

XTRA



XTRAVENT373F80X

Istruzioni per l'uso con istruzioni di montaggio

Please find further
information and
language versions here:



CS | DA | ES | FI | HR | HU | IT | NO | PL | SK | SL | SV

INDICE DEI CONTENUTI

SICUREZZA.....	3
PRECAUZIONI PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO	3
ISTRUZIONI DI SICUREZZA GENERALI.....	3
PROTEZIONE CONTRO I DANNI.....	4
PRECAUZIONI IN CASO DI GUASTO DELL'APPARECCHIO	6
PROTEZIONE DA ULTERIORI PERICOLI	6
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO.....	7
DESCRIZIONE TECNICA.....	7
PANNELLO DI CONTROLLO	7
FUNZIONAMENTO DEL PIANO DI COTTURA	8
DISPLAY.....	8
VENTILAZIONE	8
MESSA IN FUNZIONE DEL PIANO COTTURA	8
PRIMA DEL PRIMO RISCALDAMENTO	8
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE.....	8
FUNZIONE DEI CAMPI DI COMMUTAZIONE A SENSORE	9
"SLIDER" ZONA DI SELEZIONE.....	9
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA	9
RICONOSCIMENTO DELLA PENTOLA	10
INDICATORE DEL CALORE RESIDUO	10
FUNZIONE BOOSTER E DOPPIO BOOSTER.....	10
TIMER	11
COTTURA INIZIALE AUTOMATICA.....	12
FUNZIONE STOP&GO.....	12
FUNZIONI DI MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA	12
FUNZIONE PONTE E PONTE AUTOMATICO	13
BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI / INTERBLOCCO DEL PIANO DI COTTURA	13
FUNZIONE CHEF	14
FUNZIONE GRILL	14
FUNZIONAMENTO DELLA CAPPA DI ASPIRAZIONE	15
PRIMI PASSI.....	15
FUNZIONE BOOSTER	15
FUNZIONE TIMER	15
VENTILAZIONE AUTOMATICA A FINE COTTURA (OVERRUN)	16
FUNZIONE AUTOMATICA.....	16
PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CAPPA ASPIRANTE	17
INDICATORE DI PULIZIA DEL FILTRO.....	17
PULIZIA E MANUTENZIONE DEL PIANO DI COTTURA.....	18
COSA FARE QUANDO.....	19
CONSIGLI DI CUCINA.....	21
PENTOLE	21
DIMENSIONI DELLE PENTOLE.....	21
CAMPI DI IMPOSTAZIONE	22
PROTEZIONE DELL'AMBIENTE	22
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO	22
COLLEGAMENTO ELETTRICO	25

Precauzioni prima della messa in servizio

- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.
- L'installazione e il collegamento dell'apparecchio devono essere eseguiti esclusivamente da un elettricista qualificato. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per i danni causati da errori durante l'installazione o il collegamento. Utilizzare l'apparecchio solo quando è installato.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo se viene montato e installato in un mobile e se viene utilizzato un piano di lavoro confermato e adattato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo per la cottura e la frittura domestica di alimenti e non è destinato a scopi commerciali.
- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro.
- L'apparecchio non deve essere modificato.
- Non utilizzare il piano di cottura come un piano di lavoro o come una superficie di appoggio.
- La sicurezza è garantita solo se l'apparecchio è collegato a un conduttore di terra di protezione conforme alle norme vigenti.
- L'apparecchio non deve essere collegato alla rete elettrica tramite un cavo di prolunga.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice: i vapori d'acqua sprigionati potrebbero danneggiare i componenti elettrici.
- Non accendere l'apparecchio tramite un timer esterno o un telecomando separato.

Istruzioni di sicurezza generali

- Spegnerle le zone di cottura dopo ogni utilizzo.
- I grassi e gli oli surriscaldati si incendiano rapidamente. Se si preparano alimenti con grassi o olio (ad esempio, patatine fritte), è necessario osservare il processo di cottura.
- Quando si cucina e si frigge, le zone di cottura diventano calde. Pertanto, fare attenzione alle scottature durante e dopo l'uso dell'apparecchio.

- Assicurarsi che nessun cavo elettrico di un apparecchio indipendente o da incasso entri in contatto con il vetro o con la zona di cottura calda.
- Oggetti magnetici come carte di credito, floppy disk, calcolatrici, ecc. non devono essere collocati nelle immediate vicinanze dell'apparecchio acceso. La loro funzione potrebbe essere compromessa.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi di pentole non devono essere appoggiati sul piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- In generale, non collocare oggetti metallici (ad es. cucchiaini, coperchi di pentole, ecc.) sulla superficie a induzione perché potrebbero riscaldarsi durante il funzionamento.
- Non coprire mai la superficie di cottura con un panno o una pellicola protettiva, poiché potrebbero diventare molto caldi e prendere fuoco.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

Protezione contro i danni

- Non utilizzare pentole o padelle con fondo non lucidato o danneggiato (ad esempio, in ghisa). Questi possono graffiare le lastre di vetroceramica.
- Si noti che anche i granelli di sabbia possono causare graffi.
- La vetroceramica è insensibile agli shock termici e molto resistente, ma non infrangibile. Gli oggetti particolarmente appuntiti e duri che cadono sul piano di cottura possono danneggiarlo.
- Non urtare pentole e bordi contro il vetro.
- Non utilizzare le zone di cottura con pentole vuote.

- Evitare di mettere zucchero, plastica o fogli di alluminio sulle zone di cottura calde. Queste sostanze si sciolgono, si attaccano e possono quindi causare crepe, fratture o altri cambiamenti permanenti nel vetro quando si raffredda. Se si trovano ancora sulle zone di cottura calde, spegnere l'apparecchio e rimuovere queste sostanze quando è ancora caldo. Poiché le zone di cottura sono calde, esiste il rischio di ustioni.
- **AVVISO:** La cottura incustodita su un piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e provocare un incendio.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere monitorato. Un processo di cottura a breve termine deve essere costantemente monitorato.
- Non collocare oggetti sul piano di cottura.
- Non collocare mai pentole calde sull'unità di controllo. L'elettronica sotto il vetro potrebbe essere danneggiata.
- Se sotto l'apparecchio montato è presente un cassetto, assicurarsi che vi sia una distanza minima di 2 cm tra il fondo dell'apparecchio e il contenuto del cassetto, altrimenti la ventilazione dell'apparecchio non è garantita.
- In questo cassetto non possono essere riposti oggetti infiammabili (ad esempio bombolette spray). Gli eventuali portaposate del cassetto devono essere in materiale resistente al calore.
- Non riscaldare contenitori chiusi (ad es. lattine) sulle zone di cottura. A causa della corrispondente sovrappressione, i contenitori o le lattine possono scoppiare e sussiste il rischio di lesioni!

Precauzioni in caso di guasto dell'apparecchio

- Se viene rilevato un errore, l'apparecchio deve essere spento e scollegato dalla rete elettrica.
- Se si verificano rotture, crepe o screpolature sul vetro: Spegnerne immediatamente il piano di cottura, svitare o rimuovere il fusibile del piano di cottura e contattare il nostro servizio clienti o il rivenditore specializzato.
- Le riparazioni dell'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
- **AVVISO:** Se la superficie del vetro è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Protezione da ulteriori pericoli

- Assicurarsi che le pentole siano sempre posizionate al centro della zona di cottura. Il fondo della padella deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Per le persone con pacemaker: in prossimità dell'apparecchio acceso si genera un campo elettromagnetico che può influire sul pacemaker. In caso di dubbio, contattare il produttore del pacemaker o il proprio medico.
- Non utilizzare una gamma sintetica o di alluminio: Potrebbero fondersi sulla zona di cottura.
- Non cercare di spegnere il fuoco con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.



L'USO DI PENTOLE DI SCARSA QUALITÀ OPP. DEL DISCO ADATTATORE PER INDUZIONE COMPORTA LA CESSAZIONE ANTICIPATA DELLA GARANZIA.
IL PRODUTTORE NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI AL PIANO DI COTTURA O ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE.



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

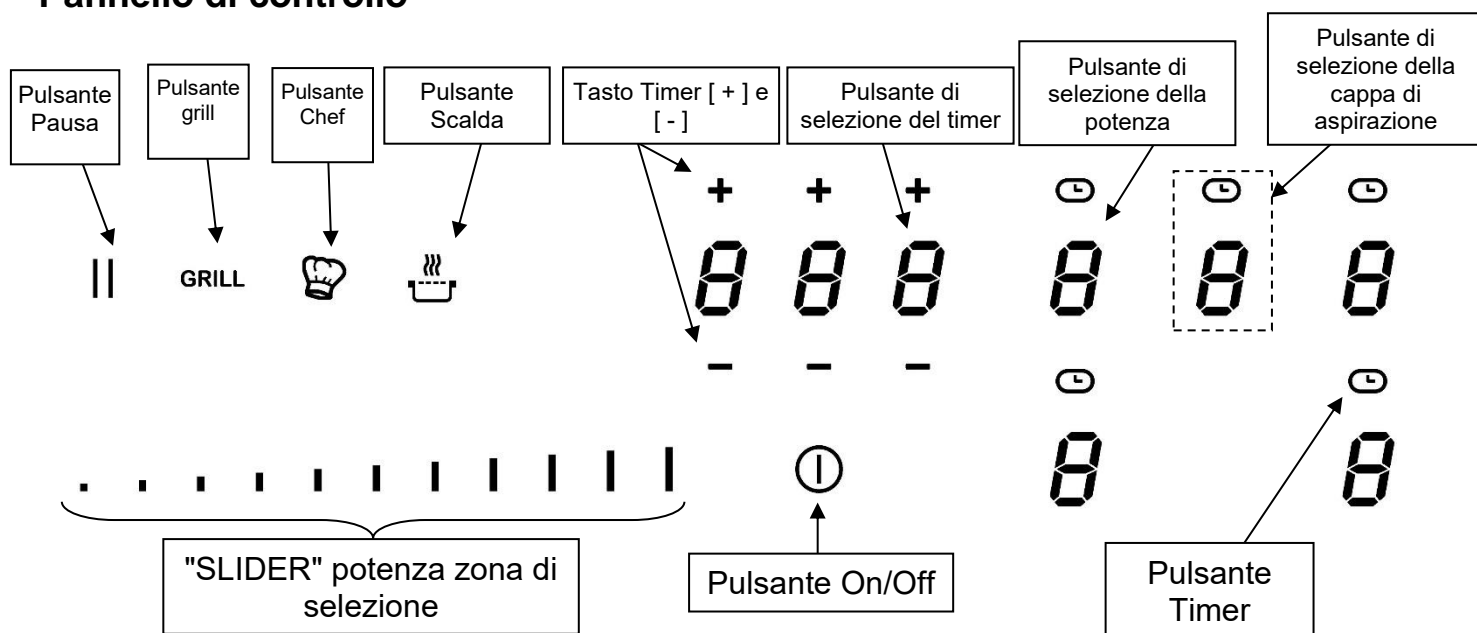
Descrizione tecnica

Modello	XTRAVENT373F80X
Potenza complessiva	7570 W
Consumo energetico del piano cottura EC _{hob} **	180.5 Wh/kg
Zone di cottura	210 x 190 mm
Diametro minimo del fondo della pentola	Ø 110 mm
Potenza nominale*	2100 W
Potenza Booster*	2500 / 3000 W
Categoria di pentole standardizzate**	A
Consumo di energia EC _{cw} **	186.4 Wh/kg
Categoria di pentole standardizzate**	B (x2)
Consumo di energia EC _{cw} **	188 Wh/kg
Categoria di pentole standardizzate**	C
Consumo di energia EC _{cw} **	159.5 Wh/kg

* Queste prestazioni possono variare a seconda della forma, delle dimensioni e della qualità dei vasi.



** calcolato secondo il metodo di misurazione delle proprietà di servizio (EN 60350-2).

Pannello di controllo



FUNZIONAMENTO DEL PIANO DI COTTURA

Display

<u>Display</u>	<u>Denominazione</u>	<u>Descrizione</u>
0	Zero	La zona di cottura è attivata
1...9	Livello di potenza	Impostazione della potenza
<u>U</u>	Non rilevamento pentola	La pentola non è posizionata o non è idonea
A	Ebollizione automatica	Massima potenza + ebollizione
E	Visualizzazione degli errori	Errore dell'elettronica
H	Calore residuo	La zona di cottura è calda
P	Booster	L'alimentazione booster è attivata.
„ II	Doppio Booster	La potenza del Doppio Booster è attivata.
U	mantenimento della temperatura	La funzione consente di mantenere in caldo gli alimenti a 70°C
II	Stop&Go	Il piano cottura è in pausa.
	Bridge	2 zone di cottura sono collegate a ponte.
	Funzione grill	La funzione grill è attivata
L	Bloccaggio	Il pannello di controllo è bloccato

Ventilazione

Il ventilatore funziona automaticamente. Si avvia a bassa velocità non appena i valori rilasciati dall'elettronica superano una certa soglia.

La velocità più elevata viene attivata quando il piano di cottura a induzione viene utilizzato in modo intensivo. Il ventilatore riduce la velocità e si spegne automaticamente non appena l'elettronica si è raffreddata a sufficienza.

MESSA IN FUNZIONE DEL PIANO COTTURA

Prima del primo riscaldamento

Pulire l'apparecchio con un panno umido e poi asciugarlo. Non utilizzare detergenti che potrebbero causare una colorazione bluastra della superficie smaltata.

Principio dell'induzione

Sotto ogni zona di cottura è presente una bobina a induzione. Quando la zona di cottura è accesa, questa bobina genera un campo magnetico. Il campo magnetico induce correnti parassite sul fondo della pentola, che deve essere magnetico. In questo modo si riscalda il fondo della pentola. La zona di cottura si riscalda solo indirettamente grazie al calore emanato dalla pentola.

Le zone di cottura a induzione funzionano solo, con pentole magnetiche:

- Stoviglie da cottura a induzione idonee con base magnetica, come ad esempio: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox con base magnetica.
- Stoviglie non idonee alla cottura a induzione: Rame, alluminio, vetro, legno, terracotta, ceramica, acciaio inossidabile amagnetico.

La zona di cottura a induzione si adatta automaticamente alle dimensioni delle pentole. Le pentole non devono scendere al di sotto di un certo diametro della base, altrimenti l'induzione non si accende. Ogni diametro della base della pentola deve avere una dimensione minima che dipende dalle dimensioni della zona di cottura.

Se la pentola a induzione non è adatta, appare il display [U].

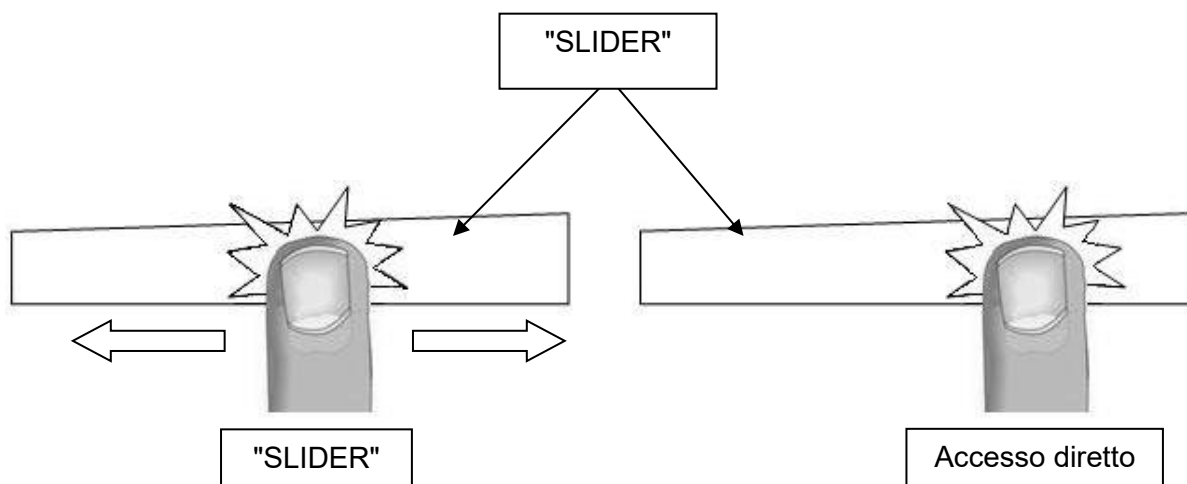
Funzione dei campi di commutazione a sensore

Il piano di cottura è controllato da pulsanti a sensore. Questi reagiscono a leggeri tocchi del vetro con il dito. Se si toccano i pulsanti per circa un secondo, i comandi di controllo vengono eseguiti. Ogni reazione dei campi di commutazione viene confermata con un segnale acustico e/o visivo.

In caso di utilizzo generale, premere un solo pulsante alla volta.

"SLIDER" zona di selezione

Per selezionare la potenza attraverso lo "SLIDER", muovere il dito sulla "SLIDERZONE". Inoltre, è possibile accedere direttamente toccando con il dito il pulsante di accensione desiderato.



Accensione e spegnimento del piano cottura

Accendere prima il piano di cottura e poi la zona di cottura.

- Piano di cottura: accensione/spegnimento:

<u>Azionamento</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Accendere	Premere [①] per 2 secondi	[0]
Spegnere	Premere [①] per 2 secondi	[0]

- Zona di cottura: accensione/spegnimento:

<u>Azionamento</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Aumento della potenza	Scorrere su "SLIDER"	da [1] a [P]
Spegnimento	Scorrere su "SLIDER" fino a 0	[0] o [H]

Se non vengono effettuate ulteriori immissioni, il piano di cottura si spegne dopo circa 20 secondi per motivi di sicurezza e gli zeri si spengono.

Riconoscimento della pentola

Il funzionamento interattivo di questo piano cottura a induzione lo rende molto intuitivo e comodo da usare. Accendere il piano cottura **e posizionare una pentola sulla vetroceramica**: il funzionamento interattivo rileverà automaticamente la pentola o mostrerà il simbolo [0] sopra lo slider da utilizzare. A questo punto è possibile regolare il livello di cottura come desiderato.

Il rilevamento della pentola garantisce una sicurezza totale. L'induzione non funziona:

- Quando non ci sono pentole sulla zona di cottura o se si utilizza una pentola non adatta all'induzione. In questo caso, il livello di potenza non può essere aumentato e sul display appare il simbolo [U]. L'indicazione [U] scompare quando si posiziona una pentola sulla zona di cottura.
- Se la pentola viene rimossa dalla zona di cottura durante la cottura, la zona di cottura si spegne immediatamente e sul display compare il simbolo [U]. L'indicazione [U] scompare quando una pentola viene rimessa sulla zona di cottura. La zona di cottura continua al livello di potenza precedentemente impostato.

Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura: in modo che l'indicatore della pentola [U] non appaia più.

Indicatore del calore residuo

Dopo aver spento le zone di cottura o il piano di cottura, il calore residuo delle zone di cottura ancora calde è indicato da una [H]. L'indicatore [H] si spegne quando le zone di cottura possono essere toccate senza pericolo. Finché l'indicatore di calore residuo è acceso, le zone di cottura non devono essere toccate e non vi si devono appoggiare oggetti sensibili al calore: Rischio di ustioni!

Funzione booster e doppio booster

Tutte le zone di cottura sono dotate di una funzione booster e di una doppia funzione booster, cioè dotata di un'amplificazione di potenza. La funzione booster viene visualizzata con [P]. La funzione di doppio Booster viene visualizzata con [P] lampeggiante [!!].

All'accensione, queste zone di cottura funzionano per un periodo di 5 minuti. Questa potenza elevata è destinata a riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua, ad esempio per far bollire l'acqua della pasta.

- Accendere/spegnere il booster:

<u>Azionamento</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Accendere il booster	Scorrere sullo "SLIDER" fino alla fine	[P]
Spegnere il booster	o premere già subito alla fine Scorrere sullo "SLIDER"	da [9] a [0]

- Accendere/spegnere il doppio booster:

<u>Azionamento</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Accendere il booster	Scorrere sullo "SLIDER" fino alla fine	[P]
Accendere il doppio booster	o premere già subito alla fine Premere alla fine	[<u>!!</u>] lampeggia con P]
Spegnere il doppio booster	Scorrere sullo "SLIDER"	da [P] a [0]
Spegnere il booster	Scorrere sullo "SLIDER"	da [9] a [0]

- Gestione della potenza massima:

Il piano di cottura è dotato di una massima potenza. Per non superare questa potenza massima, l'elettronica riduce automaticamente il livello di cottura di un'altra zona di cottura quando si attiva la funzione Booster. Questa zona di cottura lampeggia per indicare la riduzione della potenza [9].

Zona di cottura selezionata

[P] si accende

Altra zona di cottura (ad es: Livello di potenza 9)

[9] si riduce a [6] o [8] e lampeggia

Timer

Il timer integrato consente di impostare un tempo di cottura da 1 minuto a 1H59 minuti (display { 1.59 }) su tutte e quattro le zone di cottura. Ogni zona di cottura può avere un'impostazione diversa.

- Accensione o modifica della durata:

<u>Azionamento</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezionare la zona di cottura	Premere il pulsante della zona di cottura	
Selezionare la potenza	Scorrere sullo "SLIDER"	da [1] a [P]
Selezionare il timer	Premere [⏻]	Display [0.00]
Accorciare il tempo	Premere su [-] del timer	Il tempo in minuti diminuisce
Prolungare il tempo	Premere [+] sul timer	[0,50]

Dopo alcuni secondi, il lampeggiamento si interrompe. La durata viene attivata e il lasso di tempo ha inizio.

- Spegnere il timer:

<u>Azionamento</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezionare il timer	Premere [⏻]	Display [0.50]
Spegnere il timer	Premere su [-] fino a [000] premere	[0.00]

Se sono in funzione più timer, ripetere la procedura.

- Timer come timer per le uova:

Il timer funziona indipendentemente dalle zone di cottura e si spegne non appena una zona di cottura è in funzione. Il processo avviene anche se il piano di cottura è spento.

<u>Azionamento</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Accensione del piano di cottura	Premere 2 secondi sul tasto [⏻]	[0]
Selezionare il timer	Premere su [000]	[0.00]
Accorciare il tempo	Premere su [-] del timer	Il tempo in minuti diminuisce
Prolungare il tempo	Premere [+] sul timer	[0,50]

Dopo alcuni secondi, il lampeggiamento si interrompe. La durata viene attivata e il lasso di tempo ha inizio.

- Spegnimento automatico:

Allo scadere del tempo di cottura programmato, [000] lampeggia e viene emesso un segnale acustico.

Per disattivare il segnale acustico e il lampeggiamento, premere [000]

Cottura iniziale automatica

Tutte le zone di cottura sono dotate di una funzione di spegnimento automatico. Quando viene attivata la funzione di ebollizione automatica, la zona di cottura si riscalda automaticamente alla massima potenza e poi passa al livello di continuazione della cottura selezionato. Il tempo di cottura dipende dal livello di cottura selezionato.

- Accendere l'ebollizione automatica:

<u>Azionamento</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezionare la potenza (ad esempio " 7 ")	Scorrere sullo "SLIDER" fino a [7] e rimangono 3s.	[7] lampeggia con [A]

- Spegnere l'ebollizione automatica:

<u>Azionamento</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezionare la potenza	Scorrere sullo "SLIDER"	da [0] a [9]

Funzione Stop&Go

Questa funzione consente di interrompere o riattivare temporaneamente la cottura con le stesse impostazioni di potenza.

- Accendere/Spegnere la funzione Stop&Go:

<u>Azionamento</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Accendere Stop&Go	Premere [II] per 2 secondi	[II] sul display
Spegnere Stop&Go	Premere [II] per 2 secondi Premere sullo " SLIDER " lampeggiante	Premere lo " SLIDER " Impostazioni precedenti

Funzione Memory

Dopo lo spegnimento del piano di cottura, le ultime impostazioni rimangono memorizzate. La funzione di memoria consente di riattivare questi valori. Le seguenti impostazioni possono essere riattivate dalla funzione di memoria:

- Livelli di potenza delle zone di cottura.
- Timer Impostazioni delle zone di cottura.
- Impostazioni della funzione di boil-off automatico

Richiamare la funzione di memoria:



- Accendere il piano cottura (premere [①] per 2 secondi)
- Entro 6 secondi, premere su [II].
Vengono riattivati i valori delle ultime impostazioni.

Funzioni di mantenimento della temperatura

Queste funzioni mantengono i cibi caldi a 70°C.

Queste funzioni sono progettate per prevenire il traboccamento e la combustione.

- Accensione e spegnimento:

<u>Azionamento</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Accendere	Premere il tasto []	[U]
Spegnere	Premere il tasto []	[0]

Funzione ponte e ponte automatico

Questa funzione consente di commutare insieme due zone di cottura per un'unica operazione di cottura.

<u>Funzionamento</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Accensione del piano di cottura	Premere 2 secondi su [①]	[0]
Accendere il ponte	Posizionare un potenziometro su una delle zone di cottura che devono essere collegate e contemporaneamente premere i rispettivi tasti di selezione oppure Appoggiare un grande tegame su entrambe le zone	[0] e [7] [7] lampeggia
Aumentare la potenza	Che si voglia collegare attraverso lo "SLIDER", che mostra la potenza	[7] da [1] a [9]
Spegnere il ponte	Premere sulle due zone desiderate	[0]

Blocco di sicurezza per bambini / interblocco del piano di cottura

Per evitare di modificare l'impostazione della zona di cottura, ad esempio durante la pulizia del vetro, è possibile bloccare i tasti di comando (tranne il tasto [①]).

- Attivare l'interblocco:





<u>Azionamento</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Accensione del piano di cottura	Premere 2 secondi su [①]	[0]
Accendere l'interblocco	Tenere premuto il pulsante di una zona per 3 secondi e poi mettere il dito sullo "SLIDER" che scorre e far scorrere il dito da sinistra a destra.	Luce accesa
Spegnere l'interblocco	Tenere premuto il pulsante di una zona per 3 secondi e poi mettere il dito sullo "SLIDER" che scorre e far scorrere il dito da destra a sinistra.	Spegnimento della luce

Funzione Chef

Questa funzione trasforma il piano di cottura in 2 grandi zone.

Il livello di potenza può essere modificato dall'utente e viene salvato per l'utilizzo successivo.


- Accensione/Spegnimento della funzione Chef:

<u>Azionamento</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Accendere il tasto Chef	Premere su []	[3] e [] sul lato sinistro [9] e [] sul display lato destro
Spegnere il tasto Chef	Premere su []	[0]

Funzione grill

Questa funzione consente di utilizzare in modo ottimale la piastra grill, collegando due zone e utilizzando livelli di potenza adeguati.

- Accensione/Spegnimento della funzione grill:

<u>Azionamento</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Accendere la funzione grill	Premere [GRILL]	[]
Regolazione della potenza	Scorrere sullo "SLIDER"	da [1] fino a [9]
Spegnere la funzione grill	Premere [GRILL]	[0]

FUNZIONAMENTO DELLA CAPPA DI ASPIRAZIONE

Primi passi

- Accensione e spegnimento della cappa

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Accendere la cappa	Premere il pulsante di selezione	[0]
Impostare la potenza di aspirazione	Scorrere sullo "SLIDER"	[1] à [9]
Spegnere la cappa	Scorrere sullo "SLIDER" verso sinistra.	[0]

Funzione Booster

Quando questa funzione è attivata, la cappa funziona alla massima potenza per 10 minuti.



- Attivazione/disattivazione della funzione booster

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Impostare la potenza di aspirazione	Scorrere sullo "SLIDER"	[1] à [9]
Accendere il booster	Scorrere sullo "SLIDER" fino in fondo. Oppure premere direttamente sull'estremità finale dello "SLIDER".	[P]
Spegnere il booster	Scorrere sullo "SLIDER"	[1] à [9]

Funzione timer


Questa funzione consente alla cappa di funzionare al livello 1 per 20 minuti dopo lo spegnimento del piano cottura. Per annullare questa operazione, tenere premuto l'indicatore del timer per 6 secondi.

- Timer di accensione

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Accendere la cappa	Premere il pulsante di selezione	[0]
Impostare la potenza di aspirazione	Scorrere sullo "SLIDER"	[1] à [P]
Timer di accensione	Premere [] sopra il tasto di selezione.	[] Spia del timer accesa [015] sul display del timer

Questa funzione consente di azionare il cofano dell'estrattore per 15 minuti durante la cottura.

- Timer di spegnimento

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Timer di spegnimento	Premere [] sopra il tasto di selezione.	Nessuno

Ventilazione automatica a fine cottura (overrun)

Questa funzione si avvia automaticamente non appena il piano di cottura viene spento. La ventilazione viene attivata per 20 minuti per asciugare i filtri e rimuovere gli ultimi vapori di cottura dalla cucina. Il sistema di ventilazione si spegne quindi automaticamente

Quando questa funzione è attiva, il timer visualizza [020] e il cofano dell'estrattore visualizza [1].

Funzione automatica

Questa funzione regola automaticamente la potenza della cappa in base alla potenza delle zone di cottura.

- Attivazione/disattivazione della funzione automatica

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare la funzione automatica	Premere il pulsante di selezione e tenerlo premuto per 3 secondi.	[A]
Disattivare la funzione automatica	Premere il pulsante di selezione e tenerlo premuto per 3 secondi.	[0]

Avvertenza: Quando la funzione automatica è attivata, è possibile modificare rapidamente la potenza di aspirazione della cappa facendo scorrere il dito su "SLIDER".

Questo arresta temporaneamente la funzione automatica.

La funzione automatica viene riattivata al successivo avvio del piano di cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CAPPA ASPIRANTE

La pulizia regolare della cappa assicura un funzionamento corretto e impeccabile e prolunga la durata della cappa. Assicurarsi di pulire i filtri del grasso secondo le raccomandazioni del produttore.

Indicatore di pulizia del filtro

Quando la cappa è accesa e la potenza di aspirazione è impostata su [0], il tempo rimanente fino alla pulizia del filtro viene visualizzato sul display del timer.

L'impostazione predefinita è di 31 ore, ma è possibile modificarla se lo si desidera.

- Visualizzazione del tempo rimanente:

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Accendere la cappa	Premere il pulsante di selezione	[Tempo rimanente] sul display del timer

- Indicatore di pulizia del filtro

Quando i filtri del grasso devono essere puliti, il display del timer visualizza [00h] e un punto lampeggiante sul pulsante di selezione.

- Reinizializzare il tempo rimanente prima del lavaggio del filtro della cappa

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Accendere il piano cottura	Premere per 2 secondi su [①]	[0] e un punto lampeggiante sopra il tasto di selezione
Selezionare la cappa	Premere il pulsante di selezione	[0] e [00h] sul display del timer
Azzerare il contatore	Premere il display del timer per 3 secondi.	L'ultima impostazione definita dall'utente viene riattivata.
Confermare l'impostazione	Premere nuovamente il display del timer.	-

- Modificare il tempo rimanente fino alla pulizia del filtro della cappa

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Spegnere il piano cottura	Premere per 2 secondi su [①]	[0] sul tasto di selezione
Selezionare la cappa	Premere il pulsante di selezione	[Tempo rimanente] sul display del timer
Modifica del timer del contatore	Premere il display del timer per 3 secondi. Adattare con [+] e [-].	[Tempo rimanente] sul display del timer
Confermare l'impostazione	Premere nuovamente il display del timer	-

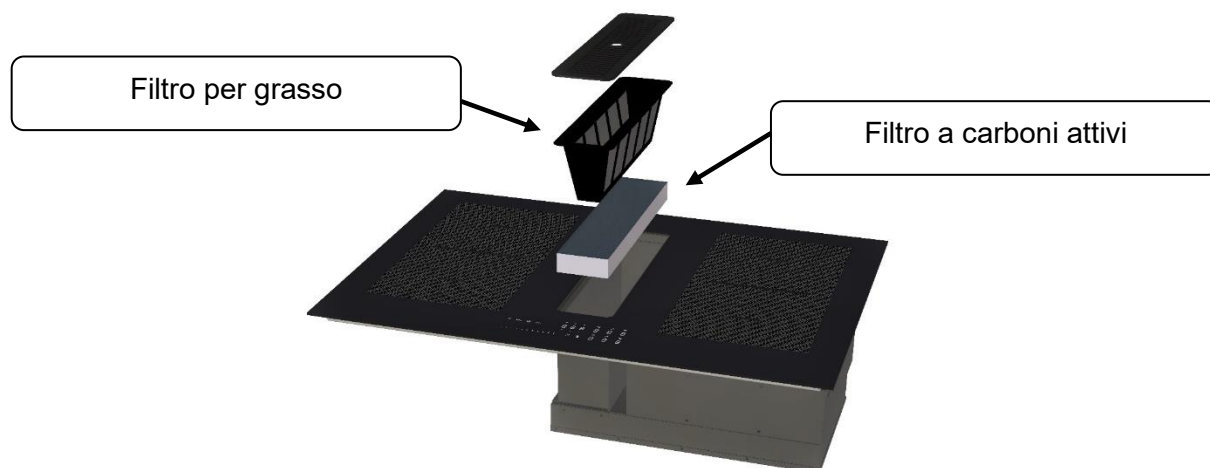
Pulizia dei filtri antigrasso in lavastoviglie

I filtri antigrasso devono essere posizionati verticalmente nel cestello inferiore e lavati a un massimo di 60°C con un detergente delicato.

Dopo la pulizia, sostituire i filtri del grasso nella cappa.

Sostituzione del filtro a carboni attivi

Il filtro a carboni attivi, utilizzato per il ricircolo e per catturare gli odori, deve essere sostituito dopo 6 mesi di utilizzo normale.



PULIZIA E MANUTENZIONE DEL PIANO DI COTTURA

Lasciare raffreddare l'apparecchio, per evitare il rischio di ustioni.

Pulire sempre regolarmente il piano cottura sporco. A tale scopo, utilizzare un panno umido e un po' di detergente.




- Per pulire l'apparecchio, è necessario spegnerlo.
- Per motivi di sicurezza, non è consentito pulire l'apparecchio con un pulitore a vapore o un'idropulitrice.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi o aggressivi, come spray per griglie e forni, smacchiatori o antiruggine, sabbie abrasive o spugne con superfici graffianti
- Quindi asciugare il piano di cottura con un panno pulito.
- Rimuovere lo zucchero, la plastica o il foglio di alluminio subito dopo aver spento le zone di cottura.

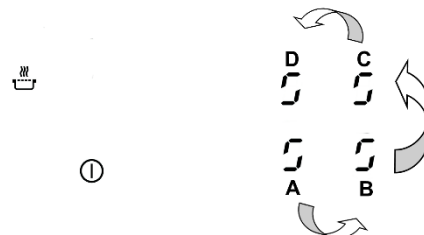
COSA FARE QUANDO...

Quando appare il simbolo [E 4]:

- La tabella deve essere riconfigurata. Eseguire i seguenti passaggi:
 - Importante: Prima di iniziare, accertarsi che non vi siano pentole sul piano cottura.
 - Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica rimuovendo il fusibile o disattivando l'interruttore automatico.
 - Ricollegare il tavolo alla rete elettrica.
 - Procedura: Prendere una pentola con un fondo ferromagnetico e un diametro minimo di 16 cm
 - * Avviare la procedura entro 2 minuti dal ricollegamento del piano di cottura alla rete elettrica.
 - * non utilizzare il tasto [①].

V) Primo passo: Annullare la configurazione esistente

- Premere il tasto [] e tenerlo premuto.
 - Il simbolo [] appare su ciascun display
 - Premere a turno ciascun display [] e rapidamente (meno di 2 secondi) con l'altra mano.
Iniziare dalla parte anteriore sinistra e ruotare in senso orario come descritto nella figura (da A a D).
- Un doppio "bip" indica che si è verificato un errore. In questo caso, ricominciare dal punto 1).
- Togliere le dita dal touch control e premere il tasto [①] finché non appaiono i simboli lampeggianti [E].
 - Attendere che i simboli [E] smettano di lampeggiare.
 - Dopo alcuni secondi, i simboli [E] si trasformano automaticamente in [C].
L'impostazione esistente è stata cancellata.



VI) Seconda fase: Nuova installazione

- Prendere una pentola ferromagnetica con diametro minimo di 16 cm.
 - Selezionare una zona di cottura premendo l'indicatore corrispondente [C].
 - Posizionare la pentola sulla zona da regolare.
 - Attendere che il display [C] cambi in [-]. La zona di cottura selezionata è ora configurata.
 - Procedere allo stesso modo per ogni zona di cottura con indicatore [C].
 - Non appena tutti i display sono spenti, tutte le zone di cottura sono configurate. Utilizzare la stessa pentola per l'intero processo.
- Non collocare mai più pentole insieme sulle zone durante la procedura di regolazione.

Se viene ancora visualizzato [E 4], chiamare il servizio clienti.

Non è possibile accendere il piano di cottura o le zone di cottura:

- Il piano di cottura non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile dell'impianto domestico non è inserito correttamente o è difettoso.
- Il piano cottura è bloccato.
- I tasti del sensore sono coperti da acqua o sporcizia.
- Una pentola o degli oggetti coprono i pulsanti.

Il display visualizza [U]:

- La pentola non si trova sulla zona di cottura.
- Le pentole non sono adatte per la cottura a induzione
- Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo per questa zona di cottura.

Il display visualizza [E]:

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e ricollegarla.
- Chiamare il servizio clienti.

Una zona di cottura o l'intero piano di cottura si spegne:

- L'arresto di sicurezza è stato attivato.
- Si è dimenticato di spegnere una zona di cottura.
- Diversi tasti sensore sono coperti.
- La pentola è vuota e surriscaldata.
- A causa del surriscaldamento, l'elettronica riduce automaticamente la potenza o la spegne automaticamente.

La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio:

- Non si tratta di un malfunzionamento, la ventola funziona finché l'apparecchio non si è raffreddato.
- Il ventilatore si spegne automaticamente.

L'ebollizione automatica non si accende:

- La zona di cottura è ancora calda [H]
- Il livello di potenza più alto è attivato [9]

Visualizzazione [U]:

- Si veda il capitolo Livello di mantenimento del calore.

Visualizzazione [II]:

- La funzione è descritta nel capitolo Stop&Go.

Il display visualizza [] o [Er03]:

- Un oggetto o un liquido copre i tasti. Il display scompare non appena i pulsanti vengono rilasciati o puliti.

Il display visualizza [E2] o [E H]:

- Il piano di cottura è surriscaldato, lasciarlo raffreddare e riaccenderlo

Il display visualizza [E3]:

- La pentola non va bene, cambiatela.

Il display visualizza [E6]:

- Rete elettrica difettosa. Controllare la frequenza e la tensione della rete elettrica.

Il display visualizza [E8]:

- L'ingresso dell'aria del ventilatore è bloccato, sbloccarlo.

Il display visualizza [E C]:

- Errore nella configurazione. Inizializzare nuovamente il piano di cottura, vedi capitolo "Appare [E 4]"

Se non viene visualizzato alcun codice di errore e l'interfaccia utente non risponde alla pressione di alcun pulsante, controllare la tensione di alimentazione per verificare che non vi siano fili mancanti, ponti mancanti o un collegamento errato a 400 V.

Se uno dei segni sopra descritti persiste, chiamare il servizio clienti.

CONSIGLI DI CUCINA

Pentole

Materiali adatti: Acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inox con base magnetica, alluminio con base magnetica

Materiali non idonei: Alluminio e acciaio inox senza fondo magnetico, rame, ottone, vetro, gres, porcellana

I produttori di pentole specificano se i loro prodotti sono adatti all'induzione.

Per verificare la compatibilità delle pentole con l'induzione:

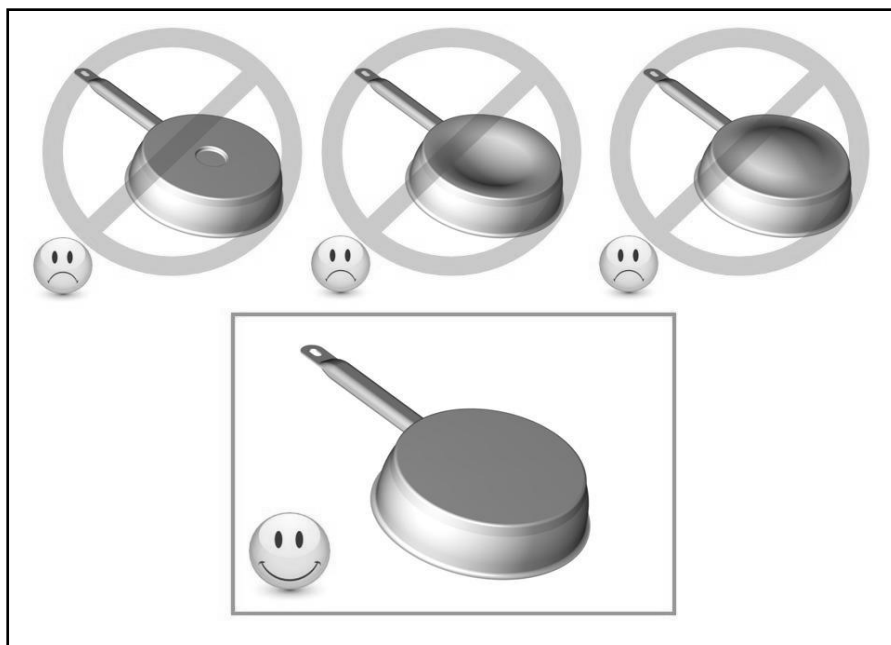
- Riempire le pentole con un po' d'acqua e posizionarli sulla zona di cottura a induzione. Accendere la zona di cottura al livello di potenza [9]. L'acqua deve diventare calda in pochi secondi.
- Tenere una calamita sul fondo della pentola. Se il magnete si attacca, la pentola è adatta.

Alcune pentole possono generare rumore quando vengono posizionate su una zona di cottura a induzione. Questo rumore non implica in alcun modo un difetto dell'apparecchio e non ne influenza in alcun modo il funzionamento.

La natura del fondo della pentola può influenzare l'uniformità del risultato di cottura.

Utilizzate solo pentole e padelle con il fondo liscio. I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.

Se possibile, utilizzare pentole con bordi dritti. Per le padelle con bordi inclinati, l'induzione funziona anche nella zona del bordo della padella. Questo potrebbe scolorire il bordo della padella.



Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura si adattano automaticamente alle dimensioni della pentola fino a un certo limite. Le pentole non devono scendere al di sotto di un certo diametro della base, altrimenti l'induzione non si accende.

Per una migliore efficienza, posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.

Campi di impostazione

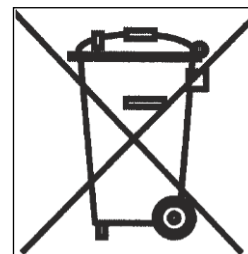
(questi dati sono indicativi)

dal 1 al 2	Fusione, dissoluzione, preparazione	Salse, burro, cioccolato Gelatina Yogurt ,
dal 2 al 3	Bagnomaria, scongelamento, riscaldamento	Riso, Piatti congelati, Pesce, verdure
dal 3 al 4	Cottura a vapore, scottatura	Pesce, verdura, frutta
dal 4 al 5	Cuocere a vapore, bagnomaria, scongelare	Pesce, verdure, pasta, cereali, legumi, alimenti surgelati
dal 6 al 7	Iniziare a bollire, continuare a bollire	Carne, fegato, uova, salsiccia Gulasch, involtini
dal 7 al 8	Arrostitura delicata	Pesce, cotoletta, salsiccia frita, uova fritte
9	Cottura, iniziare a bollire	Bistecche, frittata Frittelle, Lenticchie
Da P a III	Bollitura	Grandi quantità di acqua

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

- I materiali di imballaggio sono ecologici e riciclabili.
- I dispositivi elettrici ed elettronici contengono ancora materiali preziosi. Tuttavia, ricevono anche sostanze nocive necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza

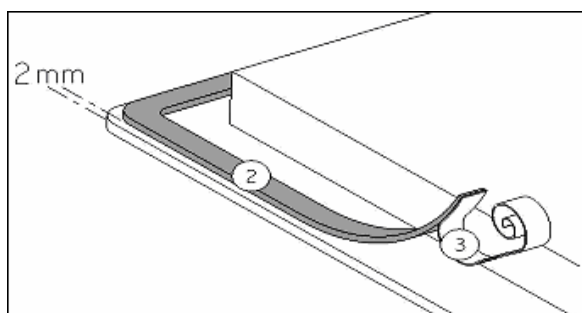
- Pertanto, non si deve in nessun caso smaltire il vecchio apparecchio tra i rifiuti residui.
- Utilizzate invece il punto di raccolta predisposto dal vostro comune per la restituzione e il riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Il montaggio e il collegamento devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico autorizzato. L'utente deve assicurarsi che siano rispettati gli standard applicabili nel suo luogo di residenza.

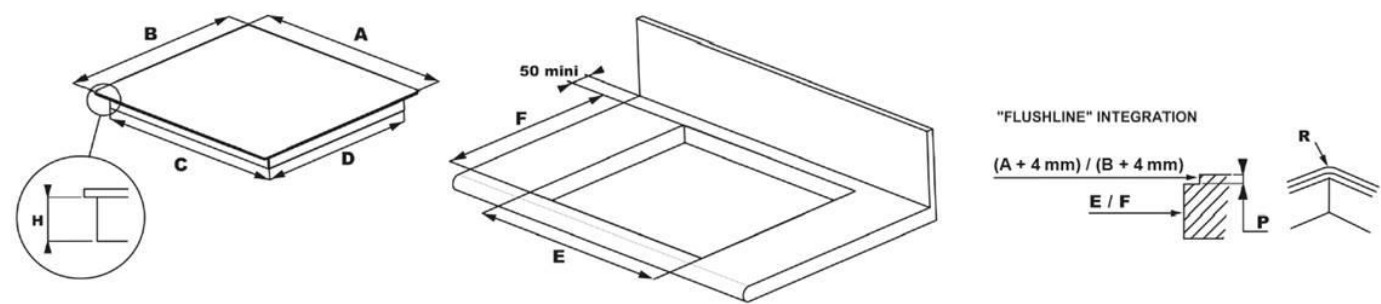
Installazione delle guarnizioni:



Dopo aver rimosso la pellicola protettiva (3), incollare la guarnizione (2) a una distanza di 2 mm dal bordo esterno del vetro.

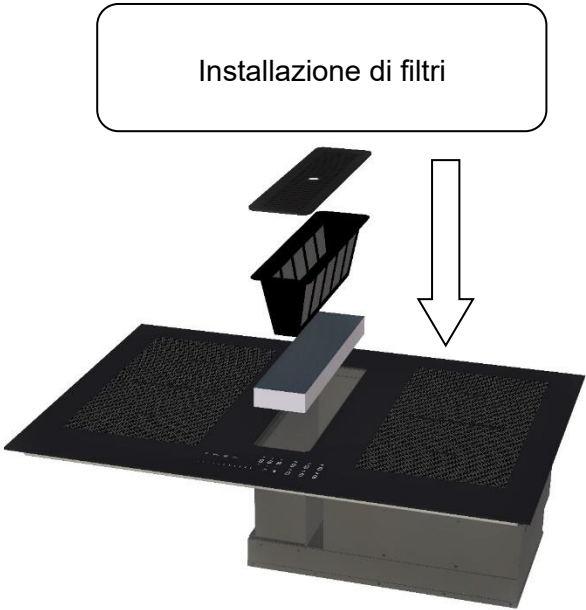
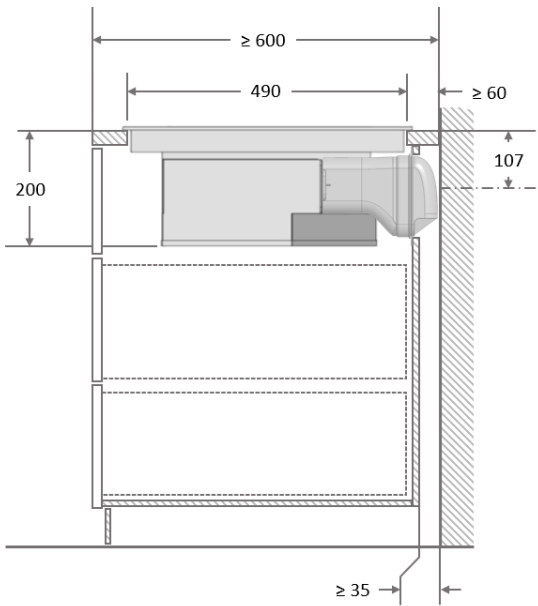
Installazione:

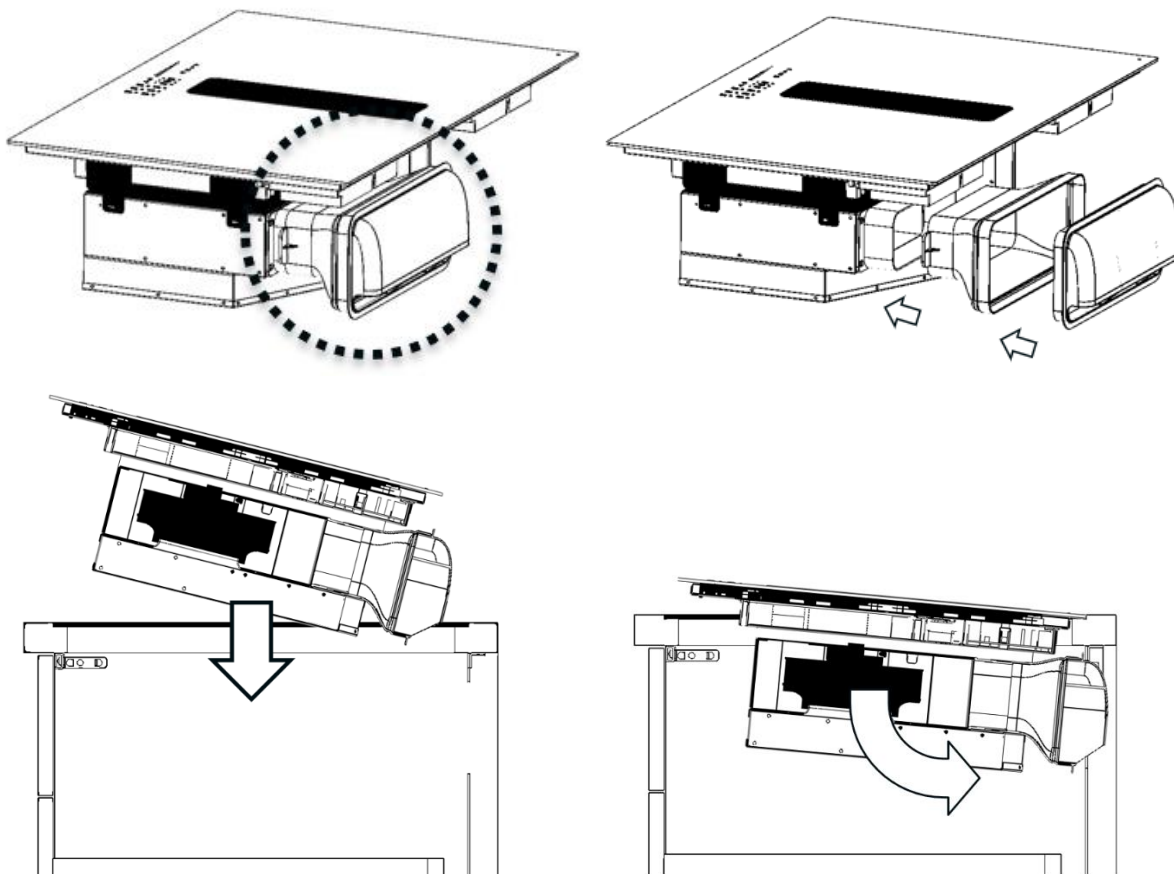
- Dimensioni di inserimento:



XTRAVENT373F80X

A	A flush	B	B flush	C	D	E	F	H	Glas	P	R	R flush
780	784	520	524	740	480	750	490	200	4	5	5	7





- La distanza tra il foro e una parete e/o un mobile deve essere di almeno 50 mm.
- Questo apparecchio corrisponde al tipo Y per quanto riguarda la protezione contro i rischi di incendio. Solo gli apparecchi di questo tipo possono essere installati su un lato di armadi o pareti alte adiacenti. Ma dall'altro lato, nessun mobile o elettrodomestico può essere più alto del piano cottura.
- Il piano di lavoro deve essere rifinito con un adesivo resistente al calore (100 °C).
- Le rifiniture delle pareti devono essere resistenti al calore
- Il piano di cottura non deve essere installato sopra forni senza ventola, lavastoviglie, lavatrici o asciugatrici.
- Se sotto il piano di cottura è presente un cassetto, non è consentito riporvi oggetti infiammabili, ad esempio bombolette spray.
- Dopo l'installazione, è necessario assicurarsi che il cavo di collegamento del piano di cottura non sia sottoposto a carichi meccanici, ad esempio a causa di un cassetto.
- Le superfici tagliate devono essere sigillate con vernici speciali, gomma siliconica o resina per colata per evitare il rigonfiamento dovuto all'umidità. Assicurarsi di applicare con cura il nastro sigillante in dotazione.
- **ATTENZIONE:** Utilizzare solo dispositivi di protezione per il piano di cottura sviluppati dal produttore del piano di cottura o specificati dal produttore del piano di cottura nelle istruzioni per l'uso. L'uso di dispositivi di protezione non idonei può causare incidenti.
- Per ottenere un buon scarico dell'aria, è necessario installare una griglia sullo zoccolo o tagliare leggermente la parte superiore dello zoccolo per tutta la sua lunghezza. Per garantire il corretto funzionamento del sistema di ventilazione, è necessaria un'apertura di almeno 460 cm².

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Per collegare l'apparecchio alla rete elettrica, incaricare un elettricista qualificato che conosca a fondo e osservi scrupolosamente le norme nazionali consuete delle aziende elettriche locali.
- La protezione dei contatti delle parti isolate dal punto di vista operativo deve essere garantita dopo l'installazione.
- Per sapere se i dati di collegamento richiesti corrispondono a quelli della rete elettrica, consultare la targhetta.
- Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica in tutti i poli mediante dispositivi di isolamento. Quando è spento, la distanza tra i contatti deve essere di 3 mm. I dispositivi di disconnessione adatti includono interruttori automatici, fusibili e contattori.
- L'impianto deve essere protetto da fusibili. I cavi elettrici devono essere perfettamente coperti dall'impianto.
- Se l'apparecchio non è dotato di una spina accessibile, è necessario considerare altre opzioni di disconnessione per l'installazione permanente in conformità alle istruzioni di installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non toccare le parti calde del piano di cottura.

Attenzione!

Questo apparecchio è progettato solo per un'alimentazione di 220-240 V~ 50/60 Hz.

Collegare sempre anche il conduttore di terra di protezione.

Osservare lo schema di collegamento.

La morsettiera si trova sul lato inferiore dell'apparecchio. Per aprire l'alloggiamento, utilizzare un cacciavite e spingerlo nelle apposite fessure.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
220-240 V~ 50/60Hz	1 fase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fasi + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) secondo la norma EN 60 335-2-6

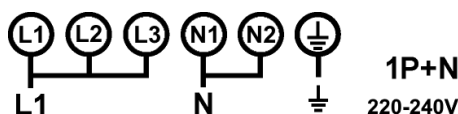
Collegamento del piano di cottura:

Per le varie opzioni di collegamento, utilizzare i ponticelli in ottone situati nell'alloggiamento.

Collegamento monofase 220-240V~1P+N

Posizionare un ponte di poli tra il terminale L1 e L2, quindi tra il terminale L2 e L3, quindi tra il terminale N1 e N2.

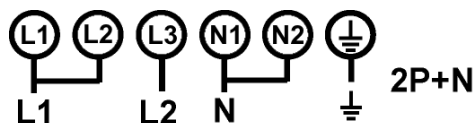
Collegare la terra al morsetto "terra", il neutro al morsetto N1 o N2, la fase L al morsetto L1, L2 o L3.



Collegamento bifase 400V~2P+N

Posizionare un ponte tra i morsetti L1 e L2, quindi tra i morsetti N1 e N2

Collegare la terra al morsetto "terra", il neutro al morsetto N1 o N2, la fase L1 al morsetto L1 e la fase L2 al morsetto L3.



Attenzione: Assicurarsi che i cavi siano inseriti correttamente e avvitati saldamente in posizione.

Non possiamo essere ritenuti responsabili di eventuali incidenti che possono derivare da un collegamento errato o dall'uso di un dispositivo non collegato a terra o con un collegamento a terra difettoso.