Zyklus gereinigt werden. Beim Reinigen in der Spülmaschine kann sich der Metallfettfilter verfärben,

wobei seine Filtereigenschaften in keiner Weise beeinträchtigt werden.

#### • **Wartung Aktivkohlefilter -Keramik(nur bei Filterversion):**

**Hält die unangenehmen Gerüche beim Garen fest. Das Produkt ist mit einem Satz Geruchsfilter ausgestattet.**

Die Sättigung der Geruchsfilter tritt nach mehr oder weniger längerem Gebrauch auf und ist von der Art der Küche und der Regelmäßigkeit der Reinigung des Fettfilters abhängig. Die Geruchsfilter können alle 2/3 Monate in einem auf 200 °C vorgeheizten Ofen 45 Minuten lang thermisch regeneriert werden. Die richtige Regeneration gewährleistet eine konstante Filterwirkung 5 Jahre lang.

**Achtung!** Die Filter nicht auf den Herdboden legen, sondern auf einem Blech positionieren. Das Blech auf mittlerer Höhe einschieben.

## Umlauffilter - Twin (cod. AFCFCAIA01)

Twin-Filter

Bei den in diesem Kochfeld verwendeten Twin-Filtern, handelt es sich um Kombifilter zur Fettund Geruchsfilterung. Diese Twin-Filter sind regenerierbar und müssen regelmäßig gewartet werden.

- Nach 30 Betriebsstunden wird im Display des Dunstabzugs abwechselnd „F“ und „G“ angezeigt: die Twin-Filter müssen gereinigt werden.
- Die Twin-Filter müssen ohne Reinigungsmittel gewaschen werden.
- Die Twin-Filter können in der Spüle mit heißem Wasser gewaschen werden oder mit einem Schnellspülprogramm in die Spülmaschine gestellt werden, ohne weiteres Geschirr (um das Vorhandensein von Fetten oder Ölen zu vermeiden) und bei einer empfohlenen Temperatur von maximal 60/65 ° C.
- Die Twin-Filter können auf natürliche Weise durch Abdecken mit einem sauberen, rückstandsfreien Tuch oder in einem Ofen mit Ober- und Unterhitze bei einer Temperatur von 80 ° C bis zu 1 Stunde lang getrocknet werden.

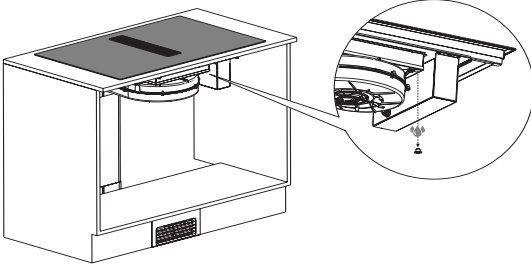
Die Twin-Filter müssen ausgetauscht werden:

- wenn Sie merken, dass die Geruchsfilterung nicht mehr ausreicht (die durchschnittliche Zeit beträgt 240 Betriebsstunden).
- spätestens nach 1 Jahr Nutzung.
- wenn die Filter offensichtlich beschädigt sind.

**ACHTUNG.** Das Trocknen sollte niemals mit Luftströmungen erfolgen. Es ist wichtig, dass die Twin-Filter vollständig trocken sind, bevor sie wieder eingesetzt werden. Nach der Wartung muss der Speicher der Filtersättigungsanzeige zurückgesetzt werden.

### Wasserauffangbehälter

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



## 5. KUNDENSERVICE

### TABELLE FEHLERSUCHE

Informationsnummer	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Lösung
F <sub>1</sub> G <sub>1</sub>	Der Schaltbereich schaltet sich aufgrund der zu hohen Temperatur aus	Die innere Temperatur der elektronischen Teile ist zu hoch	Bevor das Kochfeld erneut verwendet wird, solange warten, bis es abgekühlt ist
<b>Für alle anderen Fehlermeldungen</b>	Den Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen		

### KUNDENDIENST

Bevor man den Kundendienst kontaktiert

1. sich vergewissern, dass man das Problem anhand der unter „Störungssuche“ beschriebenen Punkte nicht allein lösen kann.
2. Das Gerät ausschalten und wieder einschalten, um sich zu vergewissern, dass die Störung behoben worden ist.

**Wenn die Störung nach diesen Prüfungen bleibt, den nächsten Kundendienst in der Nähe kontaktieren.**

## Attention

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

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

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

**L**es enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

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

**N**e pas commander la table par l'intermédiaire d'une minuterie externe.

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

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

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

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

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

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

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

**I**l est nécessaire de respecter toutes les réglementations relatives à l'évacuation de l'air.

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

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

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

**M**aintenir les zones de cuisson et le fond des récipients toujours parfaitement secs.

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

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

**A**TTENTION : Les dispositifs de protection du plan de cuisson doivent être seulement ceux conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou ceux indiqués dans le mode d'emploi fourni par le fabricant de l'appareil comme adaptés à l'utilisation ou les dispositifs de protection du plan de cuisson intégrés dans l'appareil.

L'utilisation de dispositifs de protection non adéquats peut provoquer des accidents.

**D**urant la phase d'installation, l'appareil doit être raccordé à une alimentation dont l'impédance du système doit être adaptée à une valeur de  $0,005+j0,005[\text{Ohm}]$ .

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

**A**TTENTION : La cuisson doit être surveillée. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.

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

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

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

### Danger d'incendie

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

**N**e pas laisser de l'huile ou de la graisse surchauffées sans surveillance.

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

**A**TTENTION : risque d'incendie : ne laisser aucun objet sur les surfaces de cuisson.

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

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

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

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

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

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

**I**l est nécessaire de respecter toutes les réglementations relatives à l'évacuation de l'air.

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

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

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

**M**aintenir les zones de cuisson et le fond des récipients toujours parfaitement secs.

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

**A**TTENTION : Les dispositifs de protection du plan de cuisson doivent être seulement ceux conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou ceux indiqués dans le mode d'emploi fourni par le fabricant de l'appareil comme adaptés à l'utilisation ou les dispositifs de protection du plan de cuisson intégrés dans l'appareil.

L'utilisation de dispositifs de protection non adéquats peut provoquer des accidents.

**D**urant la phase d'installation, l'appareil doit être raccordé à une alimentation dont l'impédance du système doit être adaptée à une valeur de  $0,005+j0,005[\text{Ohm}]$ .

### Danger d'incendie

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

**N**e pas laisser de l'huile ou de la graisse surchauffées sans surveillance.

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

**A**TTENTION : risque d'incendie : ne laisser aucun objet sur les surfaces de cuisson.

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

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

## Danger de brûlures

**A**TTENTION : cet appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation.

**I**l faut faire attention et éviter de toucher les éléments chauffants.

**É**loigner les enfants de moins de 8 ans s'ils ne sont pas constamment surveillés.

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

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

## Récipients adéquats

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

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

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

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

### Récipients non adéquats

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

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

### Danger de pannes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Bruits

L'induction peut générer un léger bruit qui varie en fonction du matériau, du type de casserole et de la puissance sélectionnée. Quand la table est fréquemment utilisée, le ventilateur de refroidissement démarre pour protéger l'électronique, en générant un bourdonnement parfaitement normal.

## Première utilisation

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

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

## 2. UTILISATION

### UTILISATION DES RÉCIPIENTS POUR LA CUISSON

#### • Récipients pour la cuisson



Utiliser uniquement des poêles et des casseroles qui portent ce symbole.

#### Important :

pour éviter des dommages permanents à la surface de la plaque, ne pas utiliser :

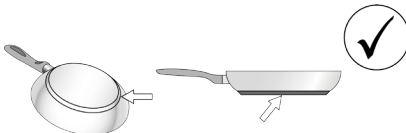
- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
- des récipients en métal dont le fond est émaillé ;
- des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
- ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque ;
- Toutes les casseroles et poêles adaptées pour l'induction ne sont pas toutes efficaces en raison de fonds composés partiellement de matériau ferromagnétique !! Vérifier, lors de l'achat des casseroles ou des poêles, que :
  - le fond est entièrement en matériau ferromagnétique. Sinon, l'efficacité de transmission de la chaleur et son uniformité diminuent, la température de la surface de la casserole/poêle n'est plus adaptée à la cuisson



- Le fond ne contient pas d'aluminium : le récipient ne chauffe pas et ne pourrait ne pas être reconnu par les inducteurs.



- le fond n'est pas bombé ou avec une surface rugueuse.
- le fond ne supprime pas de surface de contact entre les inducteurs et le récipient et ne réduit pas l'efficacité et l'expérience de cuisson.

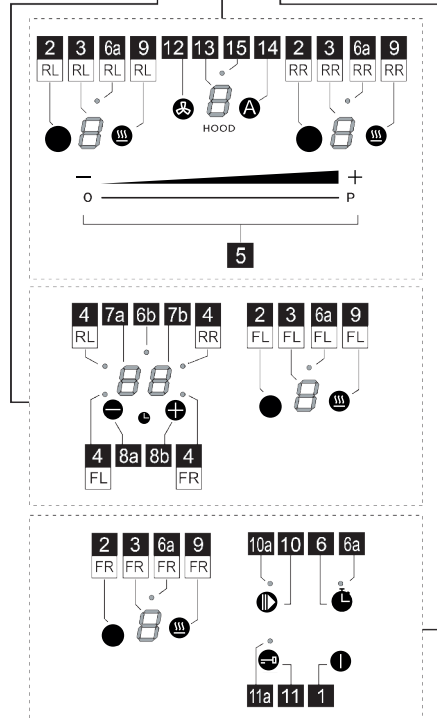
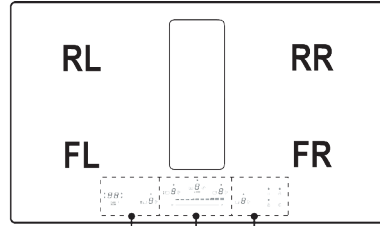


#### • Récipients préexistants

Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement. Les indications du paragraphe précédent sont valables même dans ce cas.

## 3. FONCTIONNEMENT

### PANNEAU DE COMMANDE




#### Fonction


- |   |   |
|---|---|
| 1 | ON/OFF de la plaque de cuisson/extracteur pour plaque de cuisson    |
| 2 | Touche de sélection de la zone de cuisson                           |
| 3 | Écran du niveau de puissance de la zone de cuisson                  |
| 4 | Voyant Zone de cuisson active / Voyant saturation des filtres actif |


5	Augmentation/Réduction niveau de puissance de cuisson et vitesse (puissance) d'extraction
6	Activation de l'Egg timer (Stand Alone)
6a - 6b	Voyant Egg timer (Stand Alone) actif
7a-7b	Écran minuteur de zone de cuisson / Écran saturation du Filtre à charbon – Filtre à graisse
8a-8b	Augmentation/Diminution pour l'Écran Minuteur
9	Activation Temperature manager (Température directrice) (Warning Function)
10	Pause
10a	Voyant pause Active
11	Key Lock - Verrouillage touches
11a	Voyant - Key Lock
12	Touche de sélection de l'extracteur
13	Écran Extracteur
14	Activation de la Fonction automatique Extracteur
15	Voyant du menu retard extracteur

## À SAVOIR AVANT DE COMMENCER

**ATTENTION** : Après le premier branchement du produit au secteur électrique, la plaque a besoin d'une procédure de DÉVERROUILLAGE. Procéder comme suit :

Brancher la plaque à l'alimentation ; l'écran (13) montrera un  clignotant et le voyant (11a) allumé. Appuyer sur la

touche  (11) pendant quelques secondes, le voyant (11a) s'éteindra. Il sera alors possible d'allumer la Plaque

avec la touche ON/OFF  (1).

• Certaines fonctions ne s'activent pas, ou s'éteignent automatiquement, en l'absence de casseroles sur les feux ou si celles-ci sont mal placées.

• Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque la fonction sélectionnée nécessite un autre réglage qui n'est pas donné (ex. : « Allumer la plaque de cuisson » sans « Sélectionner la zone de cuisson » et la « Température de fonctionnement », ou bien la « Fonction Lock (verrouillage) » ou « Timer »).

Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

## AFFICHEUR ZONE DE CUISSON

les écrans relatifs aux zones de cuisson indiquent :

Fonction	Valeur
Zone de cuisson allumée	0
Power Level (Niveau de puissance)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	H
Pot Detector (Déecteur de casserole)	U
Fonction Temperature Manager (Température directrice) activée	0*0*0
Fonction Pause	
Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique)	A



Scannez le Qr code pour la version complète du manuel.

## 4. ENTRETIEN

**Attention ! Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que les zones de cuisson sont éteintes et le voyant de chaleur a disparu.**



Pour l'entretien du produit, voir les images à la fin de l'installation marquées de ce symbole.

### ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON

#### • Nettoyage de la plaque à induction

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

#### Important :

- Ne pas utiliser d'éponges à récurer, de paillettes de fer. Leur utilisation, avec le temps, pourrait abîmer le verre.
- Ne pas utiliser de produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou les détachants.

#### • NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS VAPEUR !!!

Après chaque utilisation, laisser refroidir la plaque et la nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires. Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent la plaque de cuisson et doivent être immédiatement éliminés. Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre. Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la plaque (suivre les instructions du fabricant).

#### • D Nettoyage du bac de récupération des liquides :

En cas de gros débordements accidentels de liquides des casseroles, il est possible d'intervenir à travers le robinet d'évacuation placé dans la partie inférieure du produit, afin d'éliminer tout résidu et assurer ainsi le maximum d'hygiène.

#### • E Nettoyage de la grille métallique :

La grille doit être lavée à la main avec de l'eau chaude et du détergent neutre et correctement séchée pour éviter tout phénomène d'oxydation.

### ENTRETIEN DE L'EXTRACTEUR

#### • Nettoyage de l'extracteur :

Pour le nettoyage, utiliser **EXCLUSIVEMENT** un chiffon imbibé de détergent liquide neutre.

**NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !**

Éviter l'usage de produits à base d'agents abrasifs. **NE PAS UTILISER D'ALCOOL !**

#### • A Entretien des Filtres à graisse :

**Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.**

Il doit être nettoyé une fois par mois (ou quand l'indicateur de saturation des filtres l'indique), avec des détergents non agressifs, à la main ou au lave-vaisselle à basse température et cycle rapide. Avec le lavage au lave-

vaisselle, le filtre anti-graisse métallique peut décolorer mais ses caractéristiques de filtrage restent les mêmes.

#### • B Entretien du Filtre à charbon actif – Céramique (Uniquement pour Version Filtrante) :

**Il retient les odeurs désagréables de la cuisson. L'appareil est fourni avec un kit filtre anti-odeur.**

La saturation du charbon actif se constate après un emploi plus ou moins long, selon la fréquence d'utilisation et la régularité du nettoyage du filtre à graisses. Ces filtres anti-odeur peuvent être soumis à une régénération thermique tous les 2/3 mois dans un four préchauffé à 200 °C pendant 45 minutes. Une régénération correcte assure une efficacité de filtrage constante pendant 5 ans.

**Attention !** Ne pas poser les filtres sur le fond du four mais dans un plat à un niveau intermédiaire.

## Filtres de recyclage Twin - (cod.AFCFCAIA01)

Les filtres utilisés dans cette table de cuisson sont des filtres combinés pour filtrer les graisses et les odeurs. Ces filtres TWIN sont régénérables et nécessitent un entretien périodique.

- Après 30 heures de fonctionnement, « F » et « G » s'afficheront alternativement sur l'écran de l'extraction unité; il est nécessaire de laver les filtres TWIN.
- Les filtres TWIN doivent être lavés sans aucun détergent.
- Les filtres TWIN peuvent être lavés dans l'évier avec de l'eau chaude ou peuvent être mis au lave-vaisselle avec un programme de lavage rapide, sans autre vaisselle (pour éviter la présence de graisses ou d'huiles) et à des températures recommandées ne dépassant pas 60/65 °C.
- Les filtres TWIN peuvent être séchés naturellement en les recouvrant d'un chiffon propre et sans résidus ou dans un four avec chaleur de voûte et de sole à une température de 80 °C pendant 1 heure maximum.

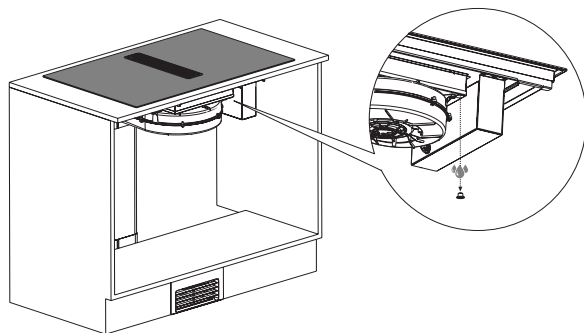
Vous devez remplacer les filtres TWIN :

- lorsque vous constatez que la filtration des odeurs n'est plus suffisante (la durée moyenne est après 240 heures de fonctionnement).
- après 1 an d'utilisation au plus tard.
- lorsque les filtres sont clairement endommagés.

**ATTENTION :** Le séchage ne doit jamais être effectué avec des courants d'air. Il est important que les filtres TWIN soient correctement séchés avant l'installation. Après la maintenance, réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre.

### Récupérateur d'eau

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



## 5. ASSISTANCE

### TABLEAU DE DIAGNOSTIC

Code d'information	Description	Causes possibles	Solution
	La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température	La température interne des pièces électroniques est trop élevée	Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
<b>Pour tous les autres signaux d'erreur</b>	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

### SERVICE D'ASSISTANCE

Avant de contacter le Service Clientèle

1. Vérifiez que vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même sur la base des points décrits dans "Recherche des pannes".
2. Éteindre et rallumer l'appareil pour s'assurer que la panne est résolue.

**Si le problème persiste après les susdites vérifications, contacter le Service Clientèle le plus proche.**

## Atención

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

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

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

**N**o controlar la placa utilizando un temporizador externo

**M**ientras el aparato está funcionando debe estar siempre bajo control.

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

**P**or seguridad, la placa debe ser utilizada solamente tras haber sido colocada adecuadamente.

**N**o aplique guarniciones de silicona entre el cristal y la encimera de trabajo; la eventual sustitución de la placa de cocina podría provocar la rotura del cristal durante su remoción.

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

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

**L**a adecuada colocación del aparato y su conexión a la red eléctrica debe ser realizada únicamente por personal especializado. La seguridad eléctrica está garantizada sólo si la placa de cocina se conecta a una toma de tierra adecuada. En caso de duda es necesario que un electricista profesional controle la instalación eléctrica. Si el cable de alimentación estuviese dañado, este deberá ser sustituido exclusivamente por personal cualificado o por un centro de asistencia autorizado.

No utilizar alargadores o enchufes con tomas múltiples para conectar la placa de cocina a la red eléctrica, ya que no se puede garantizar la seguridad (ej. riesgo de sobrecalentamiento).

Antes de conectar la placa de cocina se debe comprobar si los datos de la conexión (tensión y frecuencia) que aparecen en la placa coinciden con los datos de la red eléctrica.

Ya que en caso contrario la máquina podría sufrir daños. En caso de duda consultar a un electricista.

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

**S**e deben respetar todas las normas relacionadas con la ventilación

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

**N**o abrir jamás el revestimiento del aparato. El contacto con piezas con tensión o la modificación de las estructuras eléctricas o mecánicas puede causar daños en el funcionamiento.

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

**M**antener siempre perfectamente secas las zonas de cocción y las bases de los recipientes.

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

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

**E**n fase de instalación el equipo debe estar conectado a una alimentación cuya impedancia al sistema debe ser adecuada a un valor de  $0,005+j0,005[\text{Ohm}]$ .

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

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

**P**RECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado continuamente.

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

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

### Peligro de incendio

**E**l aceite y la grasa muy calientes arden con facilidad.

**N**o dejar fuera de control aceite o grasa muy calientes ya que podrían producirse llamas.

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

**A**TENCIÓN: Peligro de incendio: no dejar jamás objetos sobre la superficie de cocción.

**E**xiste riesgo de incendio si la limpieza no se realiza siguiendo las instrucciones.

### Peligro de sufrir quemaduras

**A**TENCIÓN: Este aparato y sus piezas alcanzan temperaturas elevadas durante su uso.

**S**e debe prestar atención para evitar tocar los elementos calientes.

**M**antener alejados del aparato a los niños menores de 8 años.

**N**o colocar sobre la placa de inducción objetos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas ya que se pueden sobrecalentar.

**N**o calentar contenedores cerrados, por ejemplo latas, sobre las zonas de cocción. La presión generada podría hacer explotar el contenedor.

**D**urante el uso el aparato se calienta, preste atención para evitar tocar los elementos calefactores.

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

### Recipientes apropiados

**P**ara cocinar por inducción se pueden utilizar únicamente recipientes ferromagnéticos; y concretamente: acero vitrificado, hierro fundido, cazuelas especiales para inducción realizadas con acero inoxidable.

Utilizar exclusivamente cazuelas y sartenes con la base lisa. No introducir ningún objeto entre la base de la cazuela y la placa de vitrocerámica (ej. adaptadores).

**P**ara saber si los recipientes son adecuados, comprobar que sean atraídos por un imán.

**E**xiste otro tipo de recipiente especial para la cocción por inducción con base no ferromagnética.

### Recipientes No apropiados

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

**N**o colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mandos, sobre los indicadores o en el marco de la placa. Podría ocasionar daños.

## Peligro de averías

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

El aparato posee un ventilador para la refrigeración. Si bajo la placa de cocina hay un cajón, se debe dejar el espacio adecuado entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato, para no dificultar la ventilación.

Si debajo de la placa de cocina hay un cajón, no se debe meter en este objetos pequeños u hojas de papel que en caso de ser aspirados, podrían romper el ventilador y dificultar la refrigeración del aparato, tampoco se deben colocar objetos inflamables o metálicos ya que podrían calentarse o quemarse.

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

Si la placa de cocina se monta detrás de la puerta de un mueble, ponerla en funcionamiento sólo si la puerta está abierta.

Cerrar la puerta del mueble sólo cuando el aparato y las señales del calor residual estén apagados.

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

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

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

Las intervenciones o reparaciones del aparato durante el período de garantía, deben ser realizadas exclusivamente por el servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; en caso contrario la garantía queda anulada y expira inmediatamente. Si surgen problemas derivados del incumplimiento de esta premisa, el fabricante no considerará válida la garantía.

Sustituir las piezas averiadas o defectuosas con recambios originales: sólo estos garantizan el respeto de las normas de seguridad.

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

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

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

**A**DVERTENCIA: no vierta ningún tipo de líquido en la hendidura de aspiración de la campana.

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

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

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

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

**L**a cubeta de recogida líquidos debe vaciarse frecuentemente.

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

## Ruidos

**L**a inducción puede generar un ligero ruido; este puede variar en función del material, el tipo de cazuela y la potencia seleccionada.

Cuando la placa se utiliza con frecuencia, el ventilador de refrigeración se enciende para garantizar la duración del sistema electrónico, generando así un zumbido: este es totalmente normal.

## Primer uso

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

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

## 2. USO

### USO DE RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

- Recipientes para la cocción



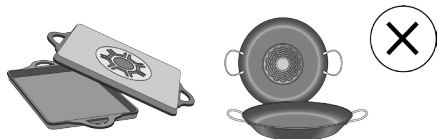
Utilizar solo ollas con este símbolo.

#### Importante:

Para evitar daños permanentes en la superficie de la placa, no utilice:

- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano;
- recipientes de metal con una base esmaltada;
- recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa;
- nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.
- ¡No todas las ollas de inducción funcionan eficientemente debido a los fondos parcialmente constituidos de material ferromagnético! Cuando se compran ollas o sartenes, comprobar que:

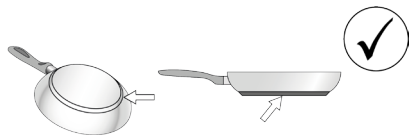
- el fondo está completamente hecho de material ferromagnético. De lo contrario, tanto la eficiencia de la transmisión de calor como su uniformidad se verán disminuidas, con temperaturas de la superficie de la olla/sartén inadecuadas para la cocción



- El fondo no contenga aluminio: el plato no se calienta y puede que ni siquiera sea reconocido por los inductores.



- Los fondos no sean planos o con una superficie rugosa.
- Sustraen superficie de contacto entre el inductor y el plato, disminuyendo su eficiencia y empeorando la experiencia de cocción.

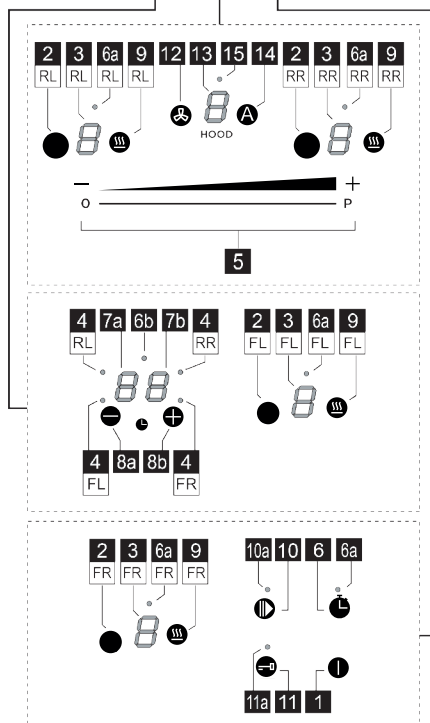
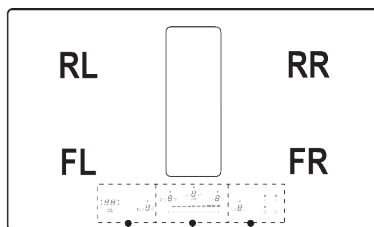


#### •Recipientes ya existentes

Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente. Las indicaciones mencionadas en el párrafo anterior también se aplican en este caso.

## 3. FUNCIONAMIENTO

### PANEL DE CONTROL




#### Función



- 1 ON/OFF de la placa de cocción/ aspirador para placa de cocción
- 2 Botón de selección zona de cocción
- 3 Pantalla nivel de potencia zona de cocción
- 4 LED Zona de cocción activa / LED saturación filtros activo
- 5 Aumento/disminución del nivel de potencia de cocción y de la velocidad (potencia) de aspiración

6	Activación Egg timer (Stand Alone)
6a - 6b	LED Egg Timer (Stand Alone) activo
7a-7b	Pantalla timer de zona de cocción / Pantalla saturación Filtro carbón - Filtro grasas
8a-8b	Aumento/Disminución Pantalla Timer
9	Activación Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function - Función de calentamiento)
10	Pausa
10a	LED pausa Activa
11	Key Lock (Cerradura con llave)
11a	LED - Key Lock
12	Botón selección aspirador
13	Pantalla Aspirador
14	Activación Función automática Aspirador
15	LED menú retraso aspirador

## A SABER ANTES DE INICIAR

**ATENCIÓN:** Luego de la primera conexión del producto a la red eléctrica, el plan de necesidad de un procedimiento de **DESBLOQUEO**. Proceda del siguiente modo:

Conecte el plano de alimentación. La pantalla (13) mostrará un  intermitente y el LED (11a) encendido.

Pulse el botón  (11) por algunos segundos, el LED (11a) se apagará. Luego será posible encender el Plano con el botón **ON/OFF**  (1).

- Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.

- En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (por ejemplo: "Encender la placa de cocción" sin "Seleccionar la zona de cocción" y la "Temperatura de ejercicio", o la "Función Lock" (Función bloqueo) o la "Timer" (Temporizador).

Espera a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

## PANTALLA ZONA DE COCCIÓN

en las pantallas relativas a las áreas de cocción, se indica:

Función	Valor
Zona de cocción encendida	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicador de Calor Residual)	H
Pot Detector (Detector de ollas)	✓
Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada	0.0.0
Función Pausa	
Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)	A



Escanea el código QR para la versión completa del manual.

## 4. MANTENIMIENTO

¡Cuidado! Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y que el indicador de calor esté apagado.



Para el mantenimiento del producto ver las imágenes marcadas con este símbolo al final de la instalación.

### MANTENIMIENTO PLACA DE COCCIÓN

#### • Limpieza de la placa de inducción

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

#### Importante:

- No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.
- No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.
- ¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR!!

Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos. El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente. La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio. Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

#### • XD Limpieza de la bandeja de recogida de líquidos:

En caso de derrame accidental y abundante de líquidos de la olla es posible intervenir a través de la válvula de drenaje, situada en la parte inferior del producto, para eliminar cualquier residuo, garantizando la máxima seguridad higiénica.

#### • XE Limpieza de la rejilla metálica:

La rejilla debe lavarse a mano con agua tibia y detergente neutro y secarse bien para evitar la oxidación.

### MANTENIMIENTO ASPIRADOR

#### • Limpieza del aspirador:

Para la limpieza use **EXCLUSIVAMENTE** un paño humedecido con detergentes líquidos neutros.

¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!

No utilice productos que contienen abrasivos. ¡NO UTILICE ALCOHOL!

#### • XA Mantenimiento Filtros de grasa:

Retiene las partículas de grasa procedentes de la cocción.

Se debe limpiar una vez al mes (o cuando el sistema de indicación de saturación de filtros indica dicha necesidad), con detergentes no agresivos, manualmente o bien en el lavavajillas con un programa breve y a baja temperatura. Cuando el filtro metálico de grasa se lava en el lavavajillas puede decolorarse pero ello no afecta de ninguna manera sus características de filtrado.

#### • XB Mantenimiento Filtro de carbón activado – Cerámicas (Solo para Versión Filtrante):

Retiene los olores desagradables de la cocción. El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores.

La saturación de los filtros de olores se produce después de un uso más o menos prolongado dependiendo del tipo de cocina y de la regularidad de la limpieza del filtro de grasas. Los filtros de olores pueden ser regenerados térmicamente cada 2/3 meses en un horno precalentado a 200 °C durante 45 minutos. La correcta regeneración asegura una constante eficiencia de filtrado durante 5 años.

¡Cuidado! No apoye los filtros en el fondo del horno, sino colóquelos en una fuente a una altura intermedia.

## Filtros de recirculación Twin - (cod. AFCFCAIA01 )

Los filtros utilizados en esta placa son filtros combinados para filtrar grasas y olores. Estos filtros Twin Son regenerables y necesitan mantenimiento periódico.

• Después de 30 horas de funcionamiento, 'F' y 'G' se mostrarán alternativamente en la pantalla de la extracción.

unidad; es necesario lavar los filtros TWIN.

- Los filtros TWINs deben lavarse sin detergentes.
- Los filtros TWINs se pueden lavar en el fregadero con agua caliente o se pueden meter en el lavavajillas con un programa de lavado rápido, sin otros platos (para evitar la presencia de grasas o aceites) y a temperaturas recomendadas no superiores a 60/65 °C.
- Los filtros TWIN se pueden secar de forma natural cubriéndolos con un paño limpio que no deje residuos o en un horno con calor superior e inferior a una temperatura de 80 °C durante no más de 1 hora.

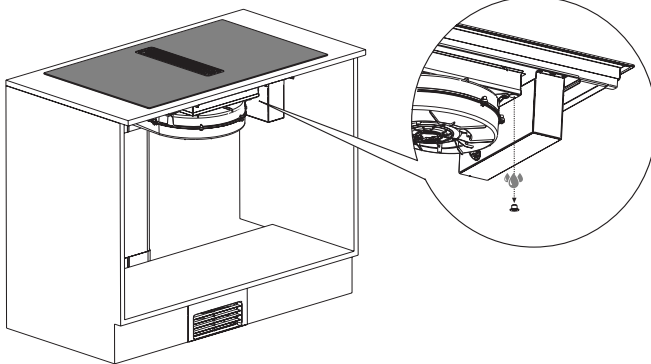
Es necesario reemplazar los filtros TWIN:

- cuando observe que la filtración de olores ya no es suficiente (el tiempo medio es después de 240 horas de funcionamiento).
- después de 1 año de uso como máximo.
- cuando los filtros estén claramente dañados.

**ATENCIÓN:** El secado nunca debe realizarse con corrientes de aire. Es importante que los filtros TWIN se sequen adecuadamente antes de su instalación. Después del mantenimiento, resetear la memoria de indicación de saturación del filtro.

### Colector de agua

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



## 5. ASISTENCIA

### TABLA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Código informativo	Descripción	Posibles causas	Solución
F <sub>0</sub>	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
Para todas las demás indicaciones de error	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

### SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia

1. Asegúrese de que no sea posible solucionar el problema por su cuenta teniendo en cuenta los puntos descritos en "Localización de averías".
2. Apague y vuelva a encender el producto para asegurarse de que el problema se ha solucionado.

**Si tras realizar las verificaciones arriba descritas, el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia técnica más cercano.**

## Upozornění

**T**ento návod k použití je uložen společně s odsavačem par Innova Artis Prima pro případnou budoucí potřebu. Pokud zařízení prodáte nebo předáte jiné osobě, ujistěte se, že je k němu přiložen i tento návod k použití, aby se nový uživatel mohl seznámit s obsluhou odsavače par a souvisejícími bezpečnostními upozorněními. Tato upozornění byla sestavena pro vaši bezpečnost a bezpečnost ostatních. Před instalací a používáním zařízení si prosím pečlivě přečtete tato varování. Nezapomeňte také nahlédnout do obrázků na prvních stránkách, včetně abecedních a číselných odkazů v textových popisech. Přísně dodržujte pokyny v tomto návodu. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za případné nepříjemnosti, škody nebo požáry způsobené nedodržением pokynů v tomto návodu. Instalaci a elektrické připojení musí provést kvalifikovaný servisní technik. Dodavatel nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nesprávnou instalací nebo nesprávným používáním spotřebiče. Neupravujte ani se nepokoušejte upravovat specifikace tohoto spotřebiče.

**V**arnou desku je nutné používat výhradně v rámci běžného domácího použití, nikoli pro profesionální účely, ale pouze k přípravě a udržování pokrmů v teple. Jakékoli jiné použití je zakázáno. Během provozu nesmí být zařízení ponecháno bez dozoru.

**T**ento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod náležitým dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a jsou si vědomy souvisejících nebezpečí.

**D**ěti si nesmí s tímto spotřebičem hrát.

**P**oužijte bezpečnostní zámek, abyste zabránili tomu, že by děti přístroj náhodně zapnuly nebo změnily jeho nastavení. Během provozu by přístroj neměl zůstat bez dozoru.

**N**eovládejte varnou desku pomocí dálkového časovače.

**B**ěhem provozu by zařízení nemělo zůstat bez dozoru.

Zajistěte, aby děti v domácnosti nemohly převrhnout horké hrnce a pánve na podlahu. Otočte rukojeti a knoflíky hrnců a pánví na varné desce tak, aby směřovaly nad varnou desku, a předešly tak riziku popálení.

**Z** bezpečnostních důvodů smí být varná deska používána až po její instalaci do vestavěného prostoru.

**N**ež přistoupíte k instalaci, zkontrolujte, zda na varné desce nejsou žádné viditelné známky poškození. Nikdy nezapínejte poškozený spotřebič, protože by to mohlo představovat bezpečnostní riziko.

**Č**ištění a údržbu nesmějí provádět děti bez náležitého dohledu.

**P**okud je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze autorizovaný servis nebo technik.

**U**POZORNĚNÍ: Jako ochranná zařízení pro varnou desku smí být použita pouze zařízení navržená výrobcem spotřebiče, zařízení uvedená v návodu výrobce jako vhodná nebo ochranná zařízení zabudovaná přímo do spotřebiče.

Použití nevhodných ochranných zařízení může vést k úrazům.

**B**ěhem instalace musí být zařízení připojeno ke zdroji napájení, jehož systémová impedance je přizpůsobena na hodnotu  $0,005 + j0,005$  [Ohm].

**N**eutěsňujte prostor mezi sklem a pracovní deskou silikonem, protože v případě nutnosti výměny varné desky by mohlo dojít k rozbití skla při demontáži.

**I**nstalaci spotřebiče a jeho připojení k elektrické síti smí provádět pouze kvalifikovaní servisní technici. Elektrická bezpečnost spotřebiče může být zaručena pouze v případě, že je varná deska řádně uzemněna. V případě pochybností nechte elektrickou instalaci zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem. Nepřipojujte varnou desku k elektrické síti pomocí prodlužovacích kabelů nebo rozbočovačů, protože tyto zařízení nezaručují požadovanou bezpečnost (např. riziko přehřátí).

Před připojením varné desky porovnejte specifikace připojení (napětí a frekvenci) uvedené na identifikačním štítku zařízení se specifikacemi napájecí sítě.

Tyto specifikace se musí bezpodmínečně shodovat, jinak může dojít k poškození zařízení. V případě pochybností se obraťte na elektrikáře.

**P**ři provádění instalačních prací, údržby nebo oprav odpojte zařízení od elektrické sítě.

**D**održujte veškeré předpisy týkající se vypouštění vzduchu.

**U**POZORNĚNÍ: Pokud je povrch popraskaný, vypněte spotřebič, abyste předešli možnému úrazu elektrickým proudem.

**N**ikdy neotvírejte vnější kryt přístroje. Jakýkoli kontakt s částmi pod napětím nebo úpravy elektrických či mechanických součástí mohou způsobit poruchy v provozu.

**D**o potrubí, které slouží k odvodu spalin vznikajících při spalování plynu nebo jiných paliv, nesmí být vpuštěn vzduch. Při současném používání kuchyňské digestoře a jiných spotřebičů na plyn nebo jiná paliva musí být v prostorách vždy zajištěno dostatečné větrání.

**A**by instalace splňovala platné bezpečnostní předpisy, je nutné použít schválený všepólový vypínač, který v souladu s instalačními předpisy zaručuje úplné odpojení od elektrické sítě v kategorii přepětí III.

**I**ndukční varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu. Hrubé dno varného nádobí může poškrábat povrch varné desky.

**V**ždy udržujte varné plochy a spodní stranu nádob na potraviny dokonale suché.

**U**POZORNĚNÍ: Na proces vaření je třeba dohlížet. Krátkodobý proces vaření je třeba průběžně sledovat.

**U**POZORNĚNÍ: Vaření na varné desce s tukem nebo olejem bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár.

**P**o instalaci nesmí být spodní část výrobku přístupná a musí být zakryta krycím panelem.

### Nebezpečí požáru

**P**říliš horký olej a tuk se rychle vznítí.

**N**enechávejte přehřátý olej nebo tuk bez dozoru.

**P**okud dojde k vznícení oleje nebo tuku, nepokoušejte se plameny hasit vodou. Plameny uhasete poklicí, talířem nebo protipožární dekou. Vypněte varnou zónu. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty.

**U**POZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: nenechávejte na varné desce žádné předměty.

**P**okud nebude čištění provedeno v souladu s pokyny, hrozí nebezpečí požáru.

## Nebezpečí popálení

**U**POZORNĚNÍ: Tento spotřebič a jeho přístupné části se během provozu velmi zahřívají.

**B**ěhem používání se spotřebič zahřívá, proto se vyhněte kontaktu s topnými prvky.

**D**ěti mladší 8 let nesmí mít přístup k tomuto spotřebiči, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

**N**a indukční varnou desku nepokládejte předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly přehřát.

**N**a varné desce neohřívajte uzavřené nádoby, jako jsou plechové nádoby. Vzniklý přetlak by mohl způsobit prasknutí nádoby.

**J**e přísně zakázáno flambovat jídlo. Používání otevřeného ohně může poškodit filtry a způsobit požár, proto je třeba se mu za všech okolností vyvarovat.

## Vhodné varné nádoby

**P**ro indukční vaření jsou vhodné pouze feromagnetické nádoby; konkrétně se hodí následující nádoby: smaltovaná ocel, litina, speciální nádobí pro indukční vaření z nerezové oceli. Používejte pouze hrnce a pánve s hladkým dnem. Mezi dno nádoby a sklokeramickou desku nevkládejte žádné předměty, jako jsou například podložky.

**C**hcete-li zjistit, zda jsou nádoby vhodné, zkontrolujte, zda na ně působí magnet.

**E**xistuje ještě jeden typ speciálního nádobí určeného pro indukční vaření, jehož dno není zcela feromagnetické.

## Nevhodné varné nádoby

**N**ikdy nepoužívejte nádobí z běžné jemnozrné oceli, skla, keramiky, mědi a hliníku. Na varnou zónu nekládejte prázdné nádoby, protože by mohly způsobit poškození.

**N**epokládejte horké nádoby na ovládací panel, do blízkosti kontrolních kontrolek ani na okraj varné desky, protože by mohlo dojít k poškození.

## Nebezpečí nehod

**H**rnce, z nichž se tekutina zcela vypařila, mohou způsobit poškození sklokeramické desky, za které výrobce nenesе žádnou odpovědnost.

**S**potřebič je vybaven chladicím ventilátorem. Pokud je pod vestavěnou varnou deskou umístěna zásuvka, je nutné zajistit dostatečnou vzdálenost mezi obsahem zásuvky a spodní částí spotřebiče, aby nedošlo k omezení větrání.

**P**racovní deska by měla být rovná a vodorovná. Nábytek je třeba před instalací spotřebiče nařezat na míru. Odstraňte veškeré třísky, aby nedošlo k narušení funkce elektrických součástí.

**D**o zásuvky pod varnou deskou neukládejte drobné předměty ani listy papíru, protože by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit ventilátor, čímž by došlo k narušení chlazení spotřebiče; stejně tak neukládejte kovové ani hořlavé předměty, které by se mohly silně zahřát nebo vznítit.

**P**okud je varná deska zabudována za dvířky skříňky, zapínejte ji pouze s otevřenými dvířky. Dvířka skříňky zavírejte pouze tehdy, když nesvítí kontrolky spotřebiče a zbytkového tepla.

**P**okud je zařízení namontováno nad troubou nebo elektrickou pyrolytickou varnou deskou, nesmí být v provozu během probíhajícího pyrolytického procesu, protože by to mohlo spustit ochranu varné desky proti přehřátí.

**V**arnou desku by se nemělo instalovat nad myčku nádobí, protože pára z ní unikající může způsobit poruchu elektronického obvodu varné desky.

**N**epoužívejte žádná parní zařízení, protože pára se může dostat do částí spotřebiče pod napětím a způsobit zkrat.

**V**eškeré zásahy do zařízení nebo opravy během záruční doby smí provádět výhradně autorizovaný servis výrobce; v opačném případě dojde k okamžitému zrušení a zániku záruky. Výrobce v žádném případě neuzná žádné záruky za problémy, které se vyskytnou později.

Vyměňte všechny vadné nebo poškozené součásti za originální náhradní díly: pouze originální náhradní díly mohou zajistit dodržení bezpečnostních norem.

**U**pozornění pro osoby s kardiostimulátorem: mějte na paměti, že v bezprostřední blízkosti zařízení se během jeho provozu vytváří elektromagnetické pole.

Pravděpodobnost, že by mohlo dojít k narušení funkce kardiostimulátoru, je velmi malá. V případě pochybností se obraťte na výrobce kardiostimulátoru nebo na svého lékaře.

**U**POZORNĚNÍ: Do sacího otvoru digestoře nelijte žádné tekutiny.

**U**POZORNĚNÍ: Doporučuje se utěsnit silikonem nebo lepicí páskou všechny spoje trubek, a to jak výfukových trubek, tak i spojovacích prvků, které spojují jednotlivé části.

**P**ři instalaci v režimu filtrace věnujte zvláštní pozornost umístění odsávacího prostoru, abyste předešli případným turbulencím a nedošlo tak k narušení funkce odsávacího systému ani varné desky.

**V** instalacích provozovaných v režimu filtrace umístěte potrubí dovnitř soklu nábytku a zajistěte odvod vzduchu ven prostřednictvím speciální mřížky, aby se uvnitř nábytku nehromadila vlhkost.

**Z**ádržnou nádobu na kapalinu je nutné pravidelně vyprazdňovat.

Tato nádoba je určena pro asi 0,7 litru vody; v případě rozlití nebo rozstříknutí tekutin na zařízení přístroj okamžitě vypněte a nádobu vyprázdněte. Pokud množství kapaliny, které se vylilo na podlahu, přesahuje maximální kapacitu nádoby, vypněte zařízení a neprodleně kontaktujte zákaznický servis.

**P**o skončení vaření vypněte varnou desku pomocí ovládacího prvku a nespolehejte se na detekci nádobí.

## Hlukové emise

Indukční vaření může být doprovázeno mírným hlukem, který se může lišit v závislosti na materiálu, typu nádoby a zvoleném výkonu.

Při častém používání varné desky se z důvodu ochrany elektroniky automaticky spustí chladicí ventilátor, který vydává bzučivý zvuk: to je zcela normální.

## První použití

Před prvním použitím varnou desku očistěte a osušte vlhkým hadříkem. Po očištění vlhkým hadříkem doporučujeme spotřebič osušit, aby se zabránilo usazování vodního kamene.

Při prvním zapnutí přístroje může docházet k uvolňování pachů nebo výparů. Tyto pachy budou s každým dalším použitím slábnout, až zcela zmizí. Pachy a výpary nejsou způsobeny vadným připojením ani poškozením přístroje a nejsou zdraví škodlivé.

## 2. POUŽITÍ

### POUŽITÍ KUCHYŇSKÉHO NÁDOBÍ

- Kuchyňské nádobí



Používejte pouze varné nádoby s tímto symbolem.

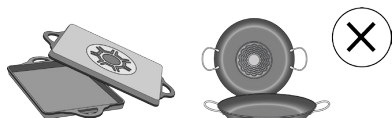
#### Důležité:

Aby nedošlo k trvalému poškození povrchu varné desky, nepoužívejte:

- nádobí s dnem, které není dokonale rovné;
- kovové nádobí se smaltovaným dnem;
- nádobí s drsným dnem, aby nedošlo k poškrábání povrchu varné desky;
- nikdy nepokládejte horké hrnce a pánve na ovládací panel varné desky.

• Ne všechny indukční hrnce fungují efektivně, protože jejich dno je pouze částečně vyrobeno z feromagnetického materiálu! Při nákupu hrnců nebo pánví se ujistěte, že:

- dno je vyrobeno výhradně z feromagnetického materiálu. Pokud tomu tak není, bude přenos tepla a rovnoměrnost ohřevu méně efektivní a teploty povrchu hrnce/pánve nemusí být vhodné pro vaření

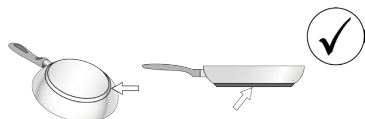


• Dno obsahuje hliník: nádobí se nezahřívá a indukční varné desky jej nemusí rozpoznat.



• Dna, která nejsou rovná nebo mají drsný povrch.

• Tyto podložky zmenšují kontaktní plochu mezi indukční deskou a nádobím, čímž snižují účinnost a zhoršují zážitek z vaření.



#### • Stávající nádobí

Pomocí magnetu můžete snadno zjistit, zda je materiál hrnce magnetický. Hrnce, které magnet nepřitahuje, nejsou vhodné. Platí zde také pokyny uvedené v předchozím odstavci.

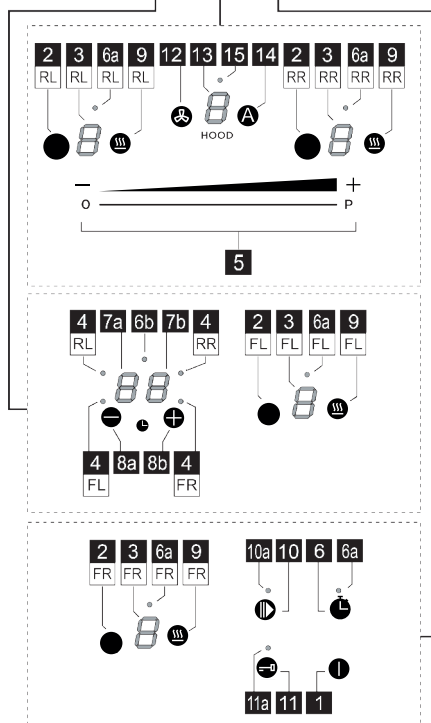
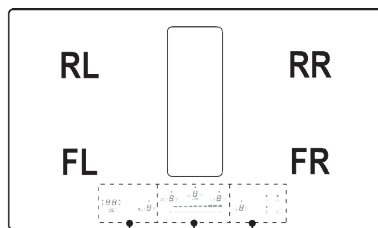
#### • Doporučené průměry dna nádob

**DŮLEŽITÉ:** Pokud nádobí nemají správnou velikost, varné zóny se nezapnou. Minimální průměry nádob pro jednotlivé zóny najdete v ilustrované části tohoto návodu.

Upozornění: Z důvodu zachování výkonu vaření a kvality výrobku se použití indukčních podložek NEDOPORUČUJE.

## 3. OVLÁDÁNÍ

### OVLÁDACÍ PANEL



#### Function

- 1 ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ varné desky / odsavače par
- 2 Tlačítko výběru varné zóny
- 3 Indikátor výkonu varné zóny
- 4 LED dioda aktivní varné zóny / LED indikátor nasycení aktivních filtrů
- 5 Zvýšení/snížení stupně výkonu vaření a rychlosti odsávání (výkonu)
- 6 Spuštění časovače (samostatný režim)

6a - 6b	Aktivní LED časovač (samostatný)
7a-7b	Indikátor časovače varné zóny / Indikátor nasycení uhlíkového filtru – Tukový filtr
8a-8b	Displej zvýšení/snížení časovače
9	Aktivace správce teploty (funkce ohřevu)
10	Paenza
10a	LED dioda aktivní paazy
11	Tlačítko zamknutí
11a	LED dioda - tlačítko zamknutí
12	Tlačítko výběru digestoře
13	Displej digestoře
14	Aktivace funkce automatického odsávání digestoře
15	LED dioda doběhu odsávání digestoře

## CO JE TŘEBA VĚDĚT PŘED ZAHÁJENÍM PROVOZU

**UPOZORNĚNÍ:** Po prvním připojení výrobku k elektrické síti je nutné provést u varné desky proceduru AKTIVACE.

Postupujte podle následujících pokynů:

Připojte varnou desku k elektrické síti; na displeji (13) se

zobrazí blikající **E** a LED (11a) se zapne. Stiskněte tlačítko



(11) na pár sekund, LED (11a) se vypne.

Nyní bude možné zapnout desku použitím tlačítka (1) **I**

**ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ**

• Některé funkce se neaktivují nebo se automaticky deaktivují, pokud na varných plotýnkách nejsou žádné nádoby nebo pokud jsou nesprávně umístěny.

• V ostatních případech se aktivované funkce po několika sekundách automaticky deaktivují, pokud daná funkce vyžaduje další nastavení, které nebylo provedeno (např. „zapnutí varné desky“ bez „výběru varné zóny“ a „nastavení teploty“, nebo funkce „zámek“ či „časovač“).

Počkejte, až se displej vypne, a teprve poté se přiblížte k varné zóně.

## DISPLEJ VARNÉ ZÓNY

Na displejích varných zón se zobrazuje následující:

Funkce	Hodnota
Varná zóna zapnutá	<b>0</b>
Stupeň výkonu	<b>1...9-P</b>
Indikátor zbytkového tepla	<b>H</b>


Detekce nádoby	<b>U</b>
Aktivní funkce správy teploty	<b>U...U</b>
Funkce pauza	<b>  </b>
Funkce automatického ohřevu	<b>A</b>



Naskenujte QR kód pro plnou verzi návodu.

## 4. ÚDRŽBA

**Upozornění!** Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou se ujistěte, že jsou varné zóny vypnuté a že zhasla kontrolka ohřevu.

 Pokyny k údržbě výrobku najdete na obrázcích na konci montážního návodu, které jsou označeny tímto symbolem.

### ÚDRŽBA VARNÉ DESKY

#### • Čištění indukční desky

Varnou desku je třeba vyčistit po každém použití.

**Důležité:**

- Nepoužívejte drsné houbičky ani drátěnky. Jejich dlouhodobé používání může sklo poškodit.
- Nepoužívejte dráždivé chemické čisticí prostředky, jako jsou spreje do trouby nebo odstraňovače skvrn.
- **NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČE!!!**

Po každém použití nechte varnou desku vychladnout a vyčistěte ji, abyste odstranili usazeniny a skvrny způsobené zbytky jídla. Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru poškodí varnou desku a je nutné je okamžitě odstranit. Sůl, cukr a písek mohou poškrábat skleněný povrch. K čištění varné desky používejte měkký hadřík, papírový ubrousek nebo speciální čisticí prostředky (řídte se pokyny výrobce).

#### • Čištění zádržné nádoby na kapaliny:

V případě, že by z nádob náhodou vyteklo velké množství tekutin, lze je vypustit pomocí vypouštěcího ventilu ve spodní části výrobku, aby se odstranily veškeré zbytky a zajistila maximální úroveň hygieny.

#### • Čištění kovové mřížky:

Mřížku je třeba umýt ručně horkou vodou a neutrálním čisticím prostředkem a poté ji důkladně osušit, aby nedošlo k oxidaci.

### ÚDRŽBA ODSAVAČE PAR

#### • Čištění odsavače par:

K čištění používejte **POUZE** hadřík navlhčený neutrálním tekutým čisticím prostředkem.

**NEPOUŽÍVEJTE ČISTÍCÍ PŘÍPRAVKY ANI NÁŘADÍ!**

Nepoužívejte výrobky obsahující abrazivní látky.

**NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!**

#### • Údržba tukového filtru:

**Zachycuje mastné částice vznikající při vaření.**

Je třeba jej čistit jednou měsíčně (nebo podle signalizace nasycení filtru) pomocí neagresivních čisticích prostředků, a to buď ručně, nebo v myčce nádobí při nízkých teplotách a v krátkém programu. Při mytí v myčce se může kovový tukový filtr zbarvit, jeho filtrační vlastnosti však zůstanou nezměněny.

#### • Údržba keramického filtru s aktivním uhlím (Pouze pro verzi s recirkulací):

**Zachycuje nepříjemné pachy vznikající při vaření.**

**Součástí balení je sada pachových filtrů.**

K nasycení pachových filtrů může dojít po delším používání, a to v závislosti na způsobu vaření a na tom, jak často se tukový filtr čistí. Pachové filtry lze regenerovat tepelně každé 2–3 měsíce v troubě předehřáté na 200 °C po dobu 45 minut. Správná regenerace filtru zajišťuje, že bude po dobu 5 let neustále účinně filtrovat.

**Upozornění!** Filtry neukládejte přímo na dno trouby, ale do plechu umístěného ve střední výšce.

## Recirkulační Twin filtry (cod.AFCFCAIA01)

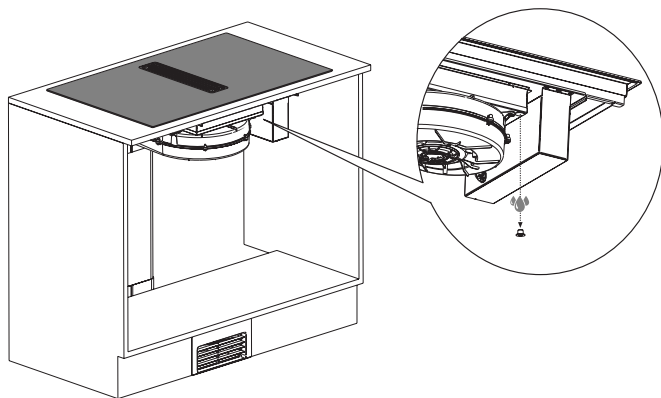
V této varné desce jsou použity kombinované filtry pro zachycování mastnoty a pachů. Tyto filtry TWIN jsou regenerovatelné a vyžadují pravidelnou údržbu.

- Po 30 hodinách provozu se na displeji odsávacího zařízení střídavě zobrazí písmena „F“ a „G“; je nutné filtry TWIN vyčistit.
  - Filtry TWIN je nutné čistit bez použití čisticích prostředků.
  - Filtry TWIN lze umýt v dřezu horkou vodou nebo je lze vložit do myčky nádobí s programem rychlého mytí, bez dalšího nádobí (aby se zabránilo přítomnosti tuků nebo olejů) a při doporučených teplotách nepřesahujících 60/65 °C.
  - Dvojité filtry lze nechat uschnout přirozeně, přikryté čistou látkou bez zbytků, nebo v troubě s horním a spodním ohřevem při teplotě 80 °C po dobu nejdéle 1 hodiny.
- Filtry TWIN je třeba vyměnit:
- když zjistíte, že filtrování pachů již není dostatečné (v průměru po 240 provozních hodinách).
  - nejpozději po 1 roce používání.
  - když jsou filtry zjevně poškozené.

**UPOZORNĚNÍ:** Sušení se nikdy nesmí provádět pomocí proudění vzduchu. Je důležité, aby byly filtry TWIN před instalací řádně vysušeny. Po údržbě vynulujte paměť indikátoru nasycení filtru.


## Zadržná nádoba na vodu

- Doporučujeme každé dva týdny zkontrolovat a vyprázdnit zadržnou nádobu na vodu.
- Vyměňte filtry a vnitřek zadržné nádoby na vodu osušte suchým hadříkem.



## 5. PROVOZNÍ PODPORA

### TABULKA ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

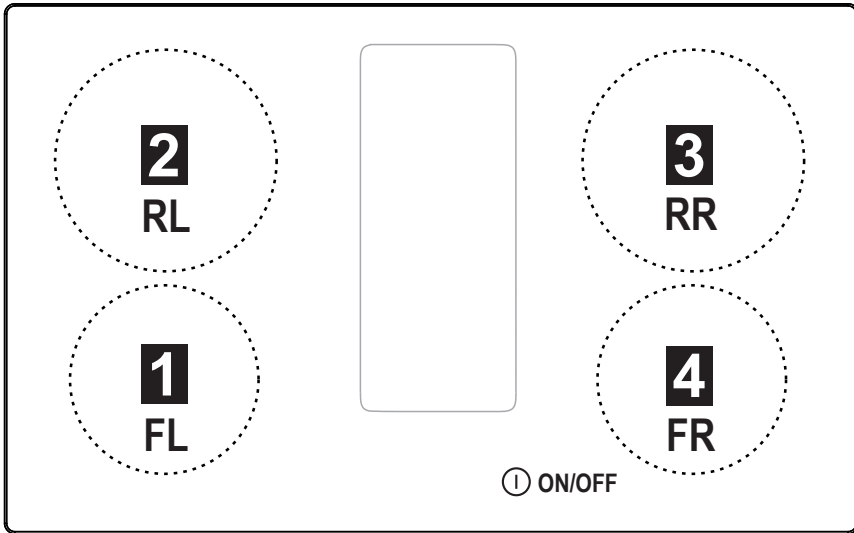
Informativní kód	Popis	Možné příčiny	Řešení
	Ovládací panel se vypíná kvůli příliš vysoké teplotě	Teplota uvnitř elektronických součástek je příliš vysoká	Než varnou desku znovu použijete, počkejte, až vychladne
<b>Pro všechny ostatní chybové signály</b>	Zavolejte na zákaznický servis a nahláste kód chyby		

## ZÁKAZNICKÝ SERVIS

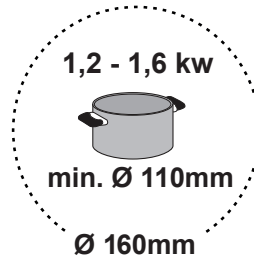
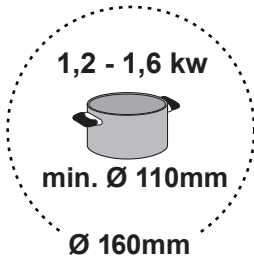
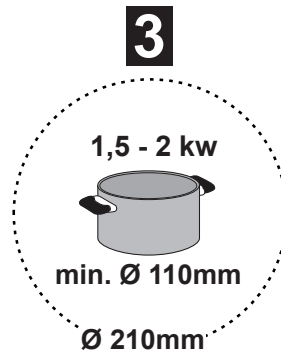
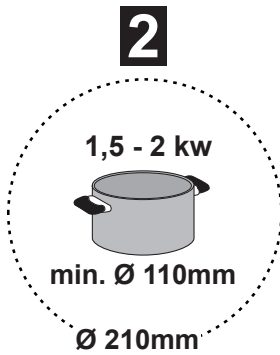
Než se obrátíte na zákaznický servis:

1. Zkontrolujte, zda nelze problém vyřešit podle pokynů v části „Řešení problémů“.
2. Vypněte a znovu zapněte zařízení a zkontrolujte, zda se problém sám nevyřešil.

**Pokud porucha přetrvává i po provedení výše uvedených kontrol, obraťte se na nejbližší zákaznické centrum.**

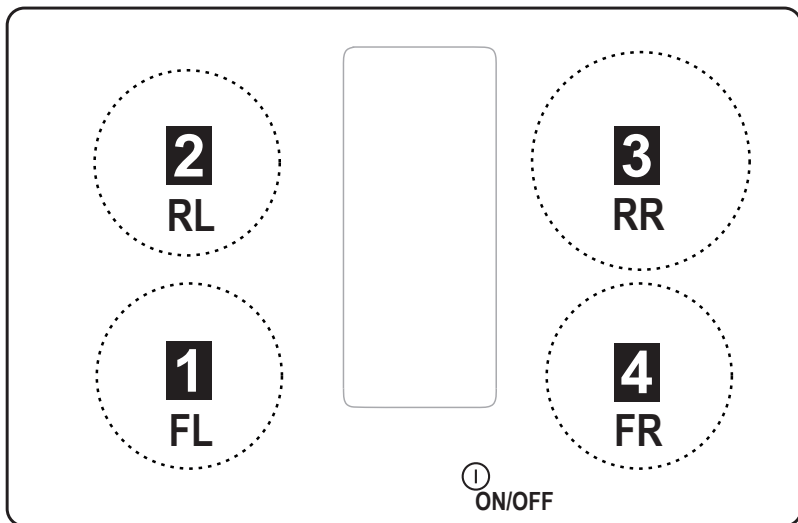


FRONT



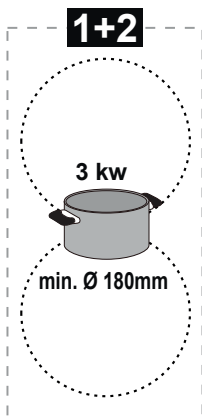
**1**

**4**

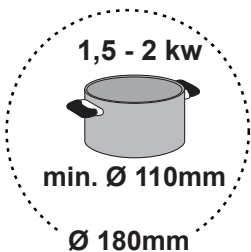


FRONT

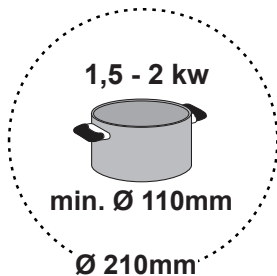
BRIDGE



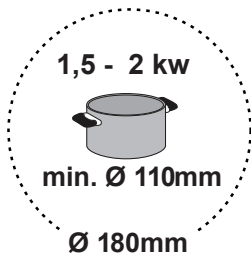
**2**



**3**

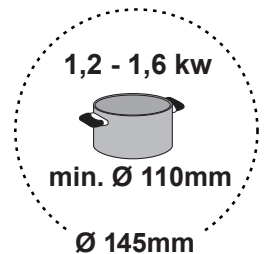


1,5 - 2 kw



**1**

1,2 - 1,6 kw



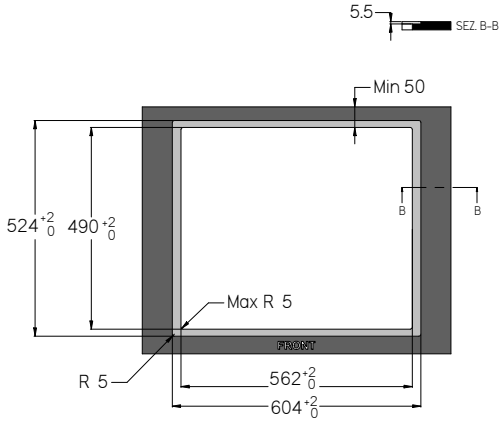
**4**



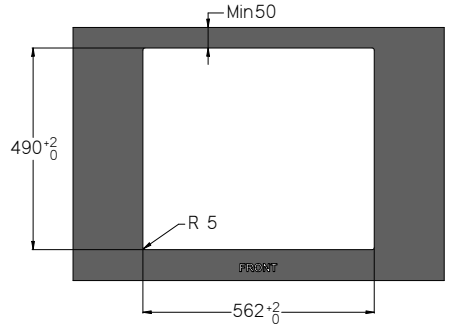
- IT *Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro*
- EN *Always wear work gloves for all installation and maintenance operations*
- DE *Bei allen Installations- und Instandhaltungsarbeiten immer Schutzhandschuhe tragen.*
- FR *Munissez-vous de gants de travail avant d'effectuer toute opération d'installation et d'entretien.*
- NL *Draag bij alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden werkhandschoenen.*
- ES *Todas las operaciones de instalación y mantenimiento se deben realizar utilizando guantes de trabajo.*
- CZ *Při všech instalačních a údržbových pracích používejte pracovní rukavice*

# Innova Artis 60

Flush top installation

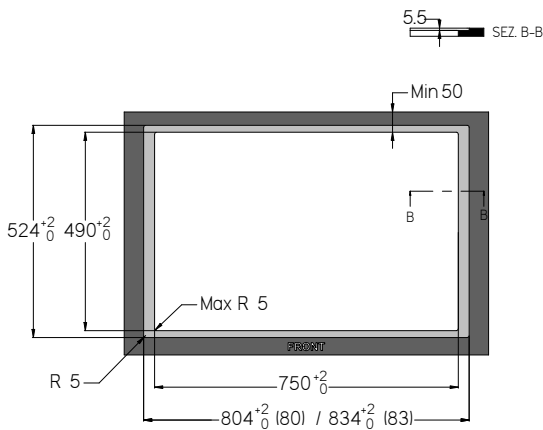


Standard installation

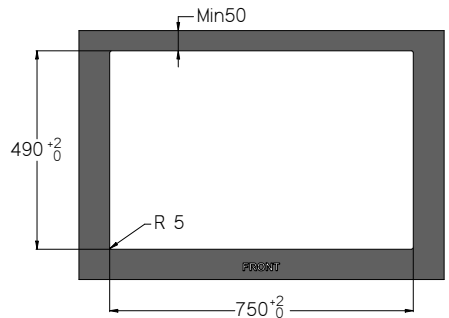


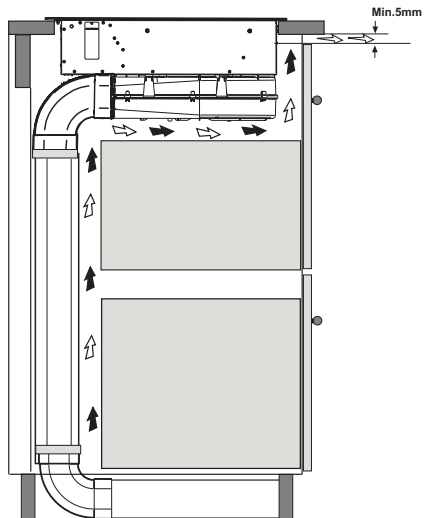
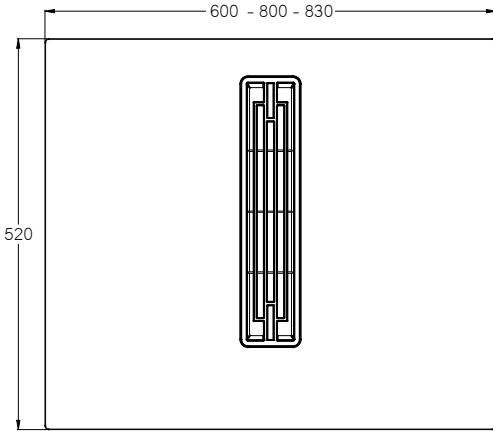
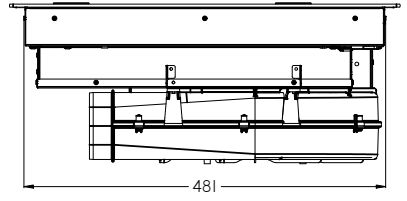
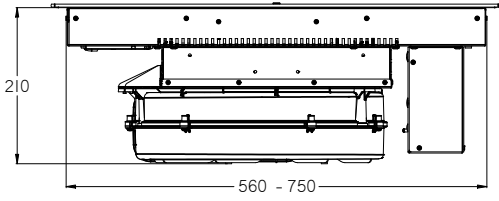
# Innova Artis 80 - 83

Flush top installation



Standard installation





**Warning:** Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

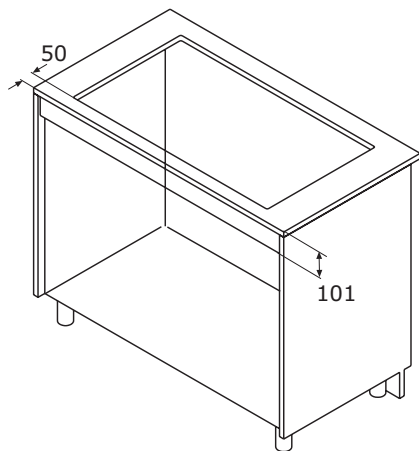
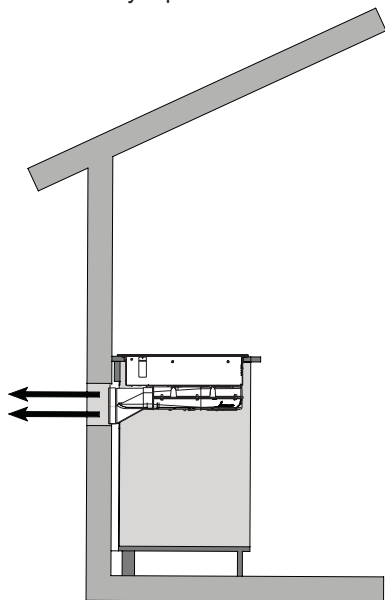
**Achtung:** Wenn die Schrauben oder Befestigungsvorrichtungen nicht entsprechend dieser Anleitung installiert werden, kann es zu elektrischen Gefahren kommen.

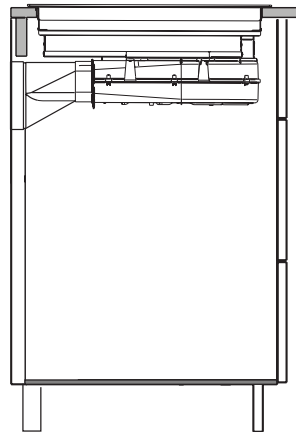
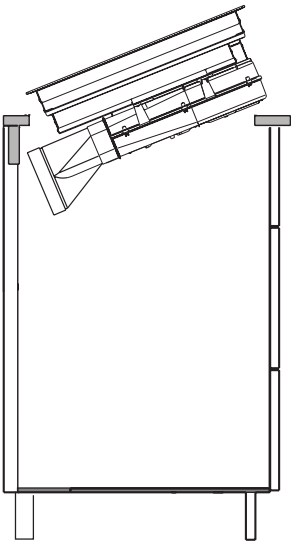
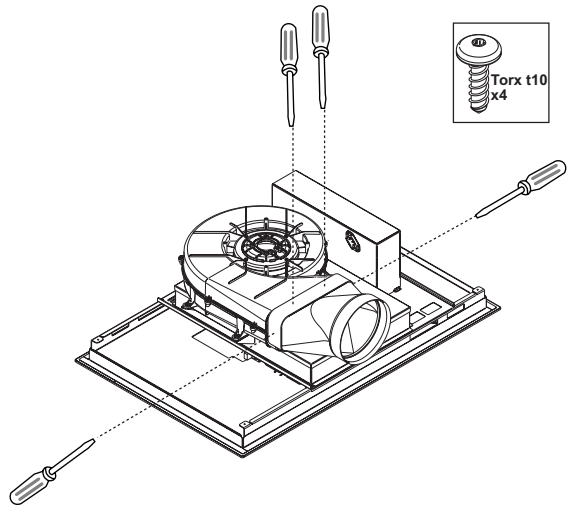
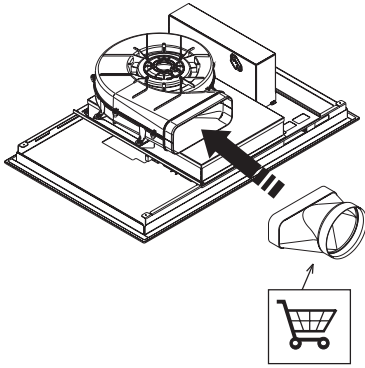
**Avertissement :** Le non-respect des instructions d'installation des vis ou du dispositif de fixation peut entraîner des risques électriques.

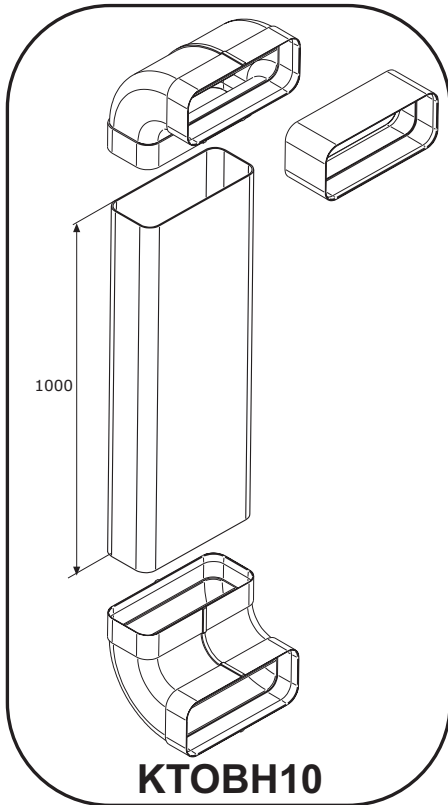
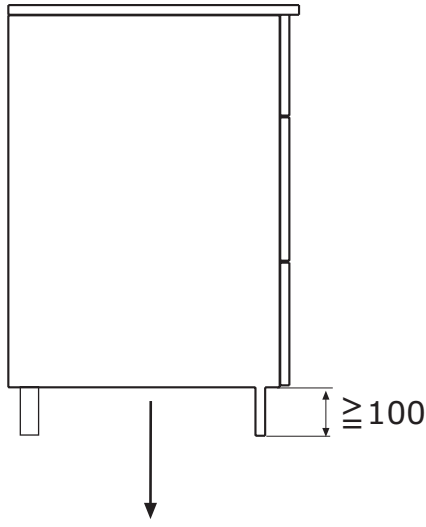
**Advertencia:** Si no se instalan los tornillos o el dispositivo de fijación de acuerdo con estas instrucciones, pueden producirse peligros eléctricos.

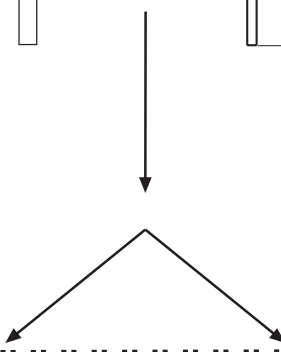
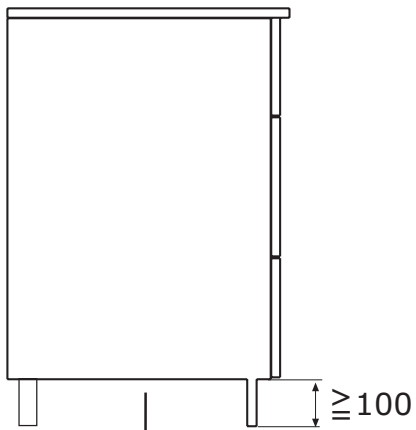
**Attenzione:** la mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio in conformità con queste istruzioni può causare pericoli elettrici.

**Upozornění:** Pokud šrouby nebo upevňovací prvky nenainstalujete v souladu s tímto návodem, může dojít k úrazu elektrickým proudem.





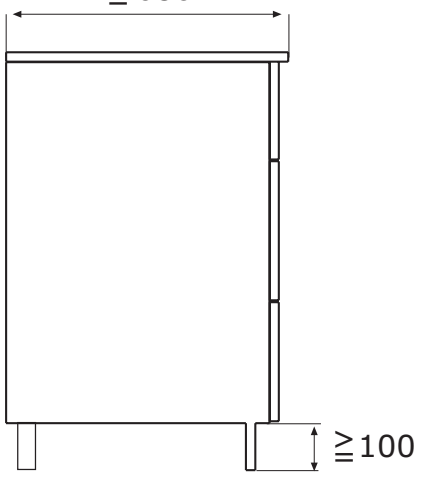




**Installation A**



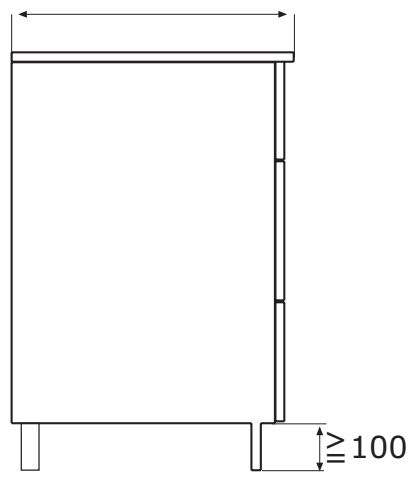
$\leq 680$



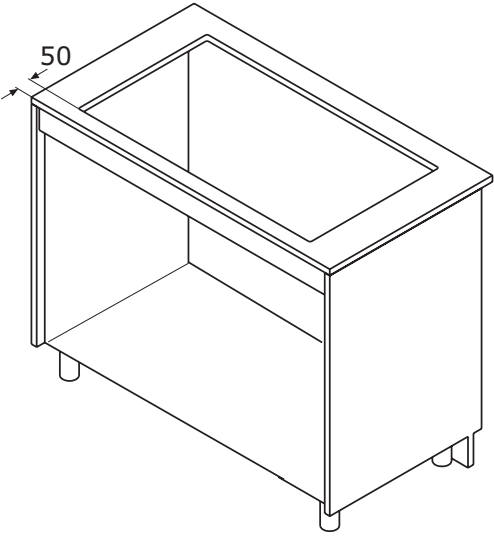
**Installation B**



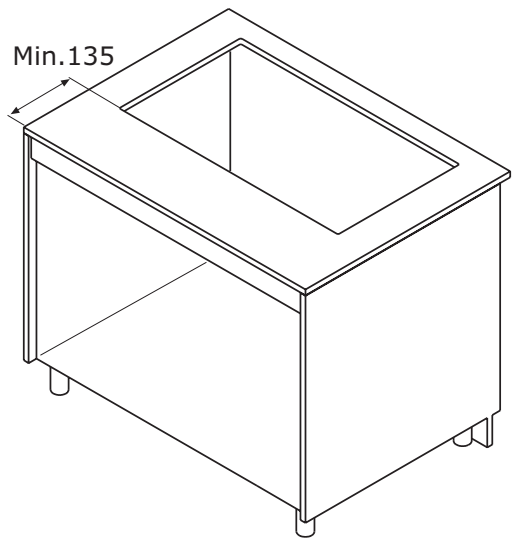
$\geq 680$



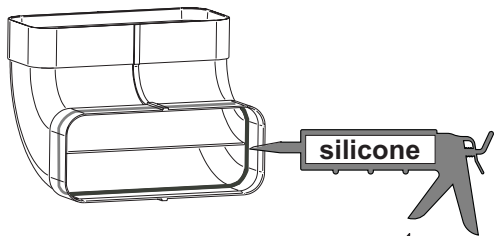
Installation A



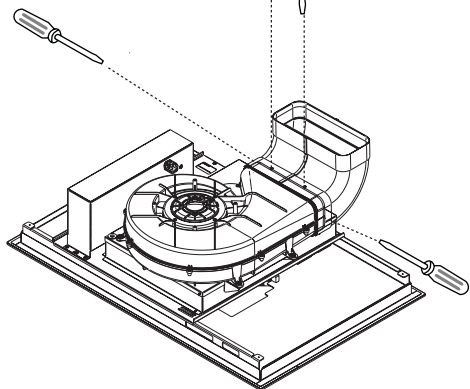
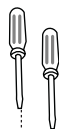
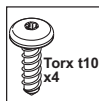
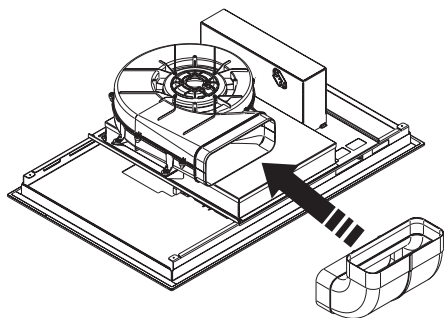
Installation B



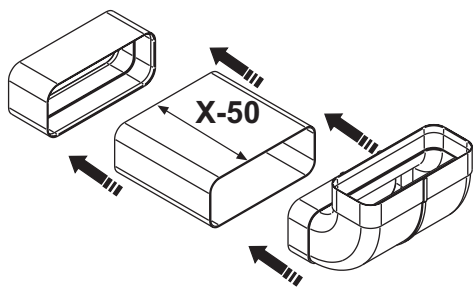
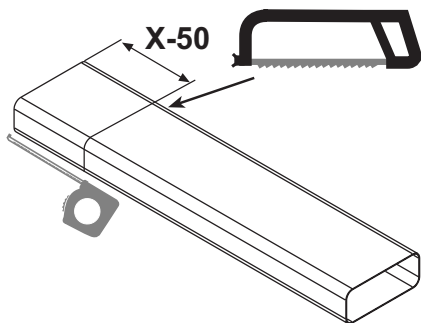
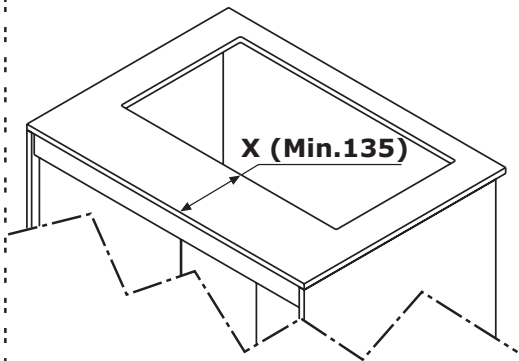
Installation A



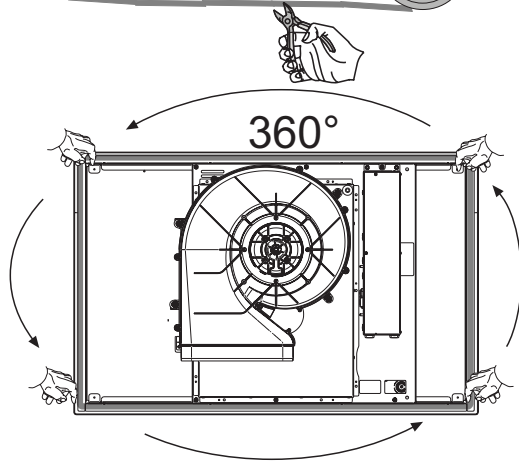
Not included



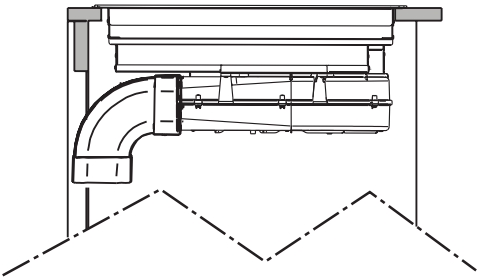
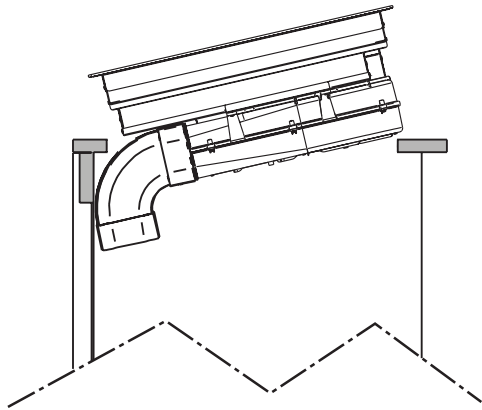
Installation B



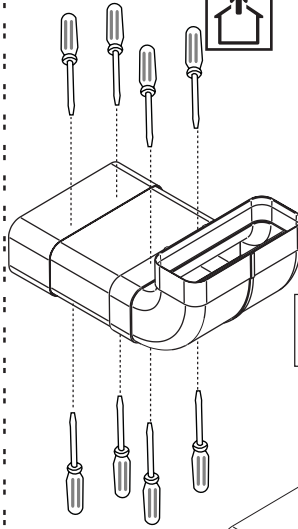
Installation A



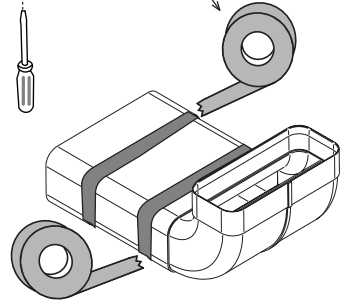
360°



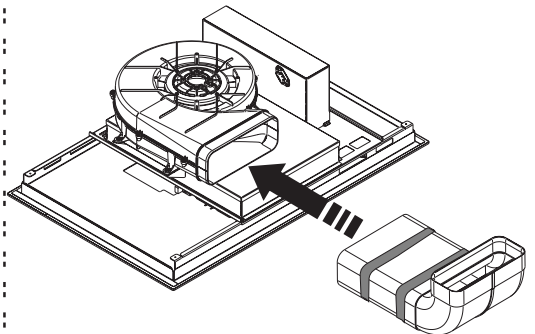
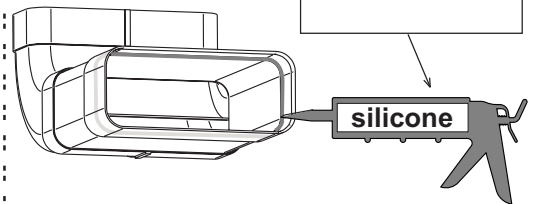
Installation B



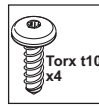
Not included  
we recommend pvc tape



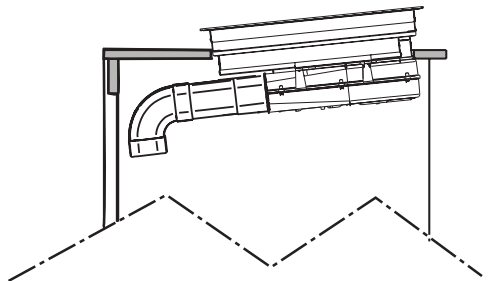
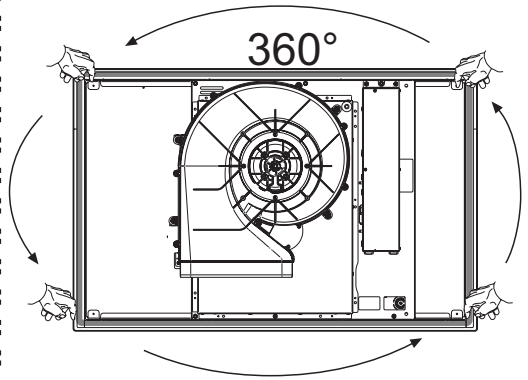
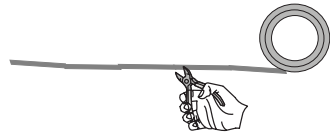
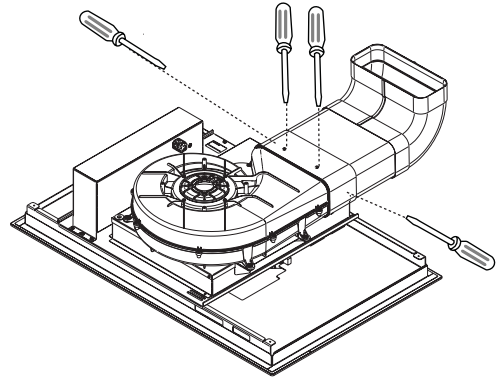
Not included



Installation A



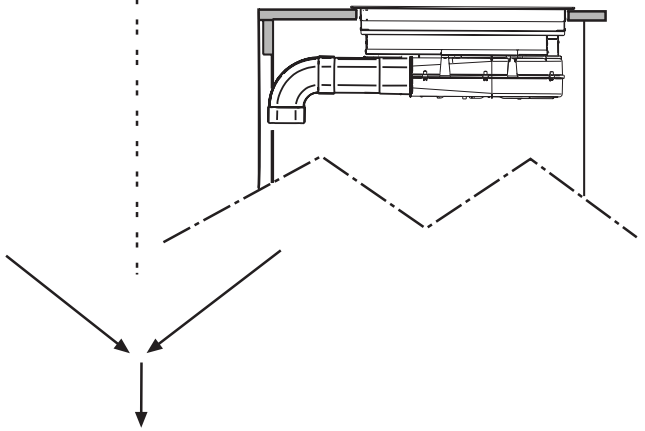
Installation B



Installation A

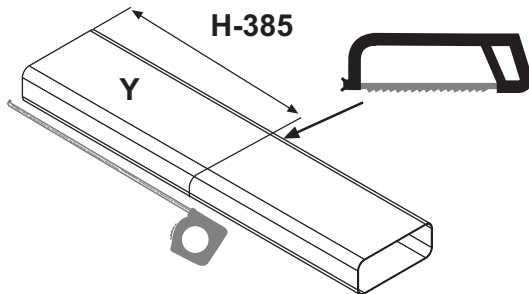
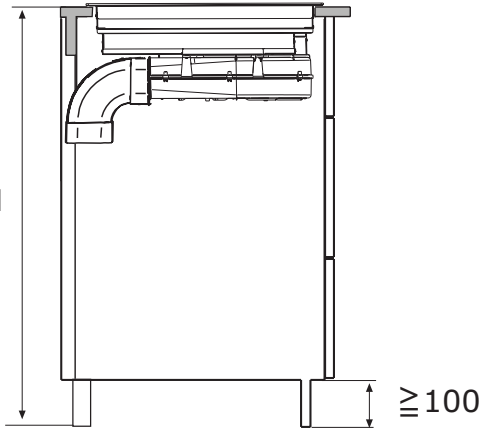


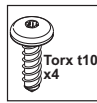
Installation B



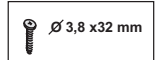
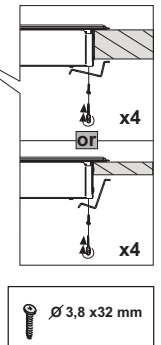
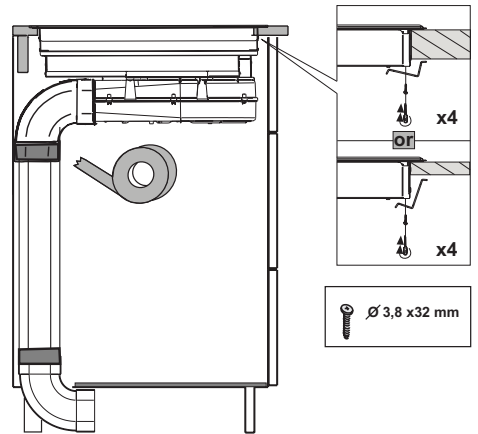
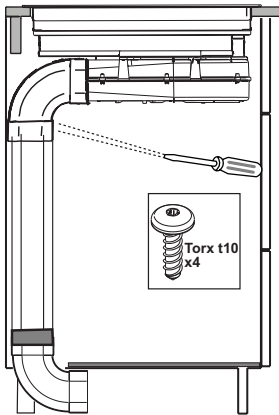
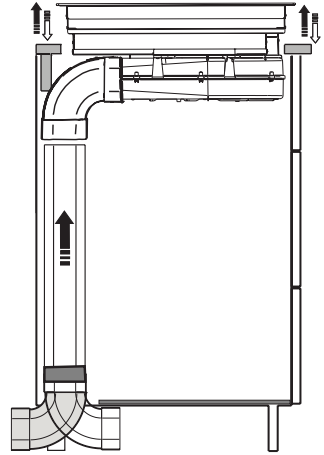
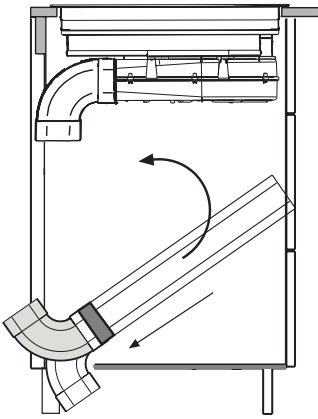
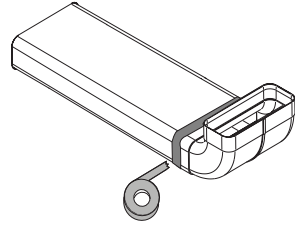
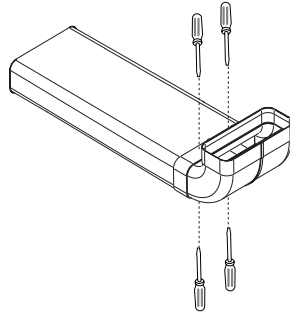
Y= H-385

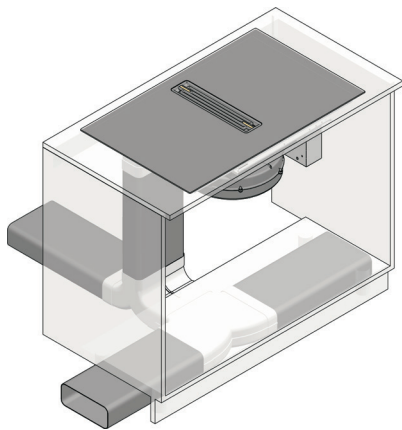
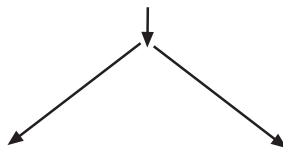
H





Y

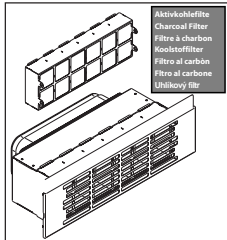




accessories at page 116



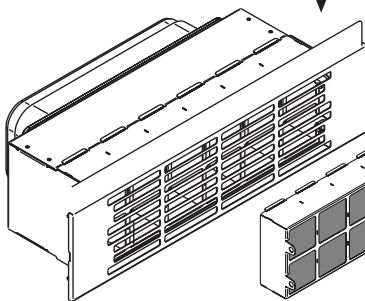
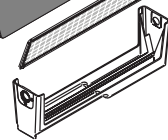
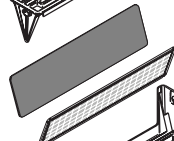
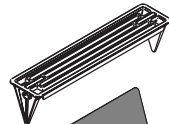
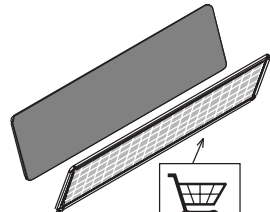
**KRFH10**



Aktivkohlefilter  
Charcoal Filter  
Filtre à charbon  
Koolstoffilter  
Filtro al carbon  
Uhlíkový filtr

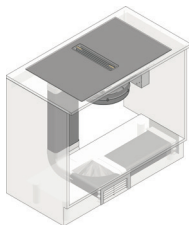


**AFCFCAIA01**  
TWIN



**AFCFCARFH10**

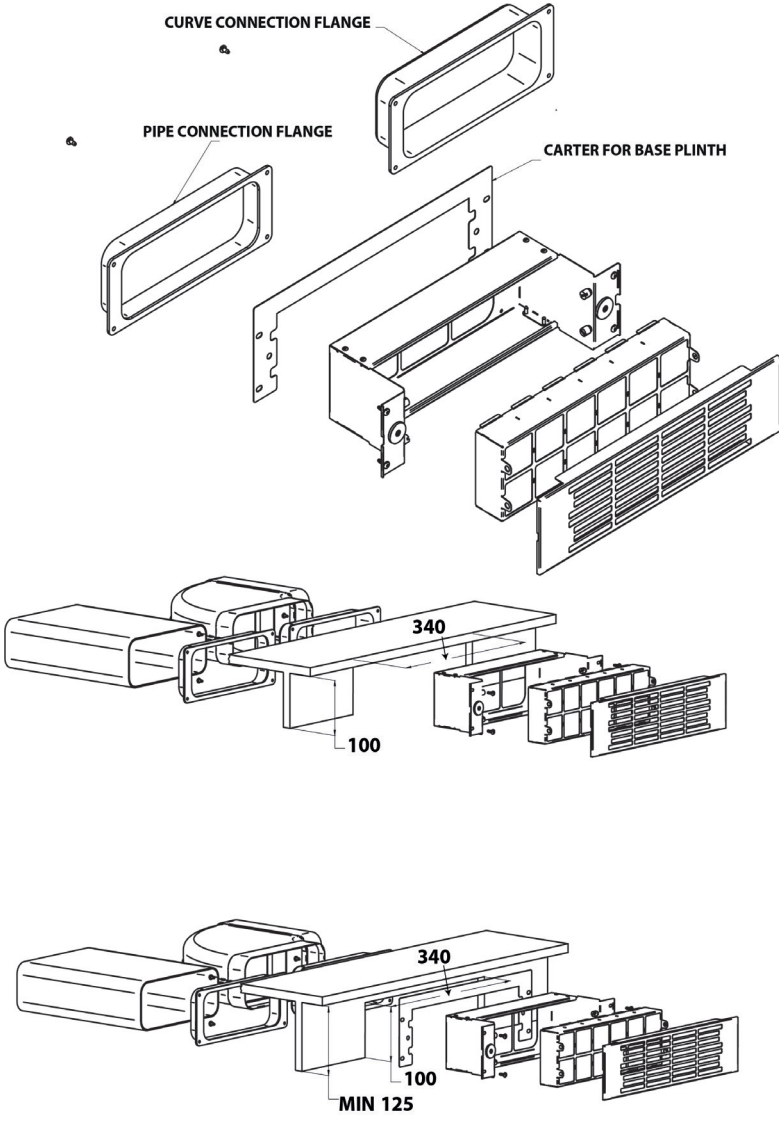
Aktivkohlefilter  
Charcoal Filter  
Filtre à charbon  
Koolstoffilter  
Filtro al carbon  
Uhlíkový filtr



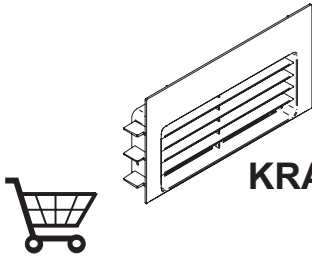
accessories at page 116

KRFH10

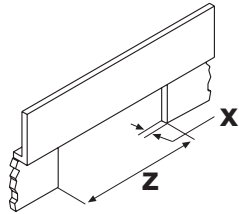
AFCFCAIA01  
TWIN



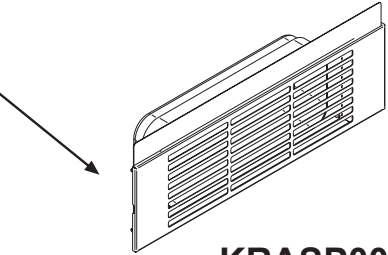
AFCFCAIA01  
TWIN



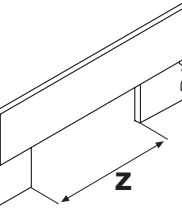
**KRASP003**



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

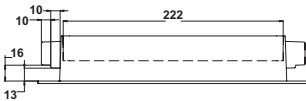
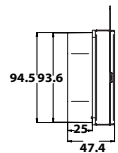
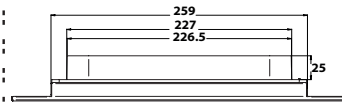
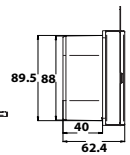
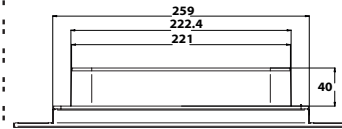
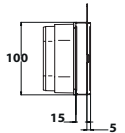
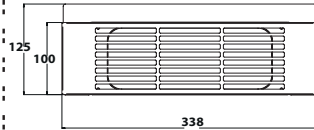
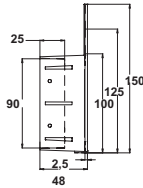
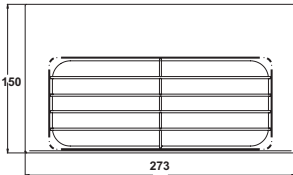


**KRASP009**  
**(inox)**



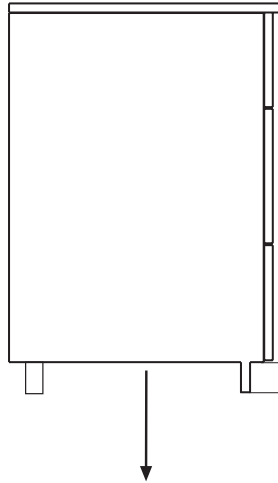
**KRASP010**  
**(BLACK)**

**Z=300**

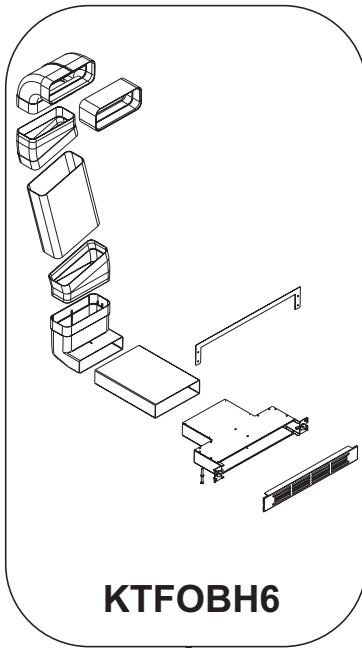


accessories at page 116

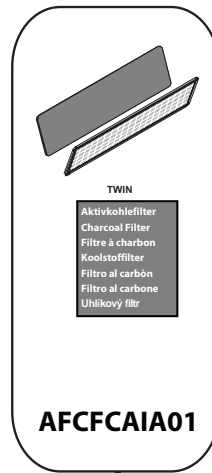


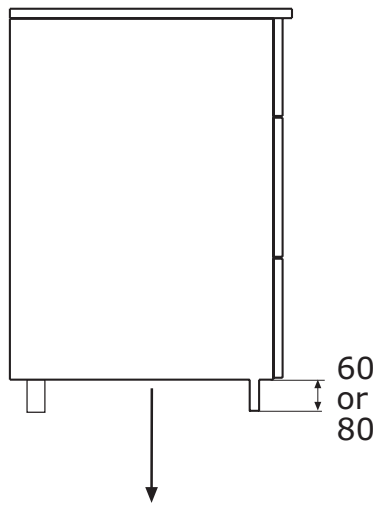


60  
or  
80



+





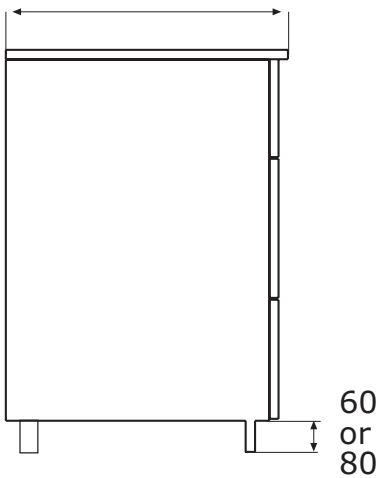
**Installation C**



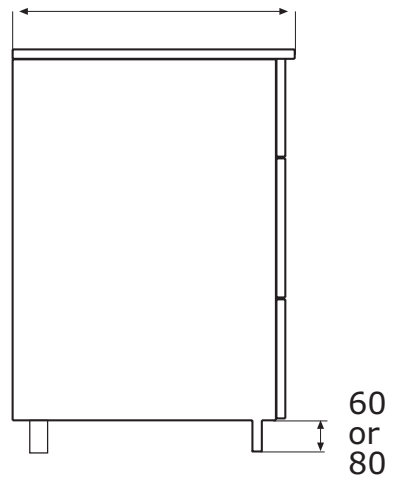
**Installation D**

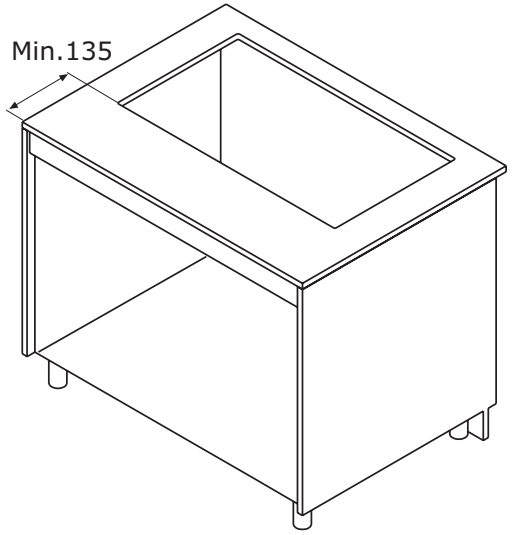
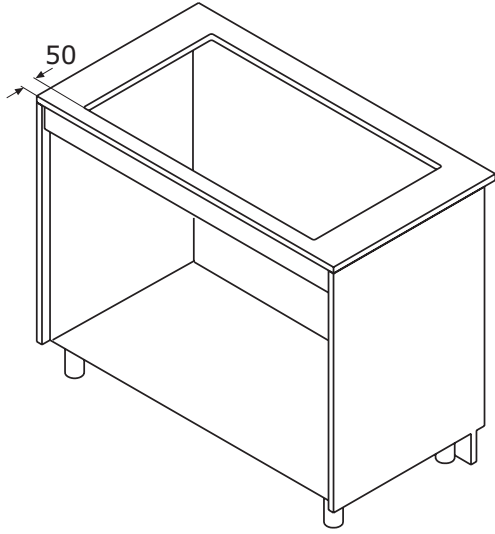


$\leq 680$

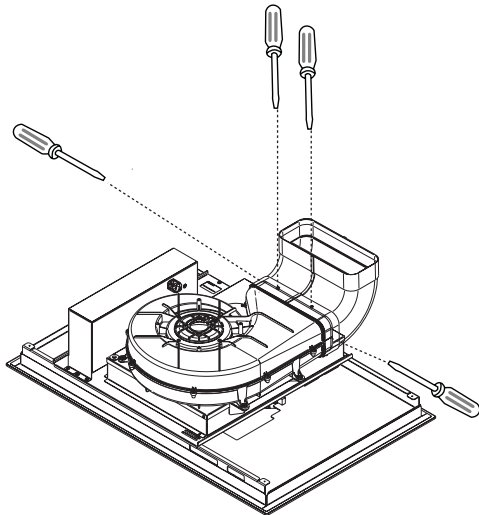
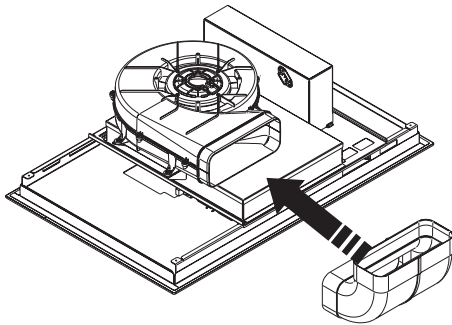
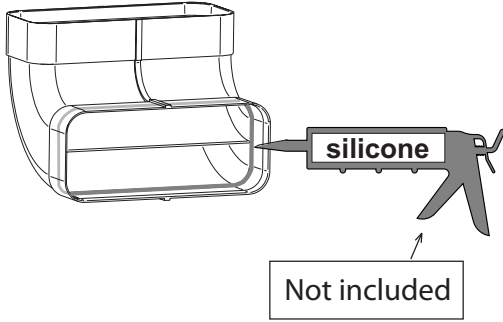


$\geq 680$

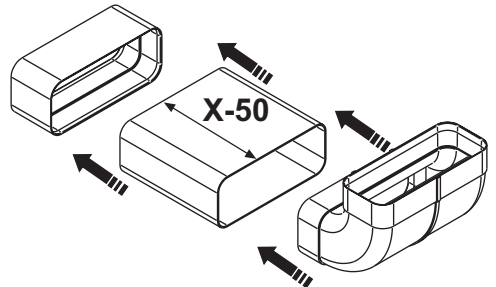
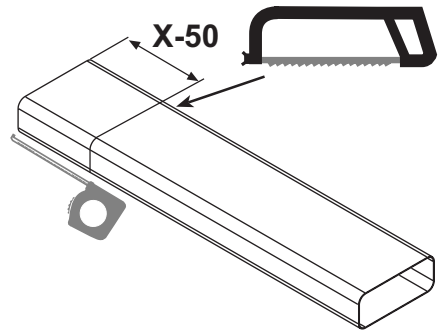
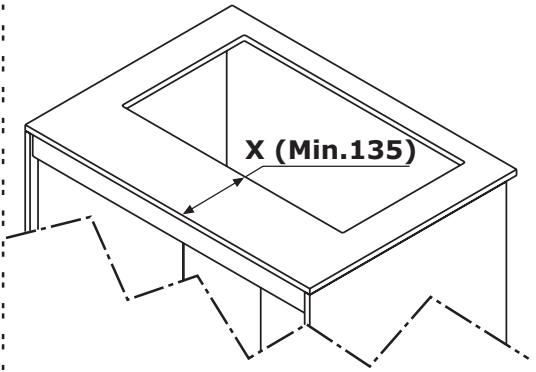




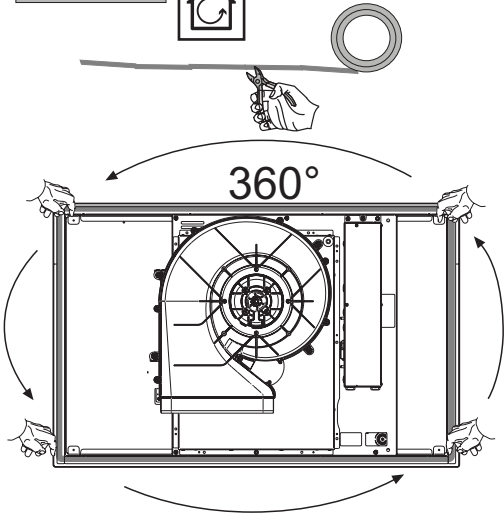
Installation C



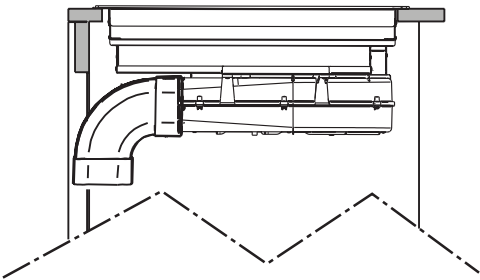
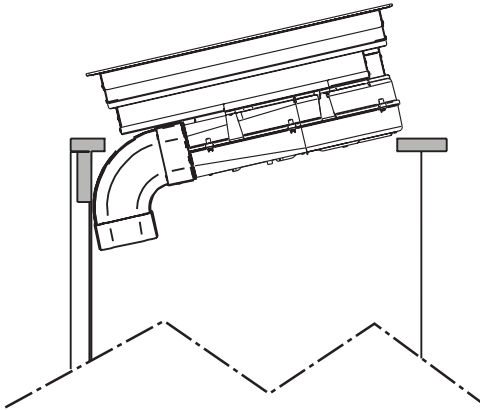
Installation D



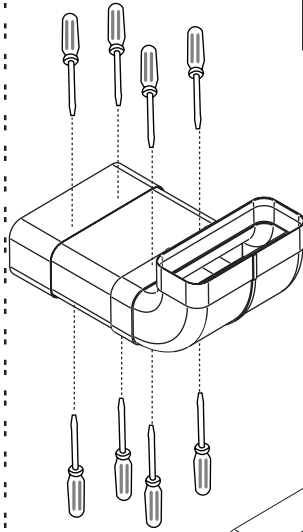
Installation C



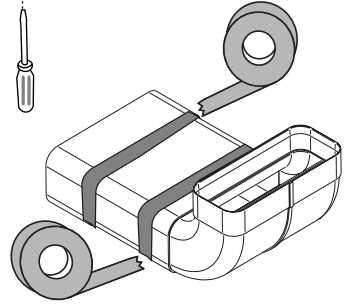
360°



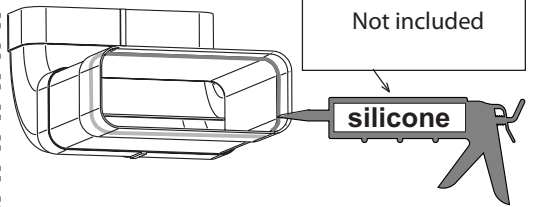
Installation D



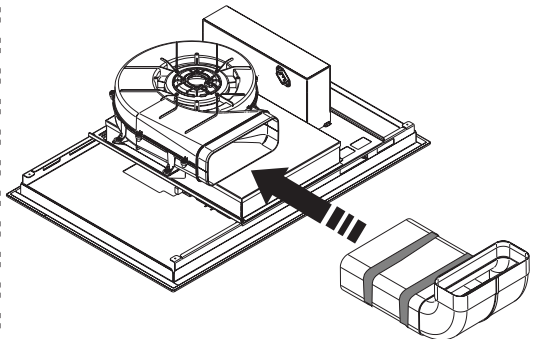
Not included  
we recommend pvc tape

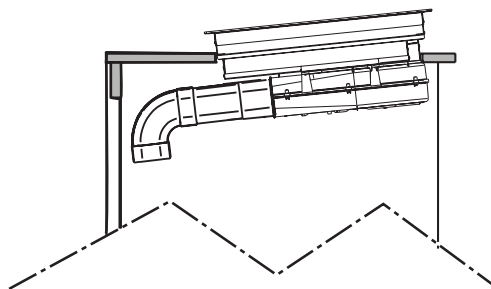
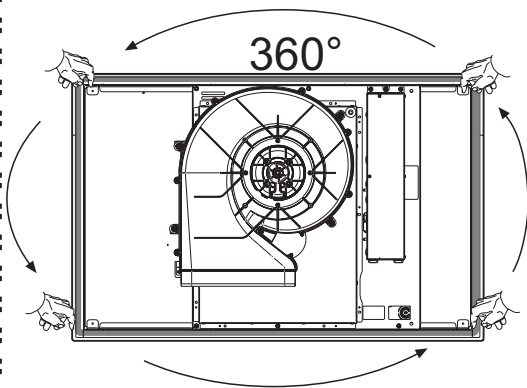
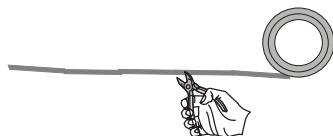
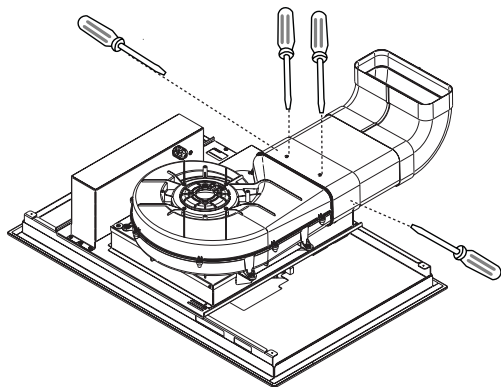
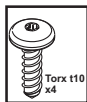


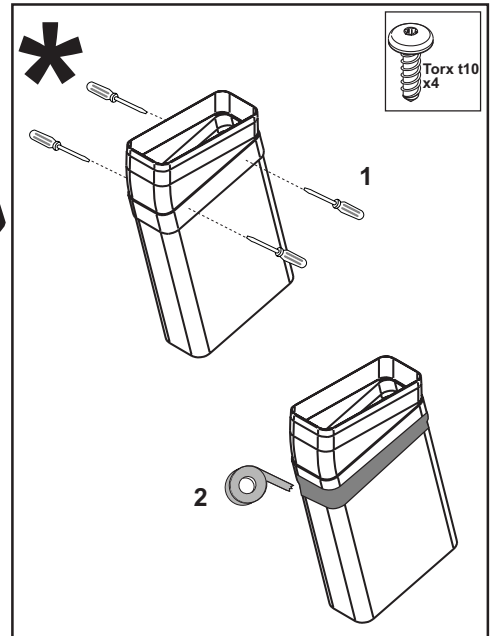
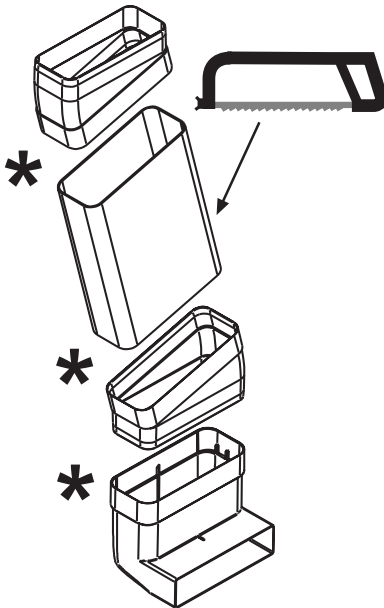
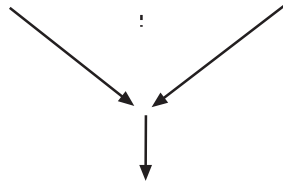
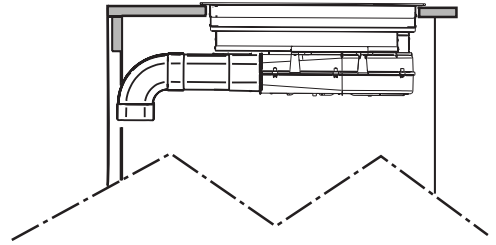
Not included

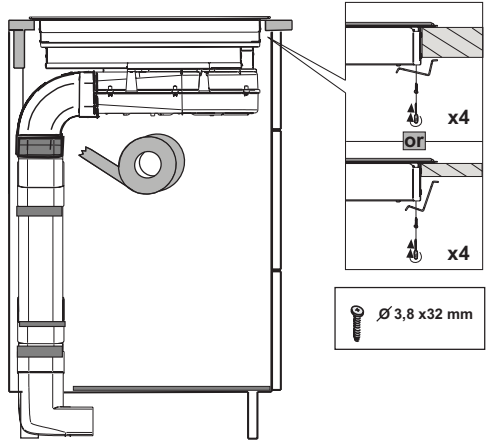
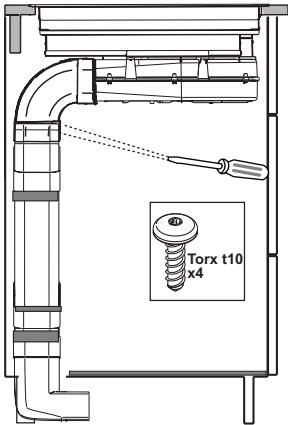
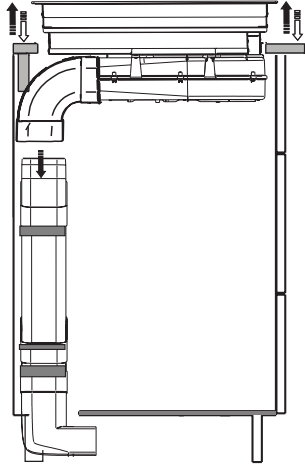
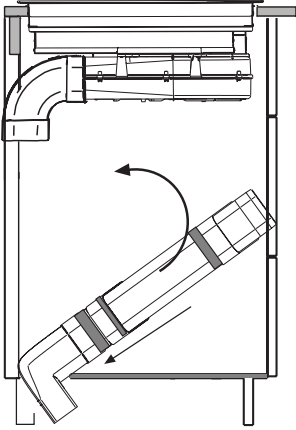


silicone



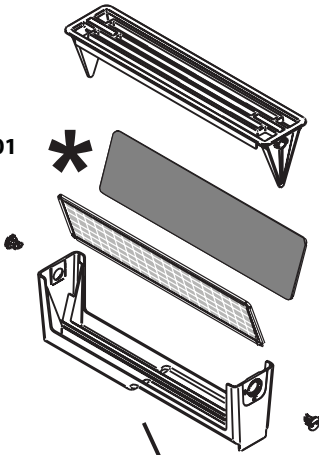




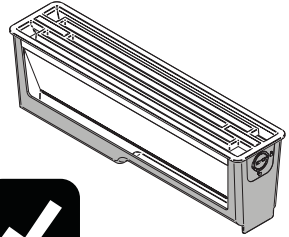
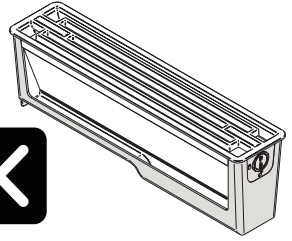




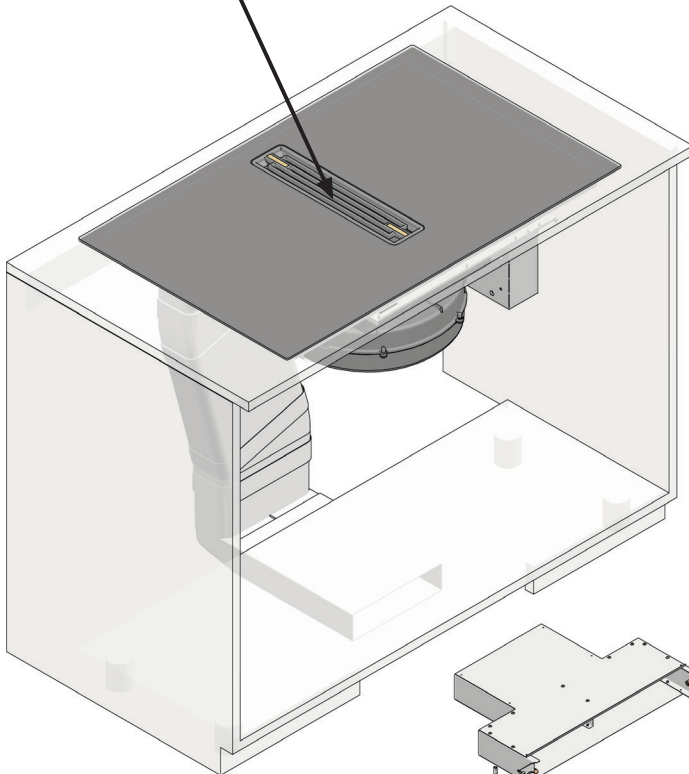
AFCFCAIA01  
TWIN



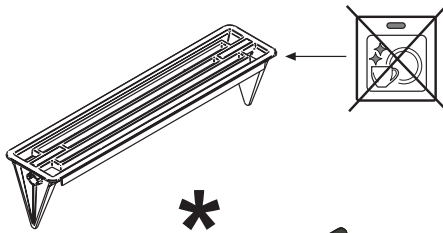
Front



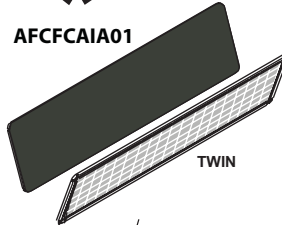
Front



Fettfilter  
 Anti-grease Filter  
 Filtre antigrasse  
 Vetfilter  
 Filtro antigrasa  
 Tukovy filtr



**\***  
**AFCFCAIA01**

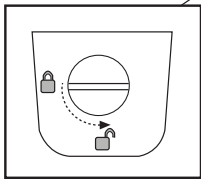
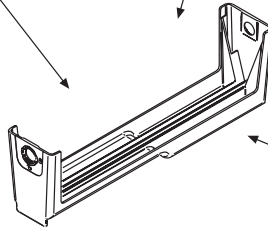
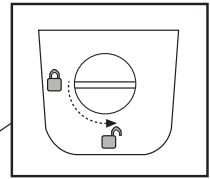
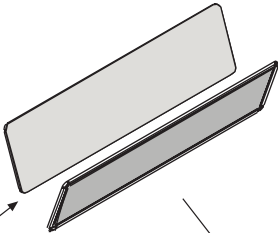


TWIN



Read the paragraph  
 regarding filter  
 regeneration

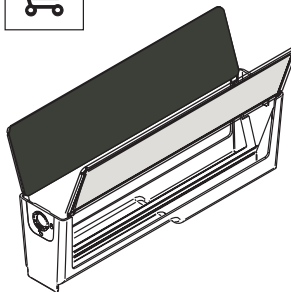
or



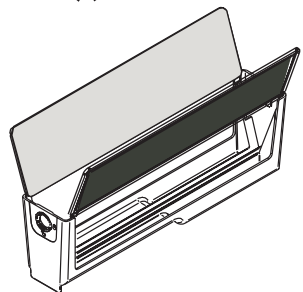
Front

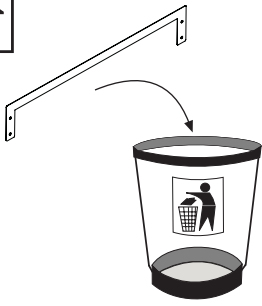


AFCFCAIA01

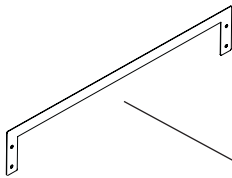
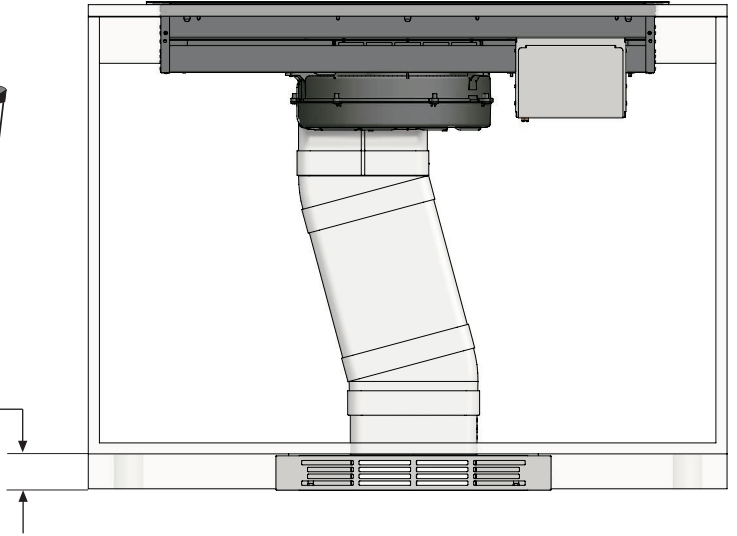


TWIN

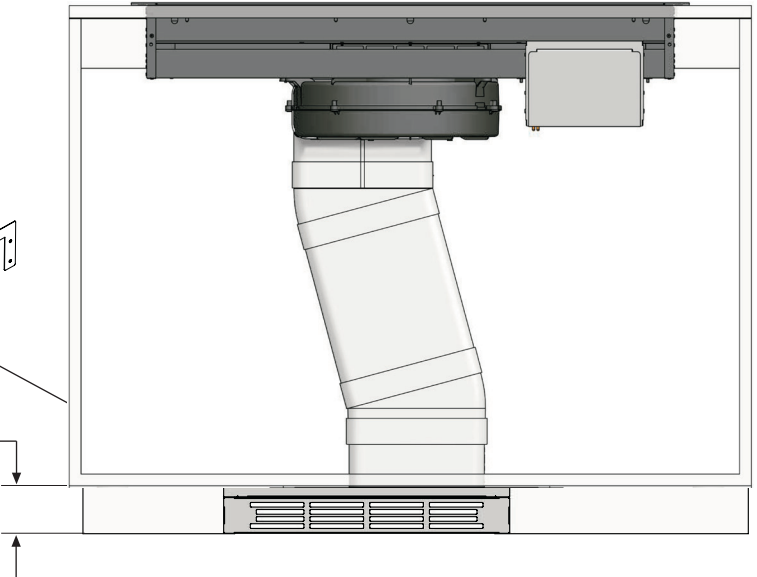


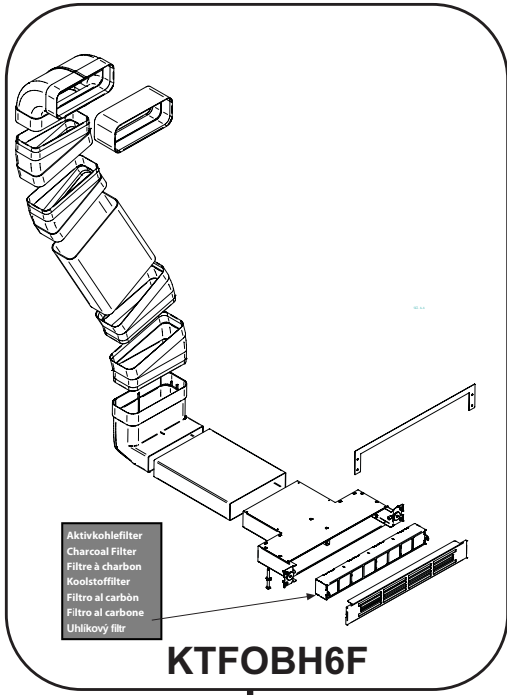
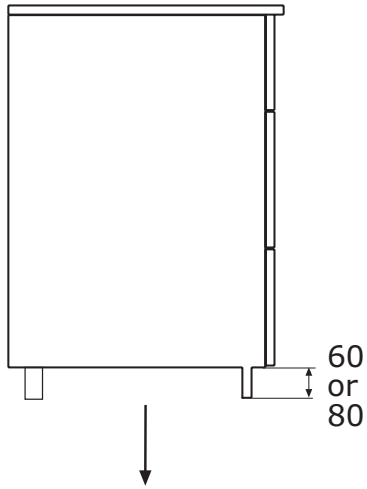


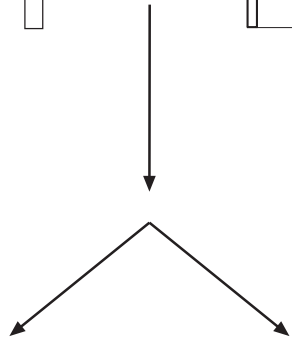
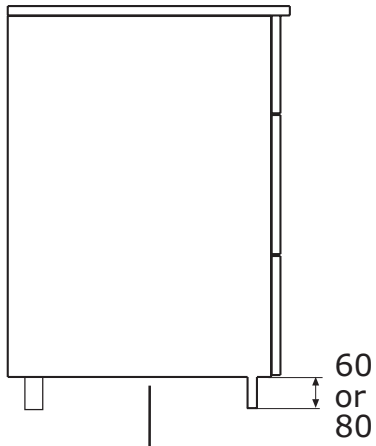
60



80







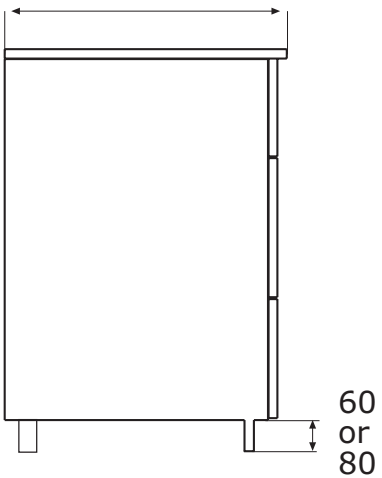
**Installation E**



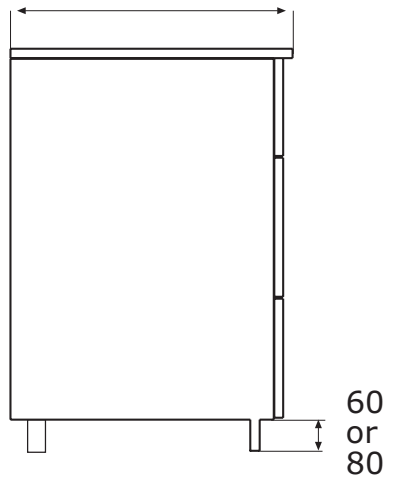
**Installation F**

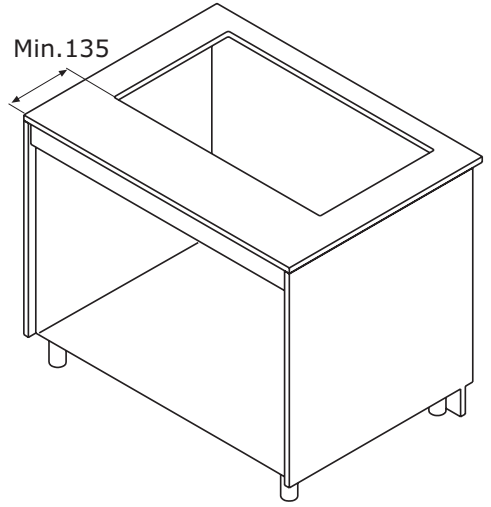
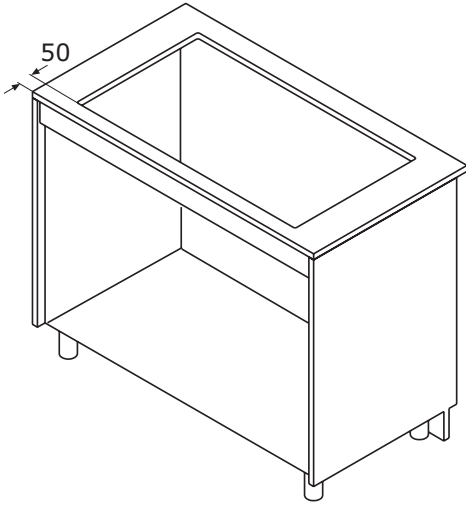


$\leq 680$

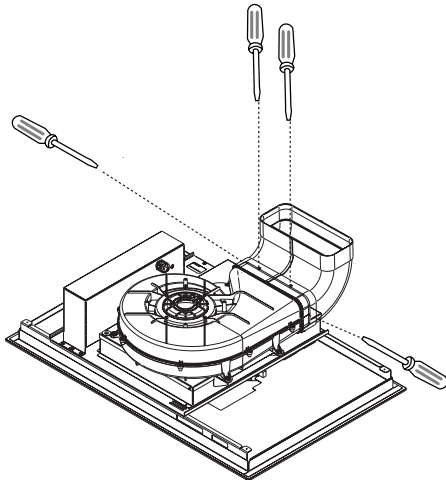
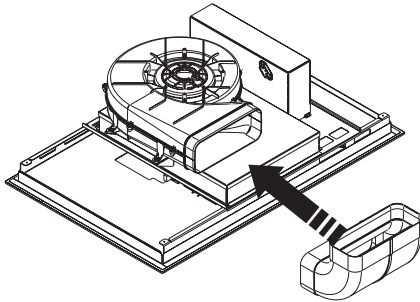
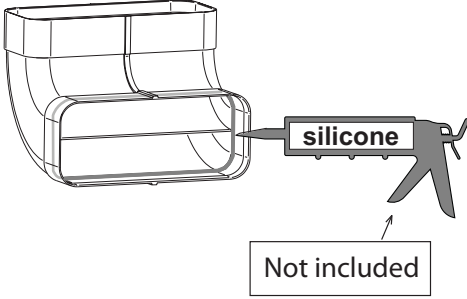


$\geq 680$

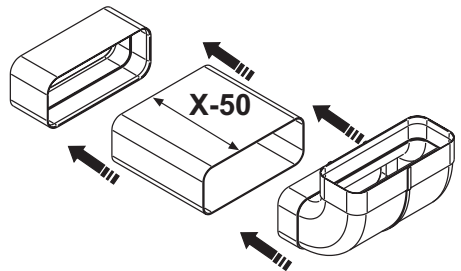
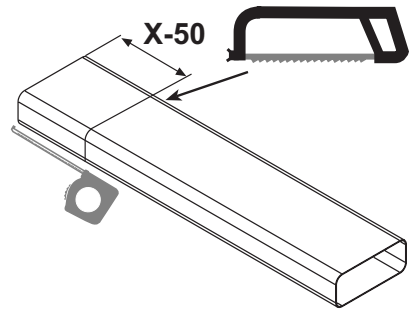
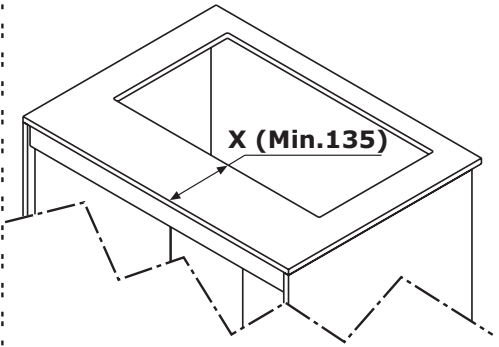




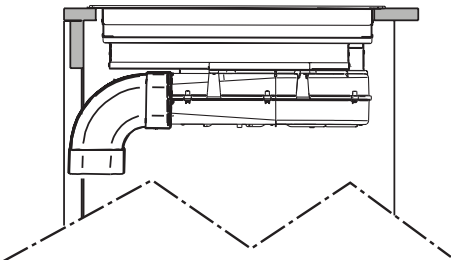
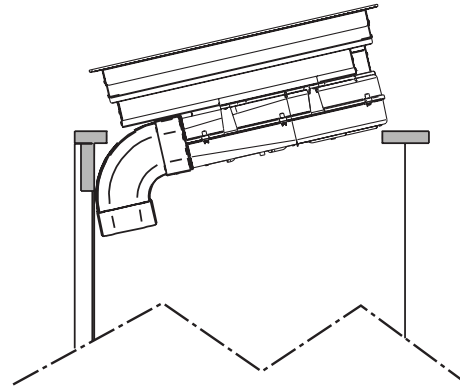
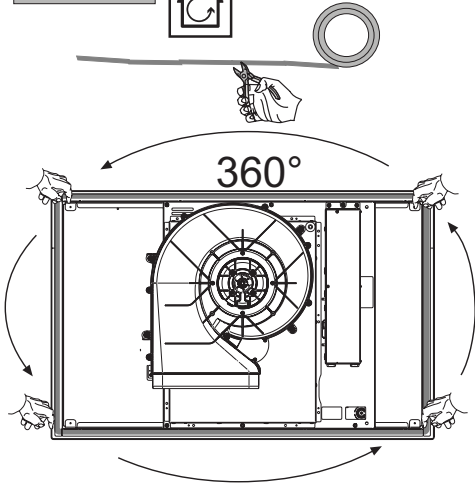
Installation E



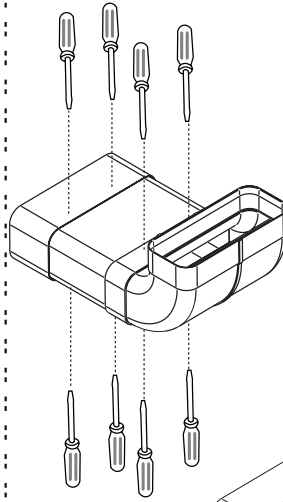
Installation F



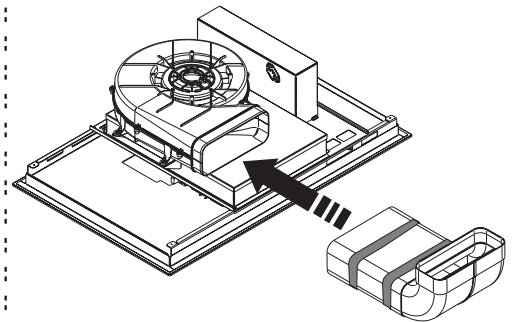
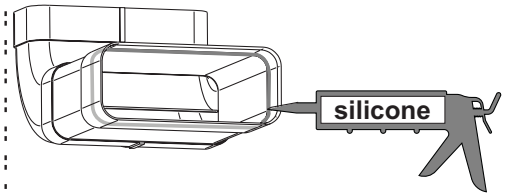
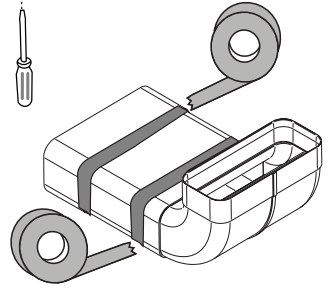
### Installation E

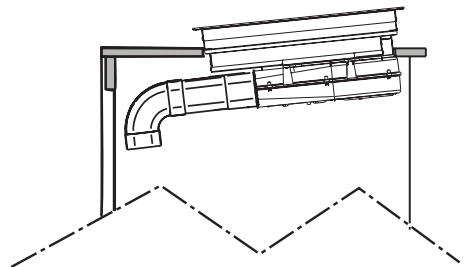
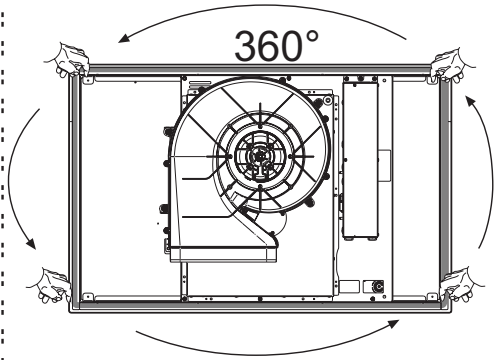
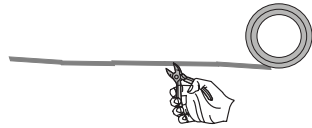
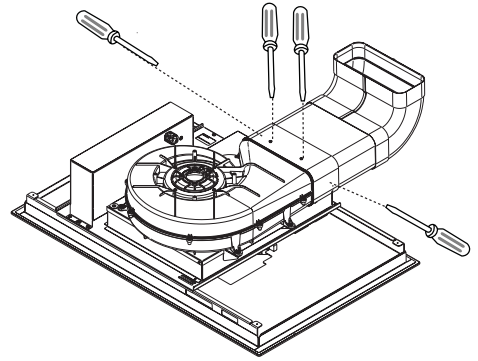


### Installation F



Not included  
we recommend pvc tape

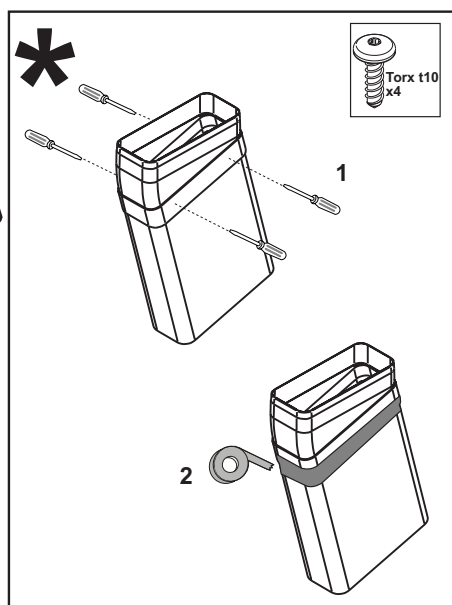
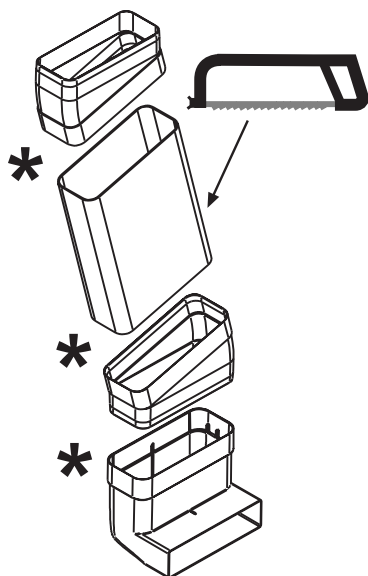
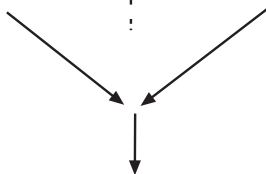
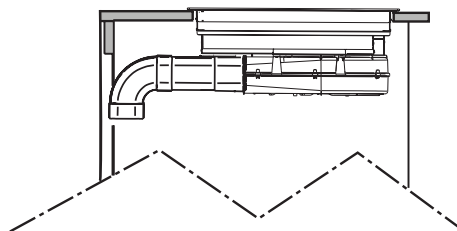


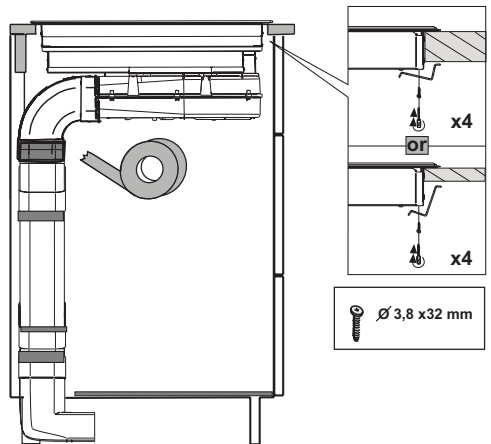
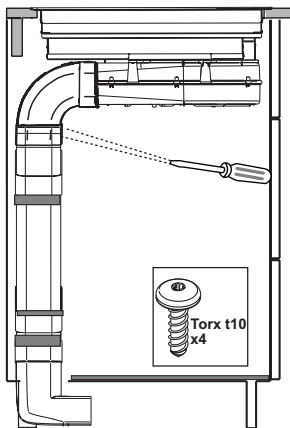
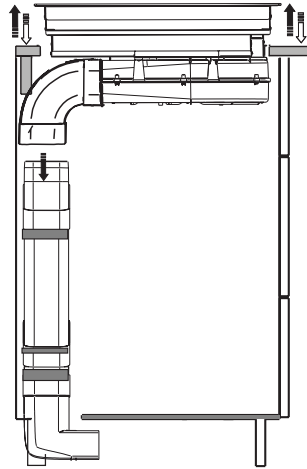
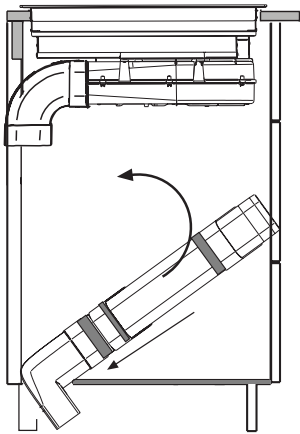


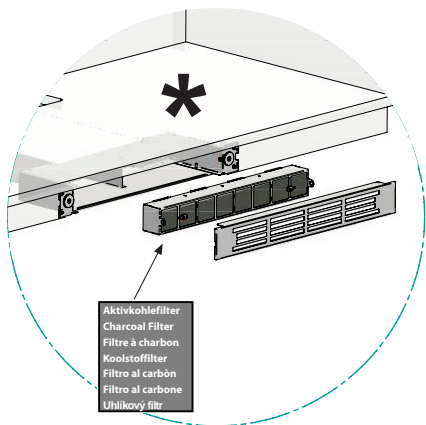
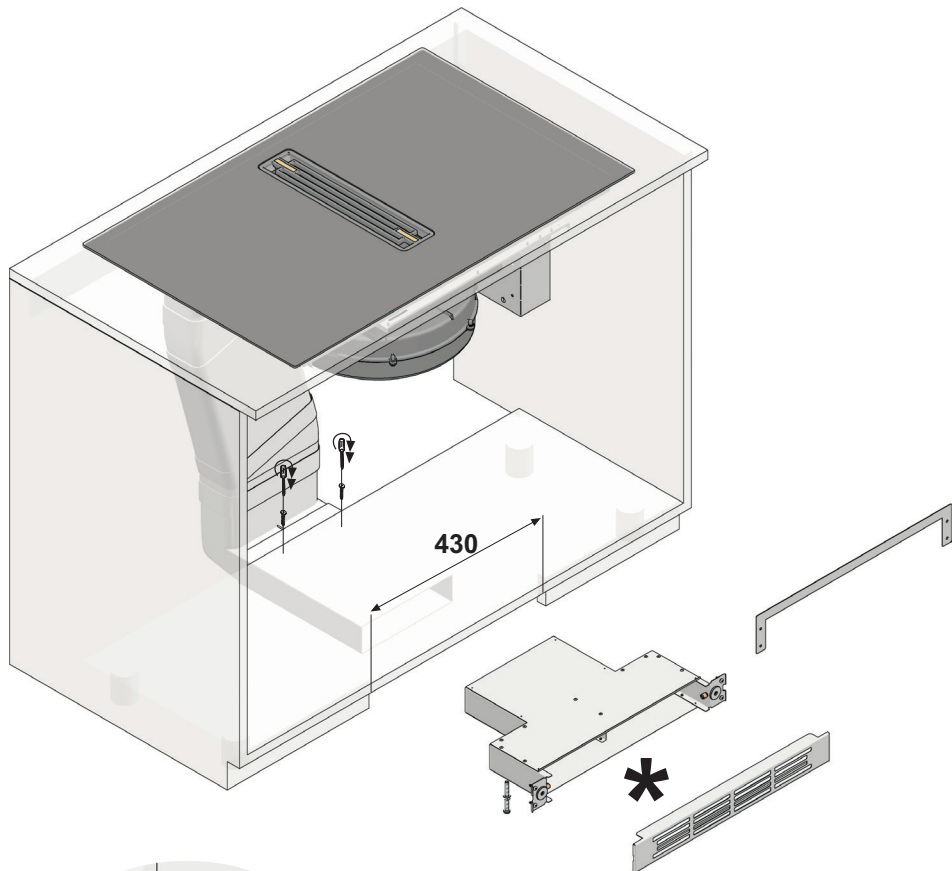
Installation E



Installation F

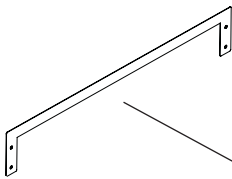
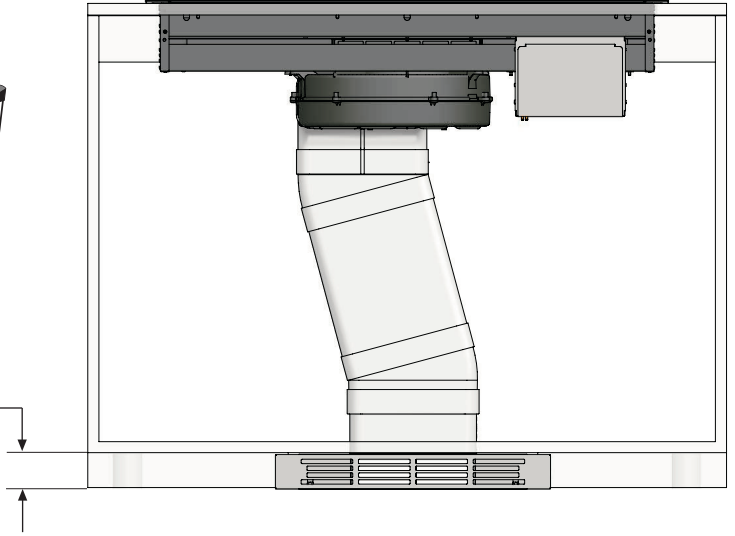




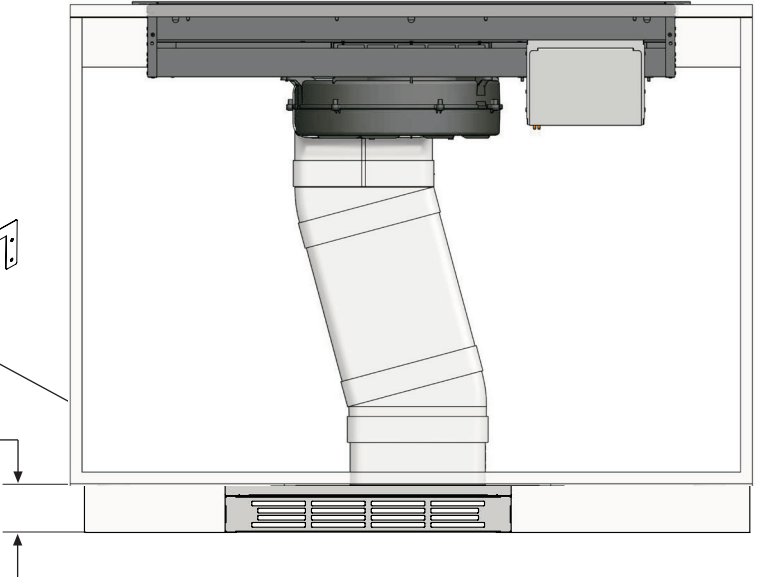




60



80



Kit for the extraction of air in the plumbing space of the kitchen base

Kit d'extraction d'air dans le vide sanitaire

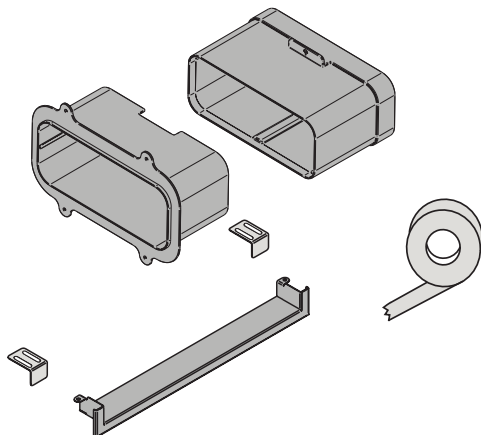
Kit zum Absaugen der Luft im Sanitärraum des Küchensockels

Kit voor het afzuigen van lucht in de sanitaire ruimte van de keukenbasis

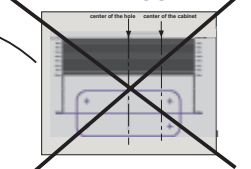
Kit per l'estrazione nel vuoto sanitario

Sada pro odsávání vzduchu v technickém prostoru pod kuchyňskou linkou.

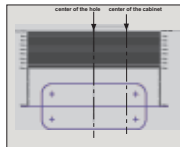
## KRASP008

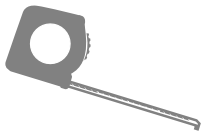


TEMPLATE-DIMA  
Cod.  
AFDIMAVSSLIM



TEMPLATE-DIMA  
Cod.  
AFDIMAVSARTIS





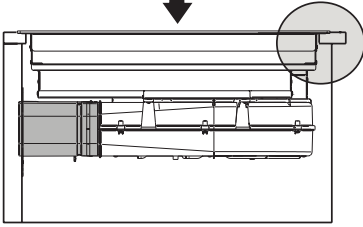
X



Cod.  
AFDIMAVSARTIS

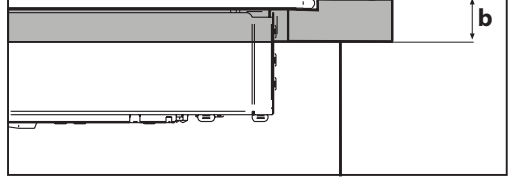


Top glass

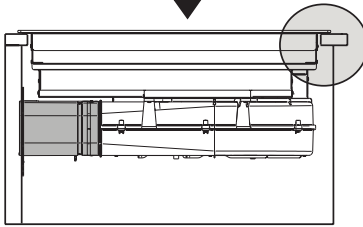


Inst.A

$X = b$

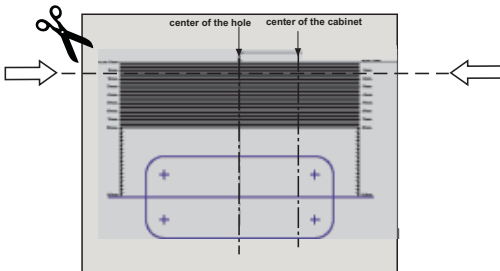
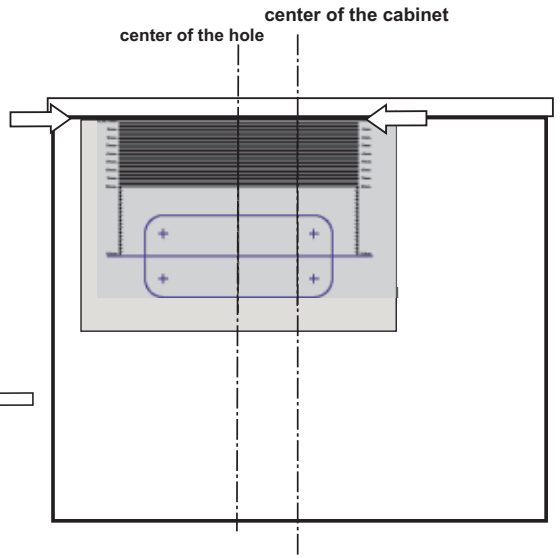
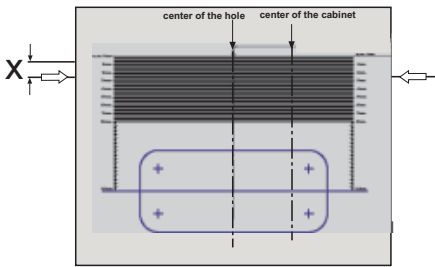
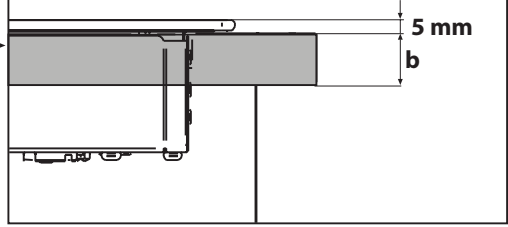


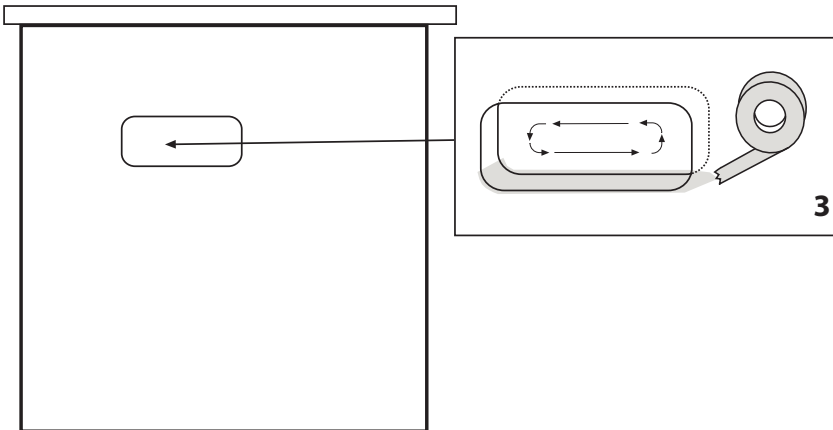
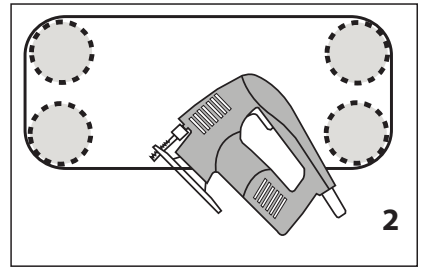
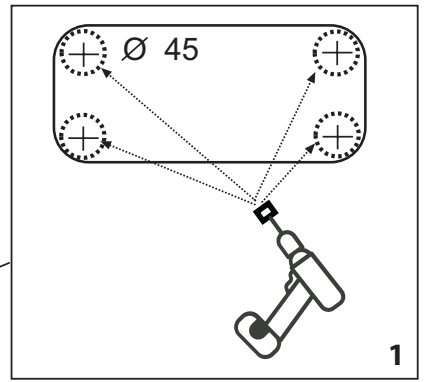
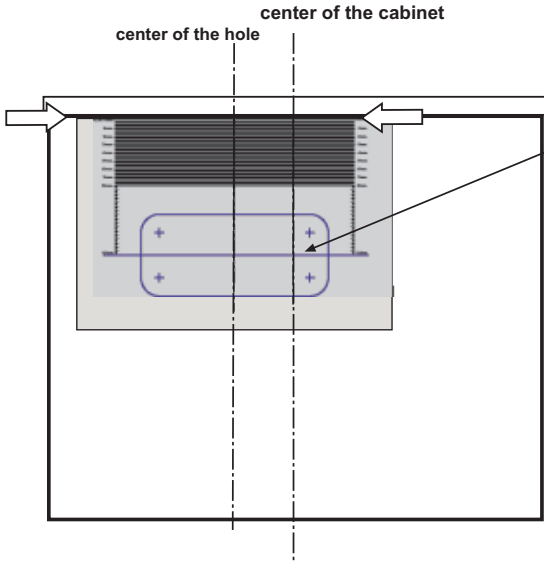
Top glass

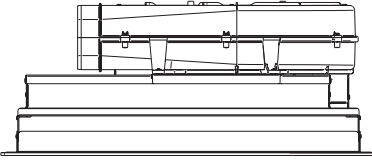


Inst.B

$X = 5\text{mm} + b$







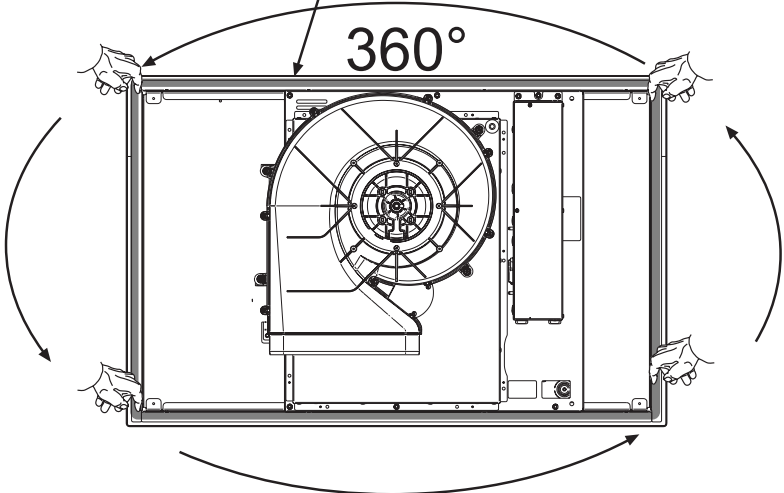
1

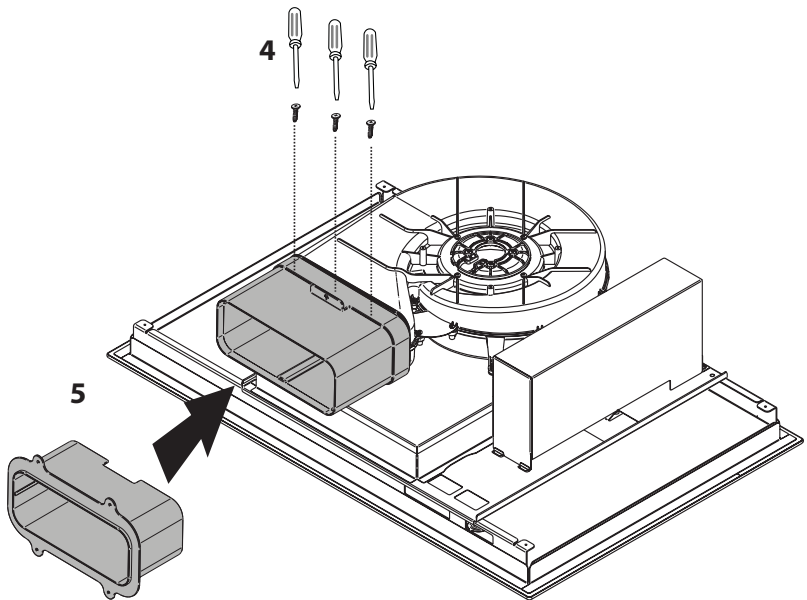
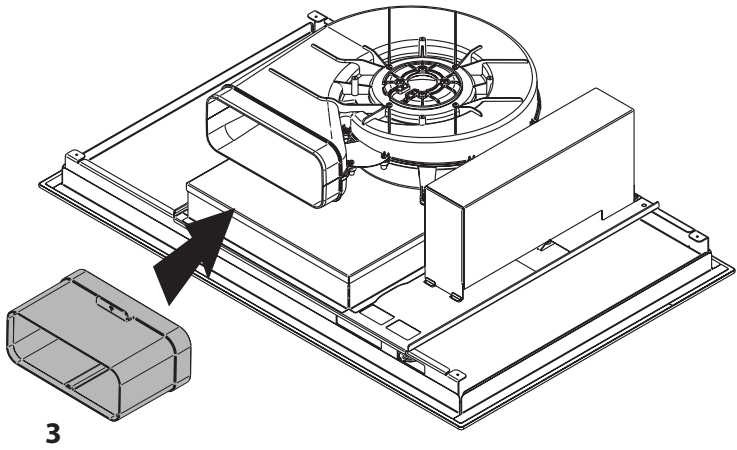


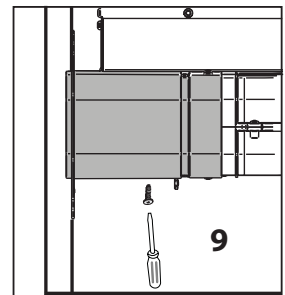
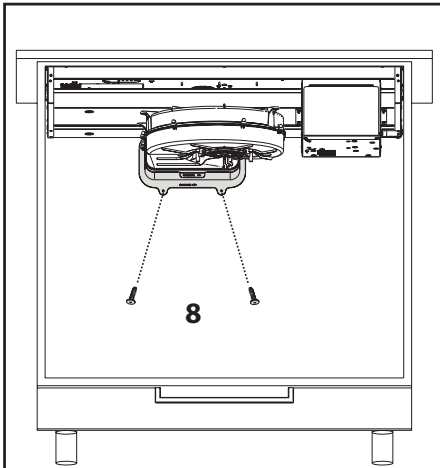
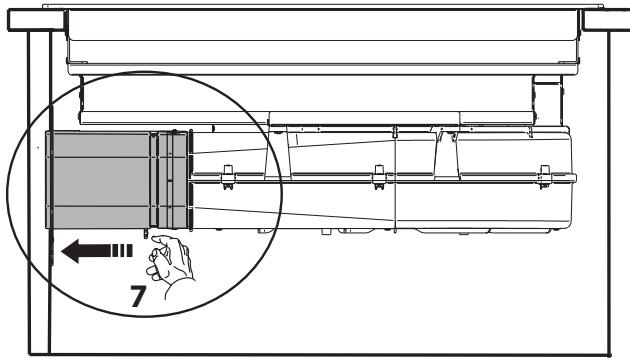
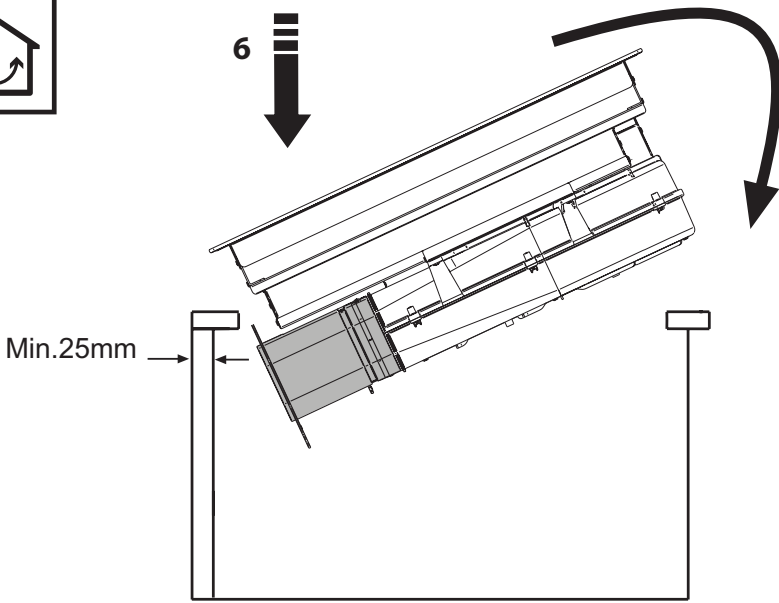
2

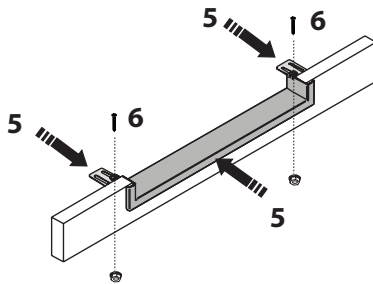
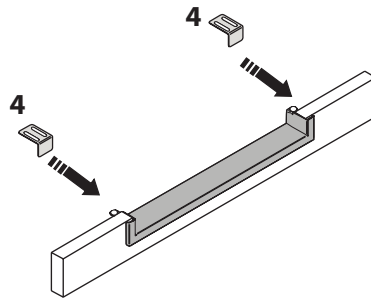
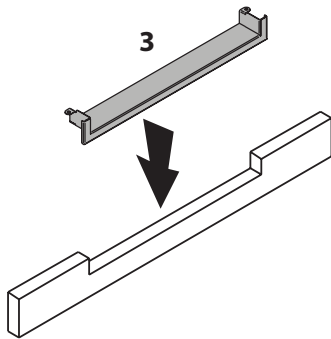
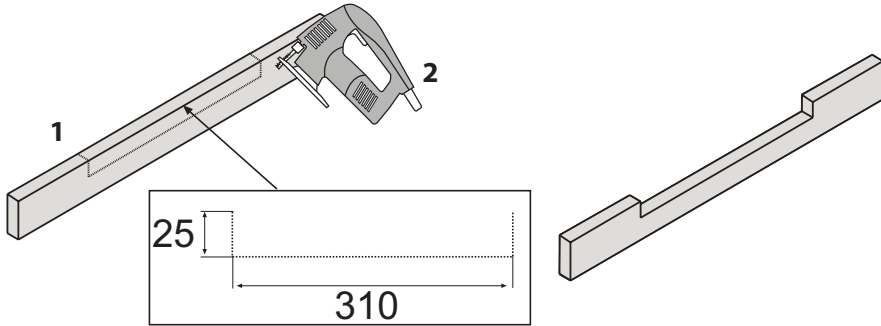
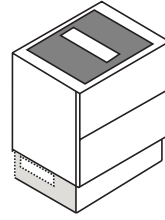
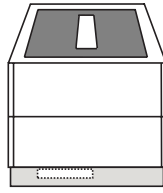
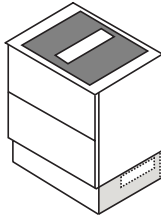


360°











D

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

GB

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

F

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

ES

Una vez terminada la instalación, verificar que el producto funcione correctamente. Una vez verificado, esperar 24 horas para permitir al silicona de secarse completamente.

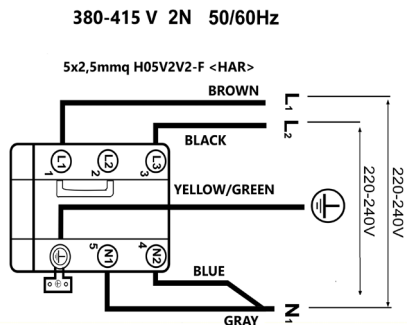
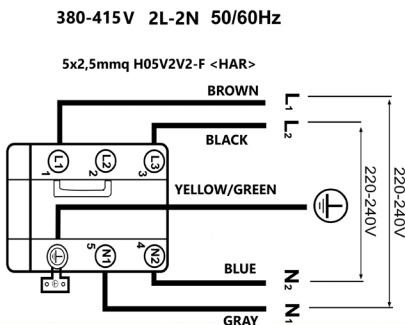
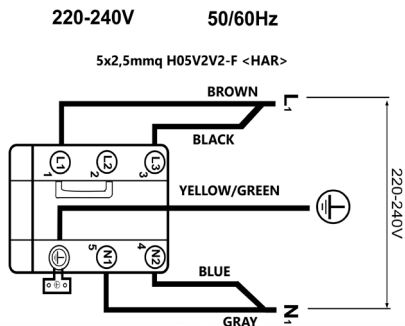
I

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

CZ

Po dokončení instalace zkontrolujte správnou funkčnost výrobku a poté počkejte 24 hodin, aby silikon zcela zaschnul.

# Electrical connections



EN

IF THE PRODUCT IS SUPPLIED WITHOUT A POWER CABLE, USE A CABLE OF THIS TYPE:  
5x2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F

D

Wenn das Produkt ohne Netzkabel geliefert wird, verwenden Sie ein Kabel dieses Typs: 5x2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F

F

SI LE PRODUIT EST FOURNI SANS CÂBLE D'ALIMENTATION, UTILISEZ UN CÂBLE DE CE TYPE : 5x2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F

ES

SI EL PRODUCTO SE SUMINISTRA SIN CABLE DE ALIMENTACIÓN, UTILICE UN CABLE DE ESTE TIPO: 5x2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F

I

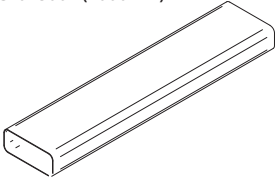
NEL CASO IN CUI IL PRODOTTO VIENE FORNITO SENZA CAVO DI ALIMENTAZIONE UTILIZZARE UN CAVO DI QUESTO TIPO: 5x2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F

CZ

POKUD JE VÝROBEK DODÁVÁN BEZ NAPÁJECÍHO KABELU, POUŽIJTE KABEL TÉTO SPECIFIKACE: 5x2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F

# Accessories

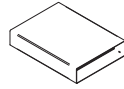
AFC4043001 (1000mm)



AFC4043005



AFC4021003



AFCRAC0120994



AFC4043004 (90°)



AFC4043003 (90°)



AFC4043007 (15°)



AFC4043006



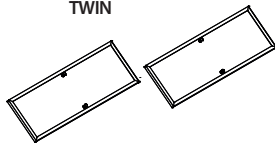
AFC4043002



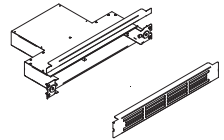
KRASPO03



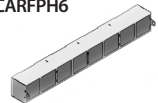
AFCFCAIA01  
TWIN



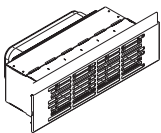
KRFH6



AFCFARFPH6



KRFH10



AFCFCARFH10





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

