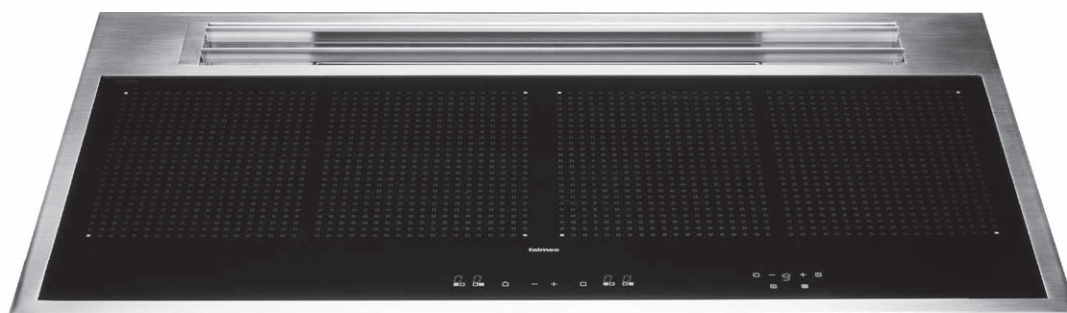


# falmec



# Sintesi

---

## INSTRUCTIONS BOOKLET

---

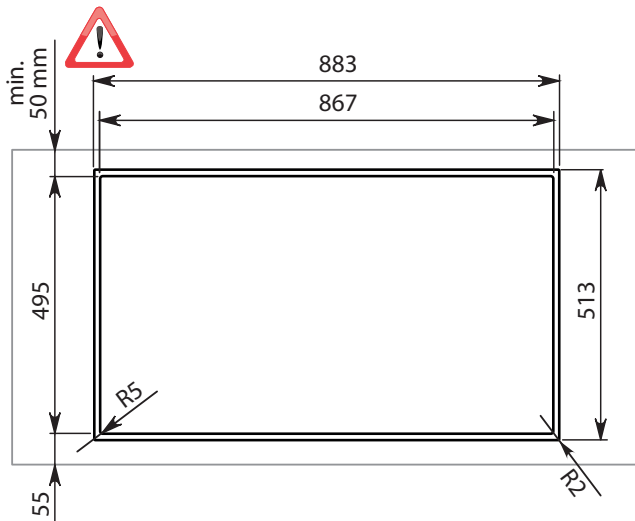
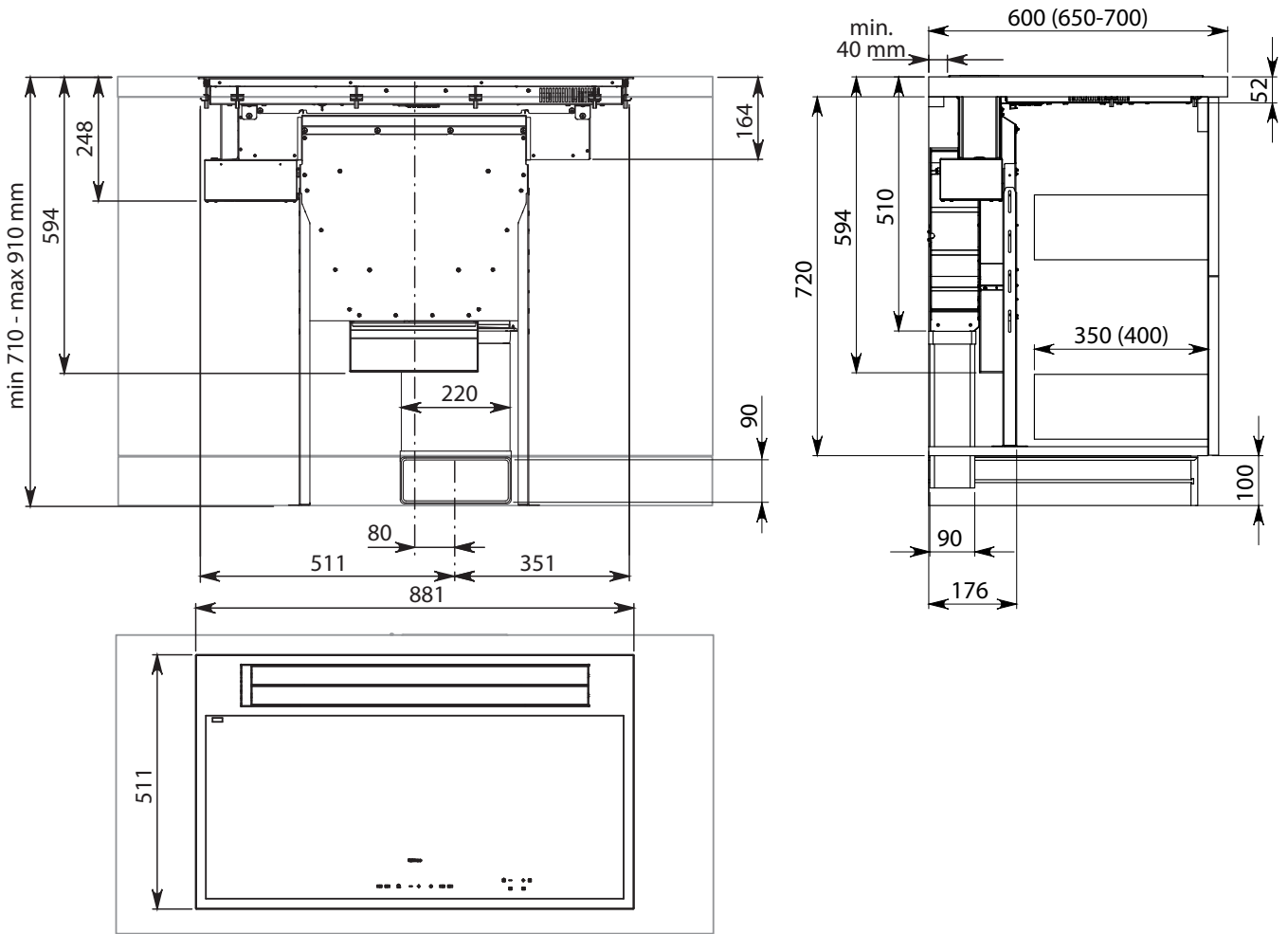
LIBRETTO ISTRUZIONI <sup>IT</sup>  
INSTRUCTIONS BOOKLET <sup>EN</sup>  
GEBRAUCHSANWEISUNG <sup>DE</sup>  
MODE D'EMPLOI <sup>FR</sup>  
MANUAL DE INSTRUCCIONES <sup>ES</sup>

ИНСТРУКЦИИ <sup>RU</sup>  
INSTRUKCJA OBSŁUGI <sup>PL</sup>  
BRUGSANIVSNINGER <sup>DK</sup>  
HANDLEIDING <sup>NL</sup>  
OHJEKIRJA <sup>FI</sup>

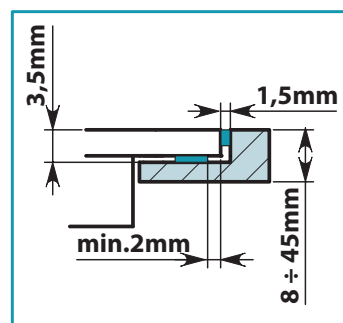
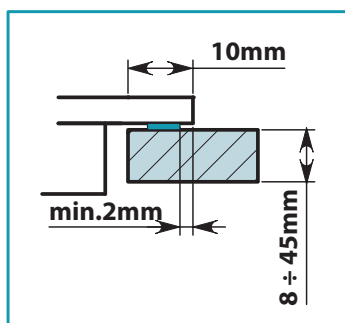
---

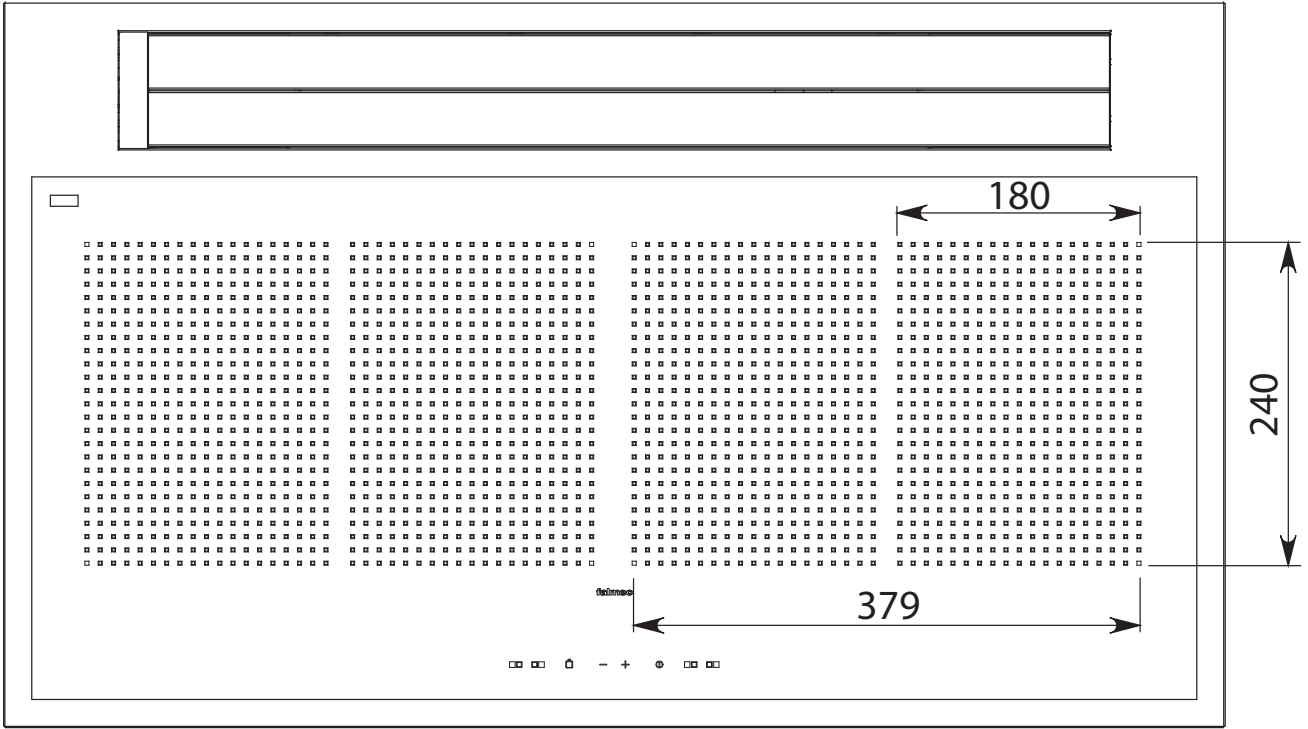


29 kg



- IT - Misure foro per incasso.
- EN - Hole measurements for installation.
- DE - Lochabmessungen für Einbau.
- FR - Mesures du trou pour encastrement.
- ES - Medidas del orificio para empotrado.
- RU - Размеры монтажного отверстия.
- PL - Wymiary otworu do zabudowy.
- DK - Mål til åbning for indbygning.
- NL - Maten gat voor inbouw.
- FI - Aukon mittauksset asennusta varten.





IT - Misure per l'installazione.

EN - Measurements for installation.

DE - Masangaben für die Installation.

FR - Mesures pour l'installation.

ES - Medidas para la instalacion.

RU - Размеры для установки.

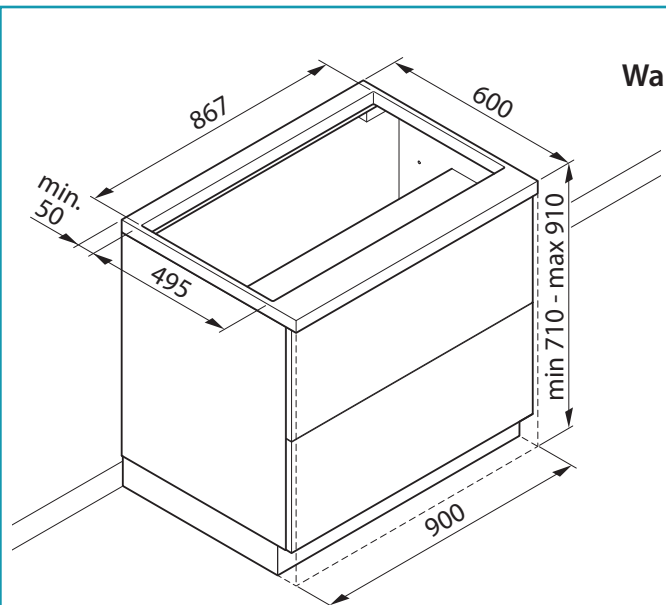
PL - Środki montażowe.

DK - Mal for installation.

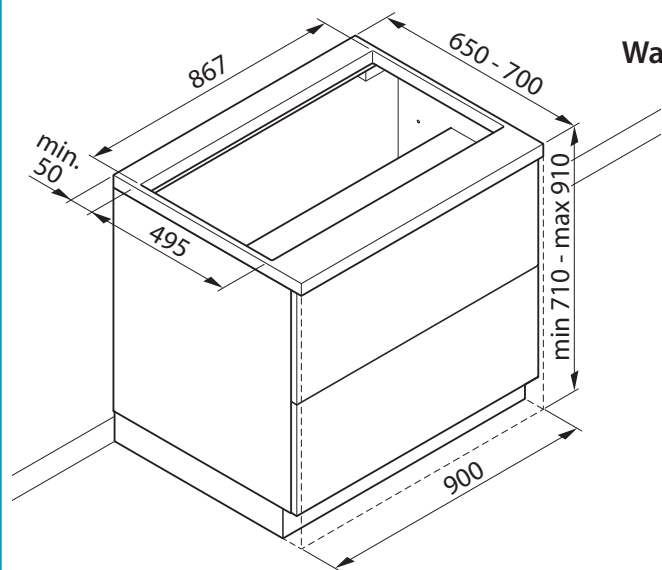
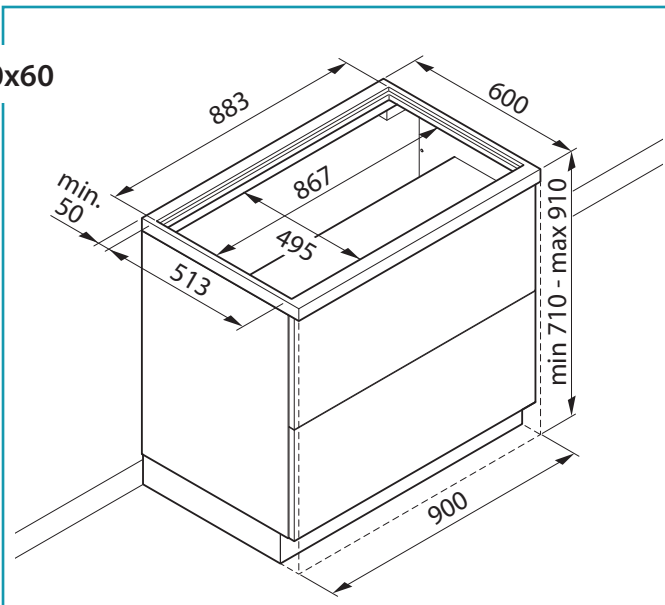
NL - Maten voor de installatie.

FI - Mittaukset asennusta varten.

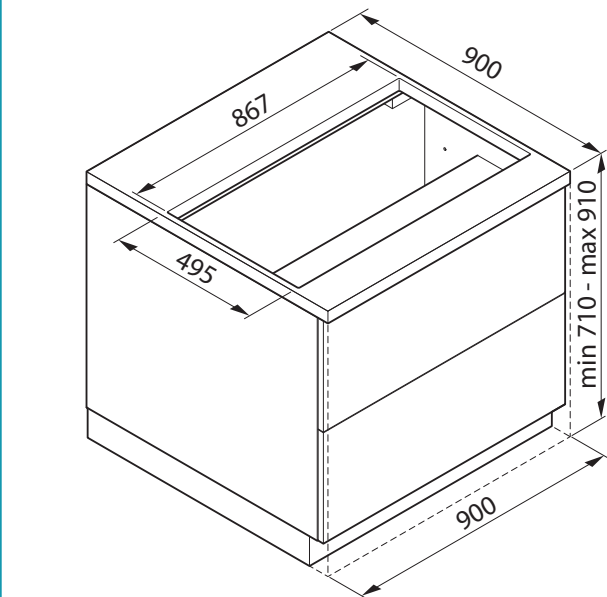
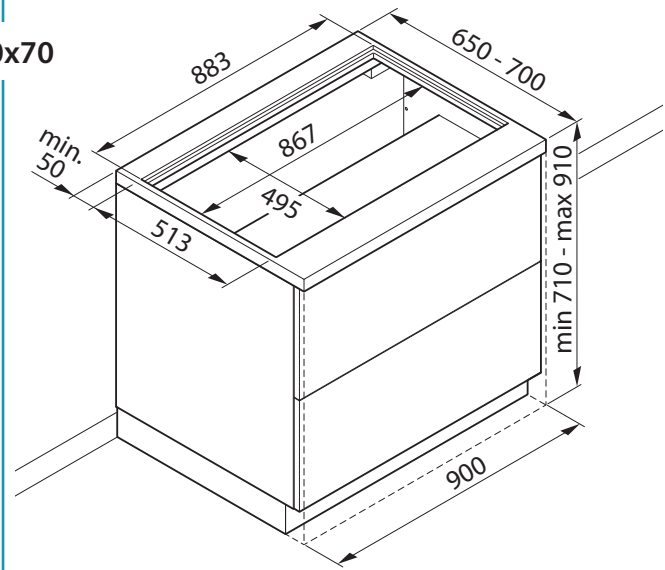
**BUILT-IN  
version:**



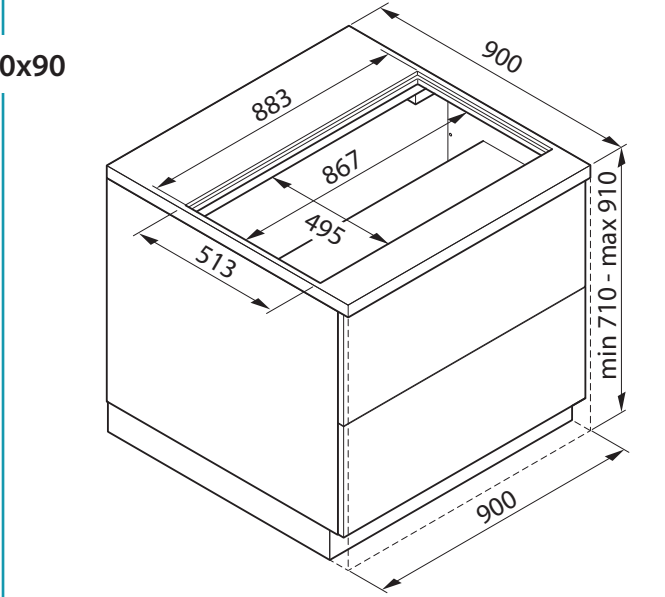
**Wall 90x60**



**Wall 90x70**



**Island 90x90**





IT - Operazioni preliminari:  
Rimuovere le velette dalla cappa (1),  
posizionare il piano cottura sulla cappa (2).

EN - Preliminary operations:  
Remove the panels from the hood (1),  
position the cooking hob on the hood (2).

DE - Vorbereitende Arbeiten:  
Die Blenden von der Haube (1) entfernen,  
die Kochfläche auf der Haube (2) positionieren.

FR - Opérations préliminaires:  
Retirer le bandeau de la hotte (1),  
placer le plan de cuisson sur la hotte (2).

ES - Operaciones preliminares:  
Eliminar los velos de la campana (1),  
colocar la placa de cocción en campana (2).

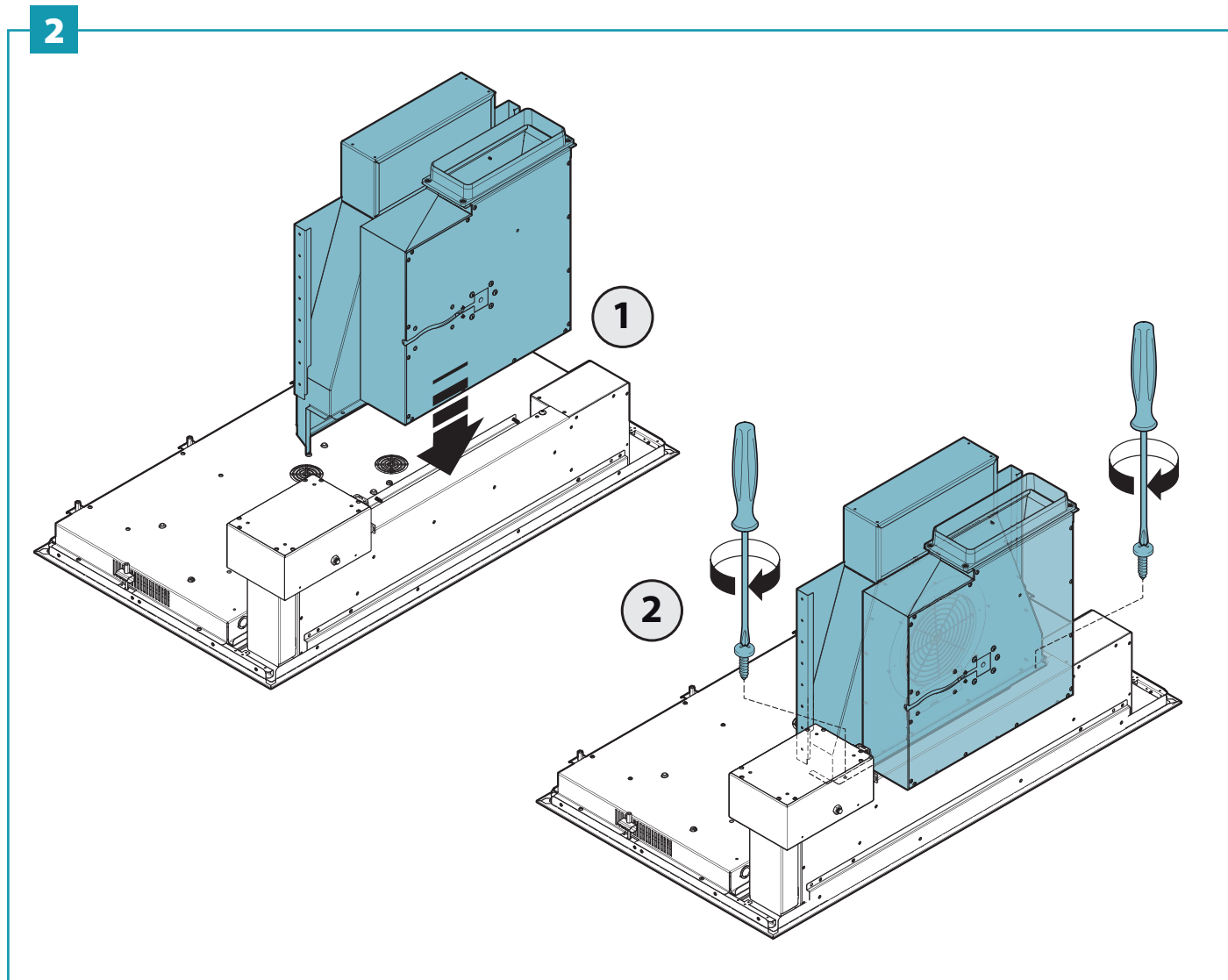
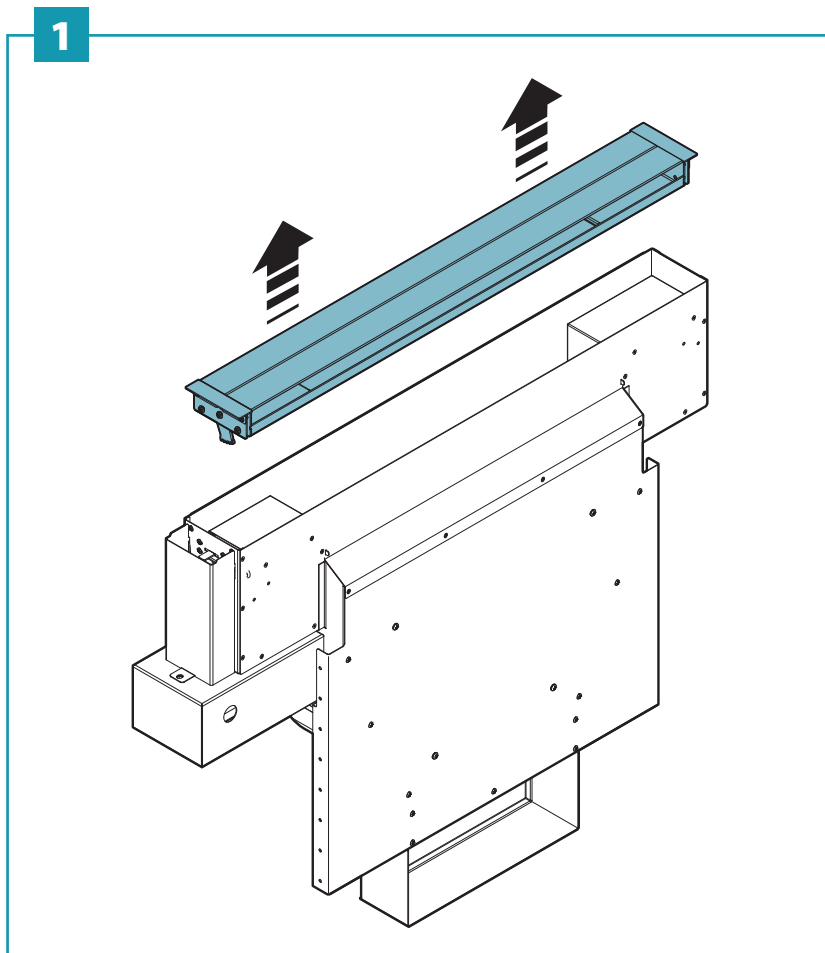
RU - Предварительные операции:  
Снимите панели с вытяжки (1),  
установите варочную поверхность на вытяжку (2).

PL - Operacje wstępne:  
Zdjąć osłony z okapu (1),  
umieścić płytę grzewczą na okapie (2).

DK - Indledende handlinger:  
Tag slørene ud af emhætten (1),  
placér kogepladen på emhætten (2).

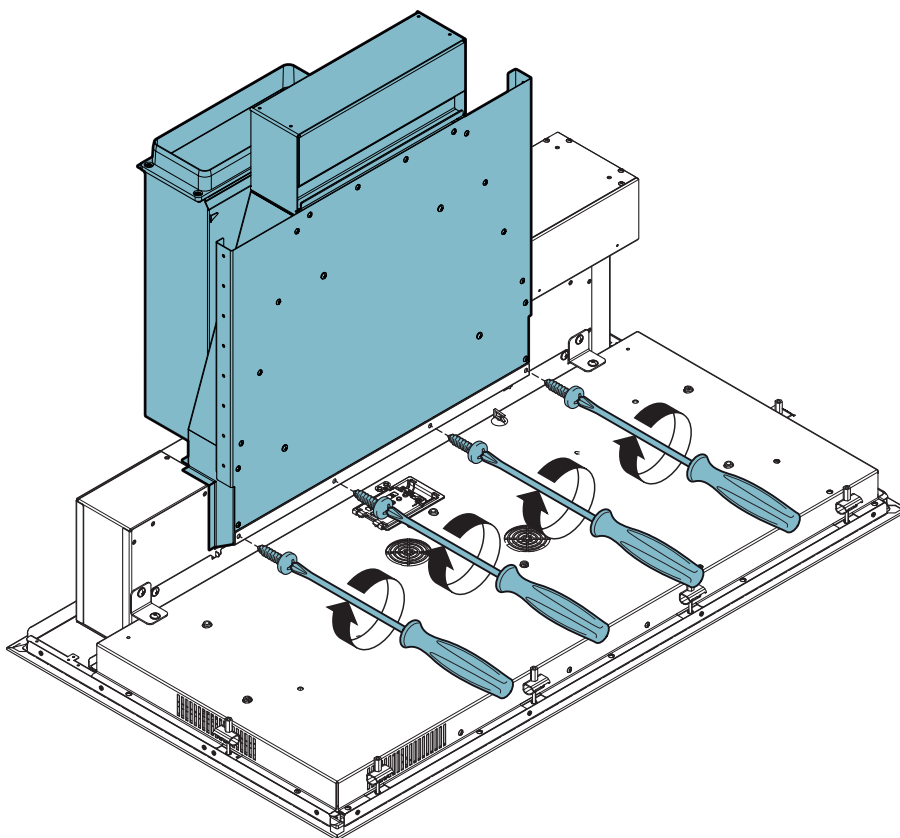
NL - Handelingen vooraf: Verwijder de plaatjes van de afzuigkap (1), plaats de kookplaat op de afzuigkap (2).

FI - Alustavat toimenpiteet:  
Poista liesituulettimen (1) paneelit, aseta keittoliesi liesituulettimen (2) päälle.

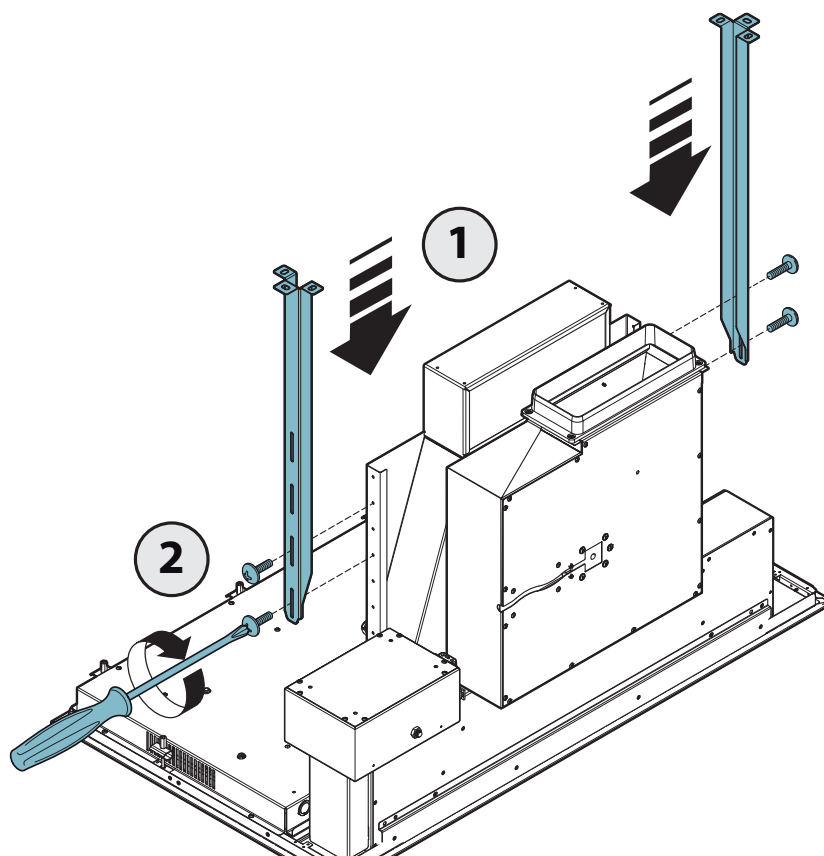


- IT** - Ruotare il piano cottura e fissarlo alla cappa con ulteriori viti (3).  
Avvitare le staffe di supporto (4).
- EN** - Rotate the cooking hob and fix it to the hood with more screws (3).  
Screw the support brackets in (4).
- DE** - Die Kochfläche umdrehen und mit weiteren Schrauben (3) an der Haube befestigen.  
Die Halterungen (4) verschrauben.
- FR** - Tourner le plan de cuisson puis fixer à la hotte avec des vis (3).  
Visser les brides de fixation (4).
- ES** - Girar la placa de cocción y fijarla a la campana con tornillos adicionales (3).  
Atornillar los soportes de apoyo (4).
- RU** - Поверните варочную поверхность и прикрепите ее к вытяжке дополнительными винтами (3).  
Привинтите опорные кронштейны (4).
- PL** - Obrócić płytę grzewczą i przymocować do okapu za pomocą odpowiednich śrub (3).  
Dokręcić wsporniki (4).
- DK** - Vend kogepladen og skru den fast på emhætten med skruerne (3).  
Skru støttebøjlerne på (4).
- NL** - Draai de kookplaat en bevestig deze op de afzuigkap met andere schroeven (3).  
Schroef de steunbeugels (4) vast.
- FI** - Kierrä keittoliettä ja kiinnitä se liesituulettimeen useammalla ruuvilla (3).  
Ruuvaa tuet kiinnikkeisiin kohdassa (4).

**3**



**4**



IT - Collegamento cavo di alimentazione del piano cottura (5). Collegamenti cavo di comando (6).

EN - Connection of the power cable of the cooking hob (5). Connections of the control cable (6).

DE - Anschluss des Versorgungskabels der Kochfläche (5). Anschlüsse des Steuerkabels (6).

FR - Branchement câble d'alimentation du plan de cuisson (5). Branchements câble de commande (6).

ES - Conexión del cable de alimentación de la placa de cocción (5). Conexiones del cable de control (6).

RU - Подсоединение токоподводящего кабеля варочной поверхности (5). Подсоединения кабеля управления (6).

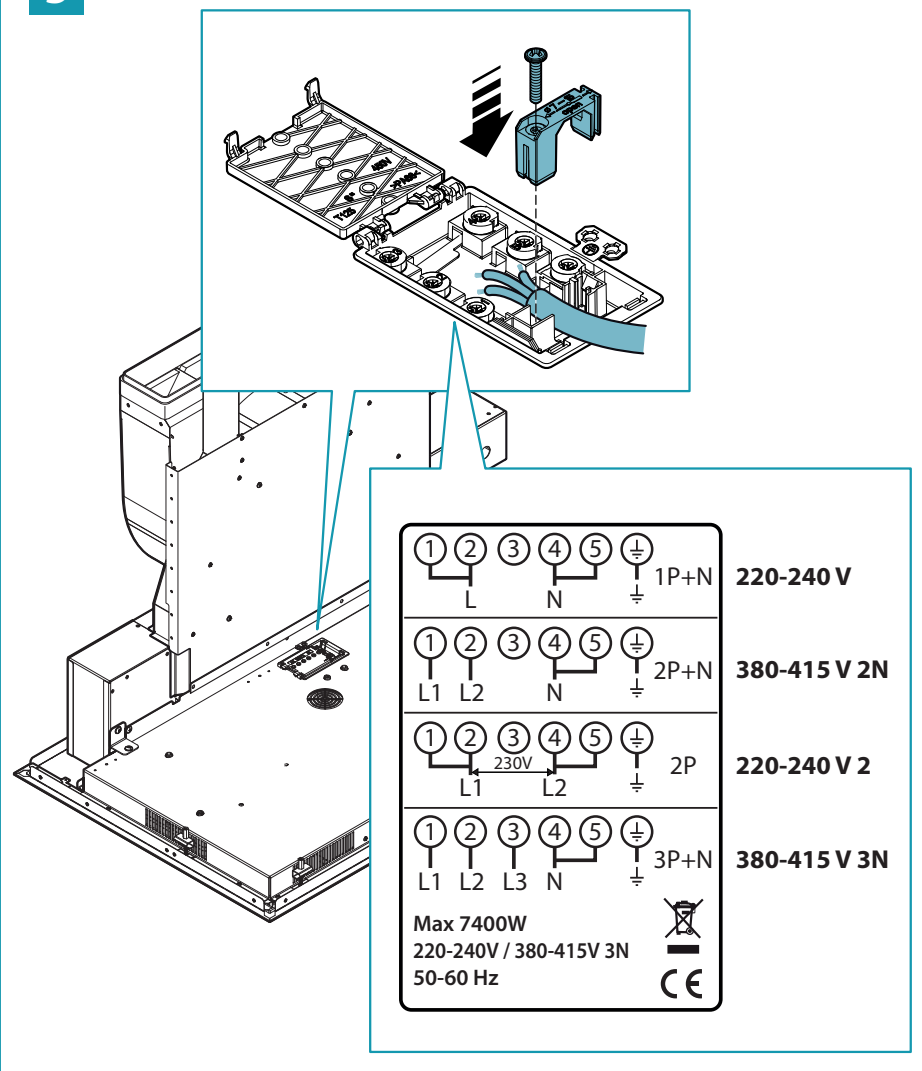
PL - Podłączenie kabla zasilania płyty grzewczej (5). Podłączenie kabla układu sterowania (6).

DK - Tilslutning af kogepladens forsyningskabel (5). Tilslutninger til styrekablet (6).

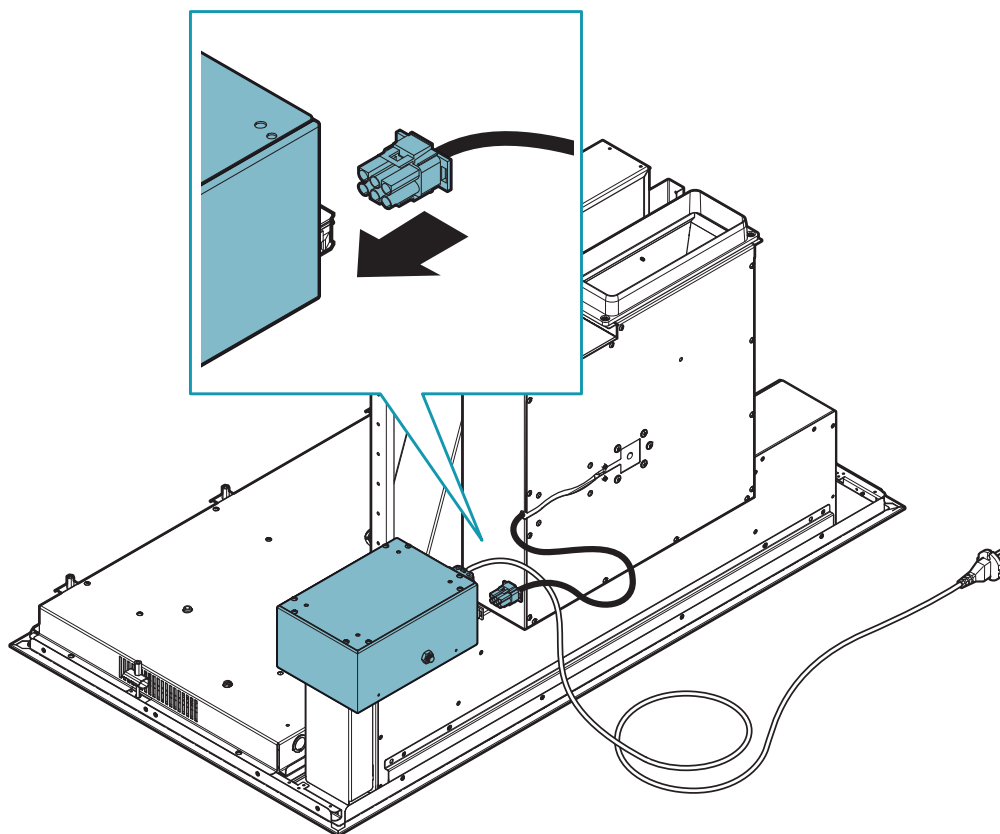
NL - Aansluiting voedingskabel van de kookplaat (5). Aansluitingen besturingskabel (6).

NL - Keittolieden virtajohdon liitäntä (5). Ohjauskaapelin liitännät (6).

5



6



IT - Inserimento cappa su base (7-9);  
Riposizionare le velette (10).

EN - Insertion of the hood onto the base  
(7-9); Reposition the panels (10).

DE - Einsetzen der Haube auf der Basis  
(7-9); Die Blenden (10) wieder positionieren.

FR - Insertion de la hotte sur la base  
(7-9); Replacer le bandeau (10).

ES - Inserción de la campana en la base  
(7-9); Reemplazar los velos (10).

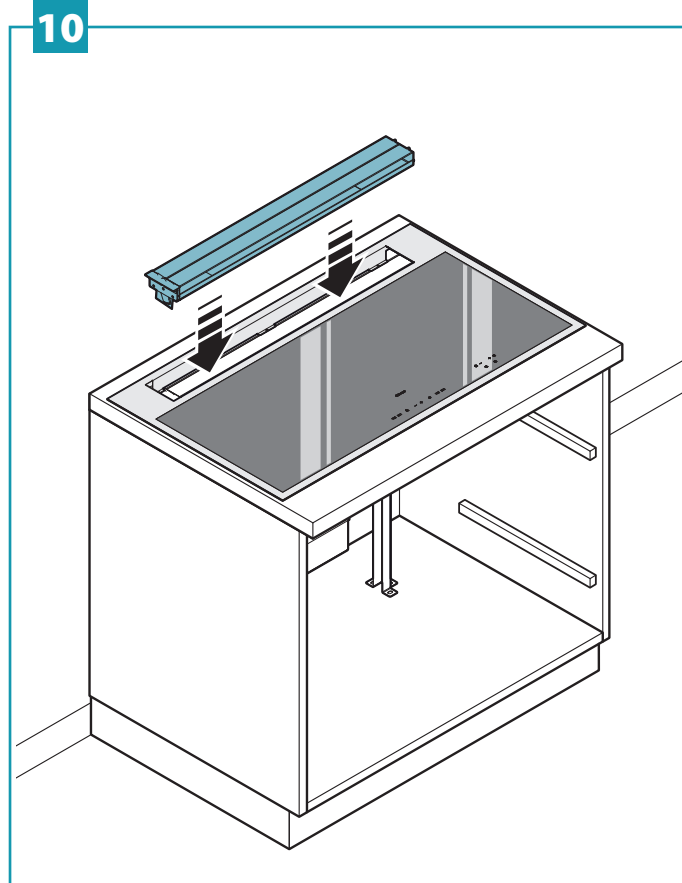
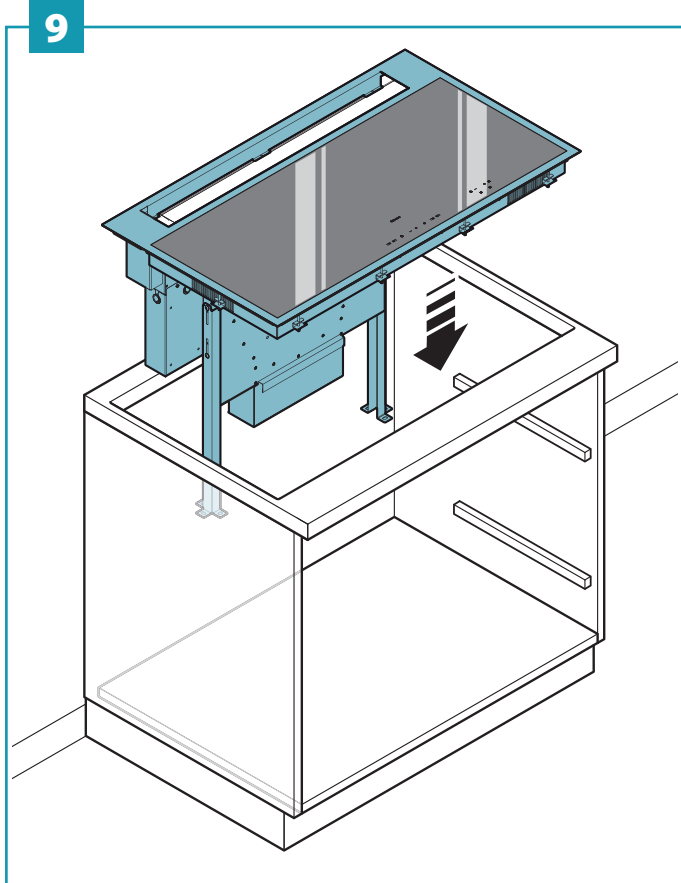
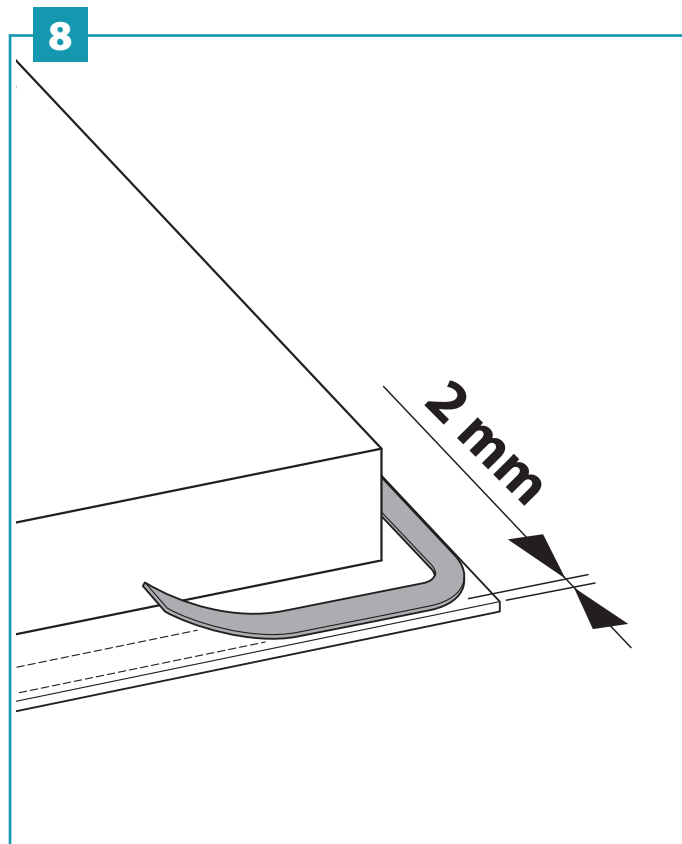
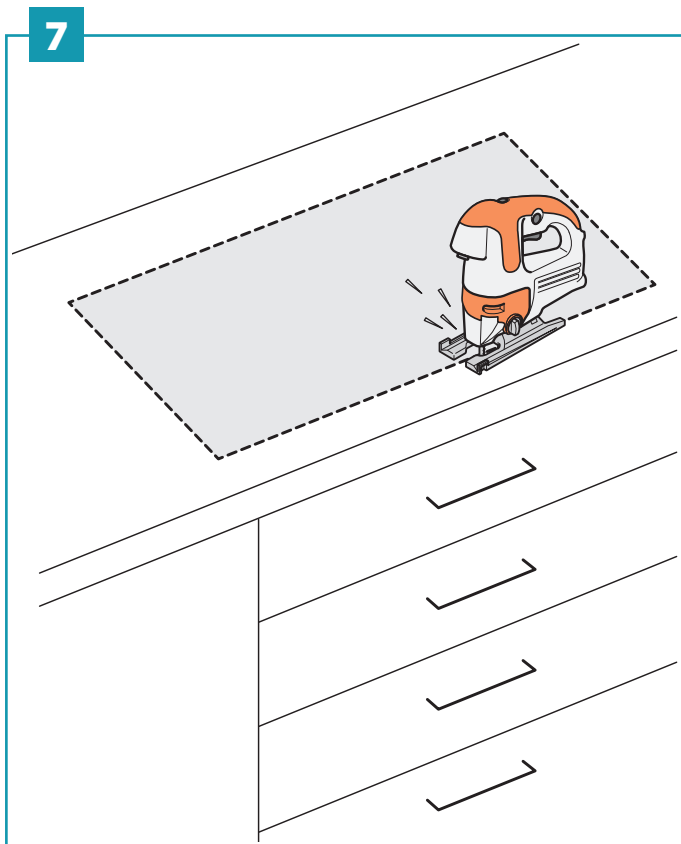
RU - Установка вытяжки на основании (7-9);  
Установите на место панели (10).

PL - Umieszczenie okapu na podstawie  
(7-9). Ponowne założenie osłon (10).

DK - Isætning af emhætten på underlaget  
(7-9); Sæt slørene på plads igen (10).

NL - Plaatsing afzuigkap op basis (7-9);  
Plaats de plaatjes (10) terug.

FI - Liesituulettimen lisääminen alustaan  
(7-9); Paneelien uudelleenasetus  
(10).



IT - Regolare le staffe di supporto (11).  
Avvitare piano cottura al piano di lavoro (12).

EN - Adjust the support brackets (11).  
Screw the cooking hob together with  
the worktop (12).

DE - Die Halterungen (11) einstellen.  
Die Kochfläche an der Arbeitsfläche  
(12) verschrauben.

FR - Régler les brides de support (11).  
Visser le plan de cuisson au plan de  
travail (12).

ES - Regular los soportes de apoyo (11).  
Atornillar la placa de cocción a la  
superficie de trabajo (12).

RU - Отрегулируйте опорные кронштейны (11). Привинтите варочную поверхность к столешнице (12).

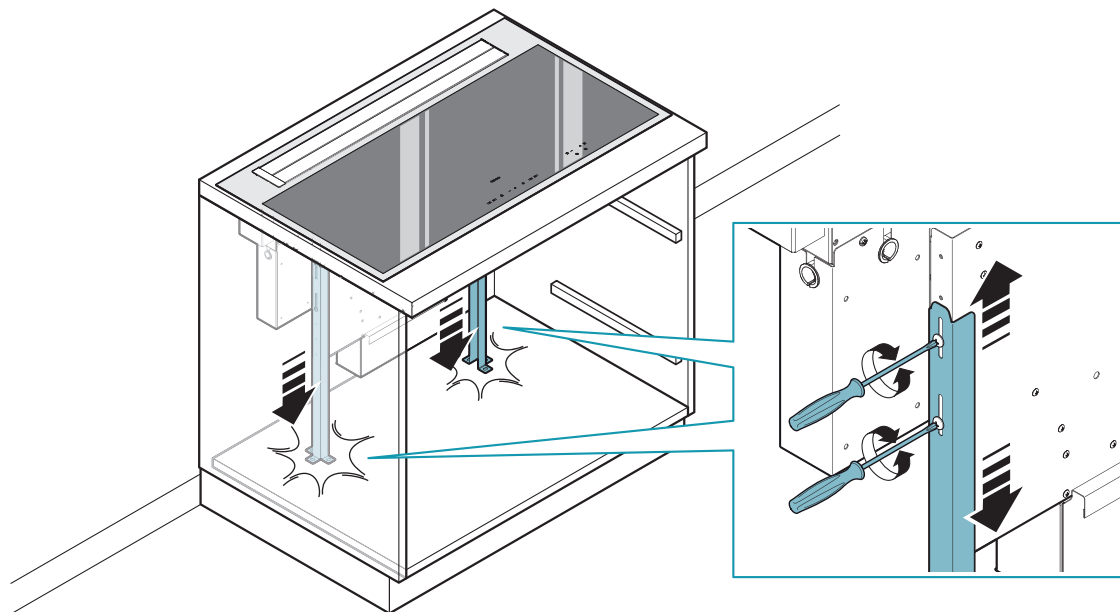
PL - Wyregulować wsporniki (11).  
Przykręcić płytę grzewczą do blatu  
(12).

DK - Justér støttebøjlerne (11).  
Skrú kogepladen på arbejdsbordet  
(12).

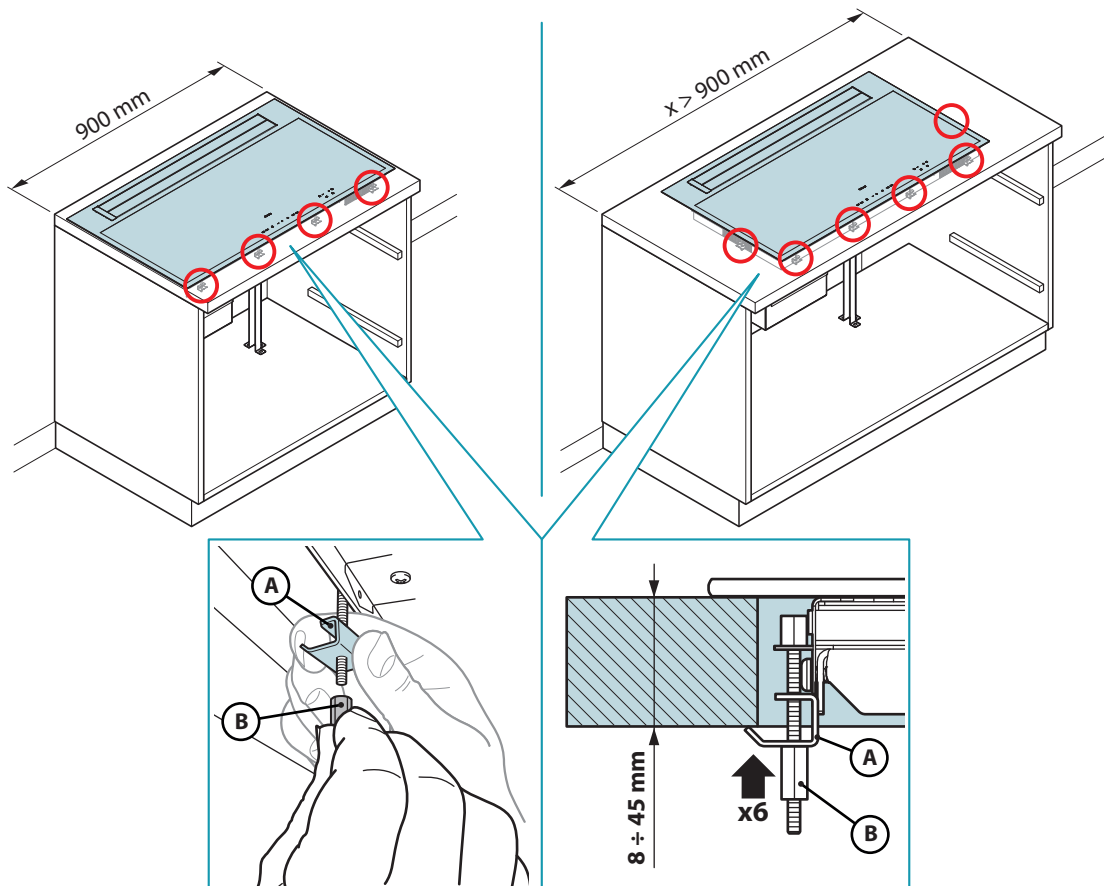
NL - Stel de steunbeugels af (11). Kookplaat aanschroeven op het werkblad (12).

FI - Säädä tukikiinnikkeitä (11).  
Ruuvaa keittoliesi yhteen työtason kanssa (12).

11



12



IT - Collegamenti elettrici motore e piano induzione (13).

EN - Motor and induction hob electrical connections (13).

DE - Elektrische Anschlüsse des Motors und der Induktionsfläche (13).

FR - Branchements électriques moteur et plan à induction (13).

ES - Conexiones eléctricas del motor y placa de inducción (13).

RU - Электрические подключения двигателя и индукционной поверхности (13).

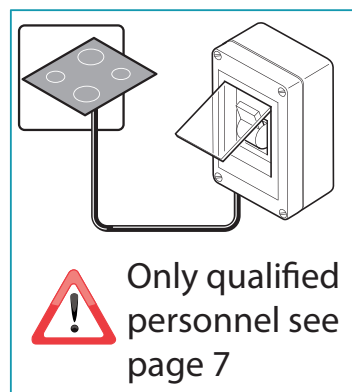
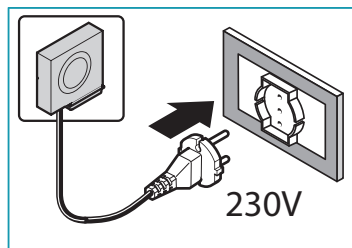
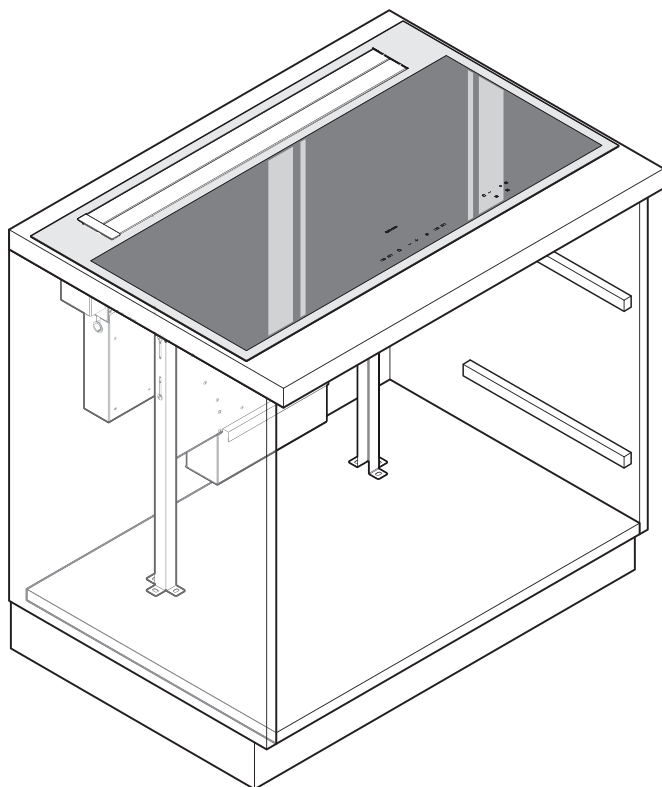
PL - Połączenia elektryczne silnika i płyty indukcyjnej (13).

DK - Motorens og induktionspladens elektriske tilslutninger (13).

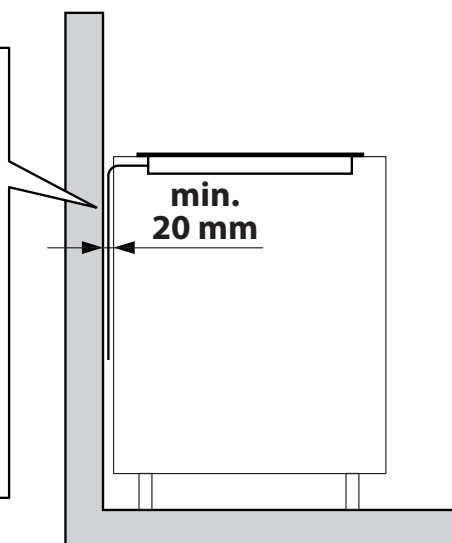
NL - Elektrische aansluitingen motor en inductieplaat (13).

FI - Moottorin ja induktiolieden sähköliitännät (13).

13



IT - cavo elettrico  
EN - electric cable  
DE - Elektrokabel  
FR - câble d'alimentation  
ES - cable eléctrico  
RU - электрический шнур  
PL - przewód elektryczny  
DK - elektrisk kabel  
NL - elektrische kabel  
FI - sähkökaapeli



- IT - Procedura di cambio potenza
- EN - Power change procedure
- DE - Vorgang der Leistungsänderung
- FR - Procédure de changement puissance
- ES - Procedimiento de cambio de potencia
- RU - Процедура изменения мощности
- PL - Procedura zmiany wartości mocy
- DK - Procedure til ændring af effekt
- NL - Procedure om vermogen te wijzigen
- FI - Tehon vaihtaminen

**14**

**ATTENTION!  
2 min. ONLY!**

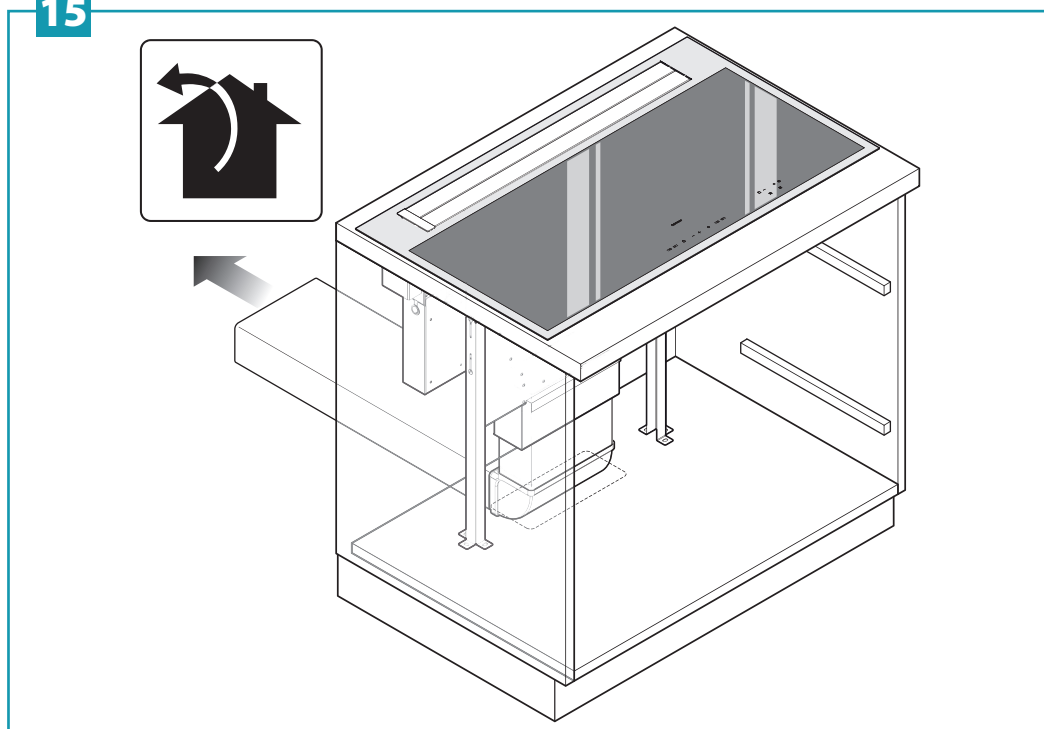
**3 seconds**

**CHANGE**

**3 seconds**

**CONFIRM**

**15**

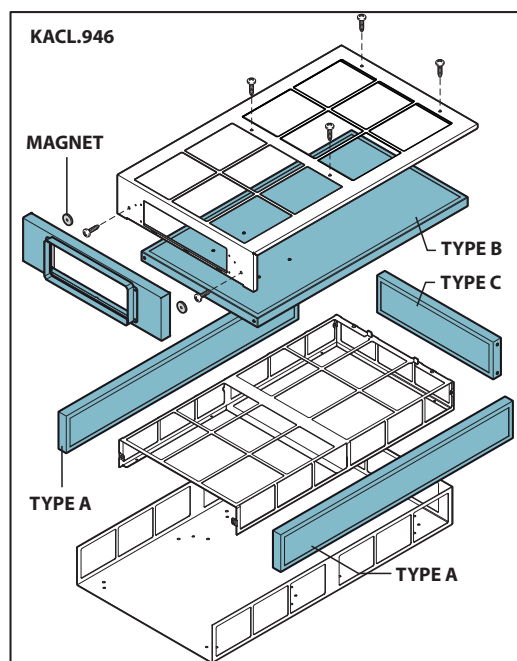
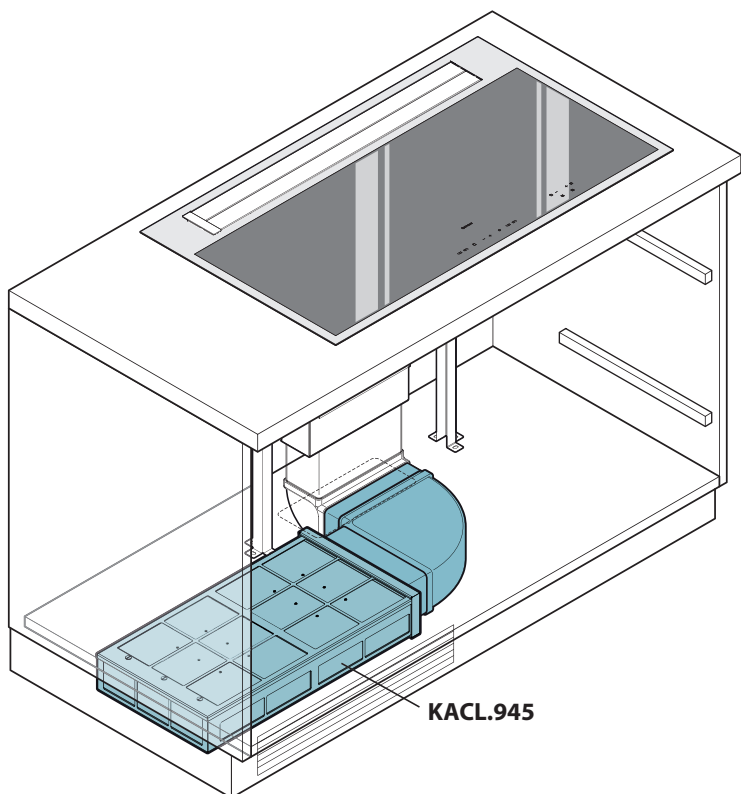
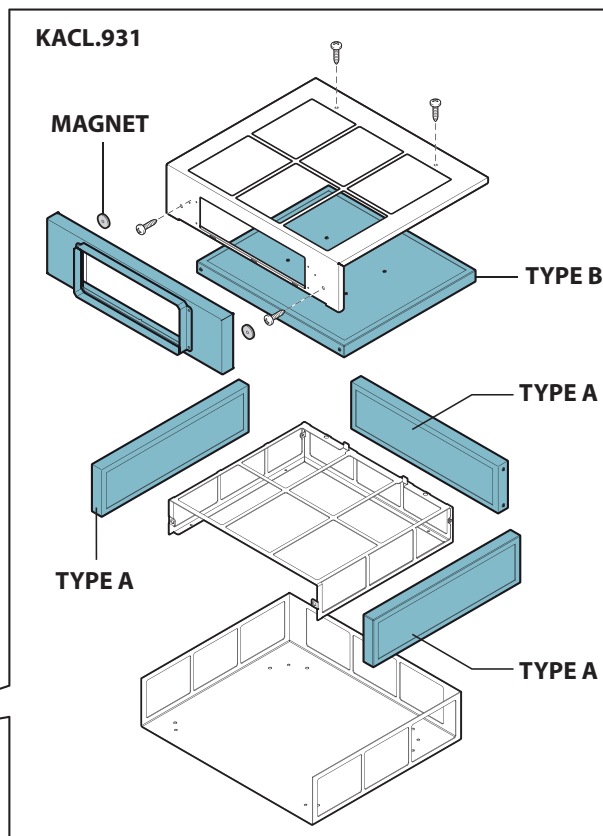
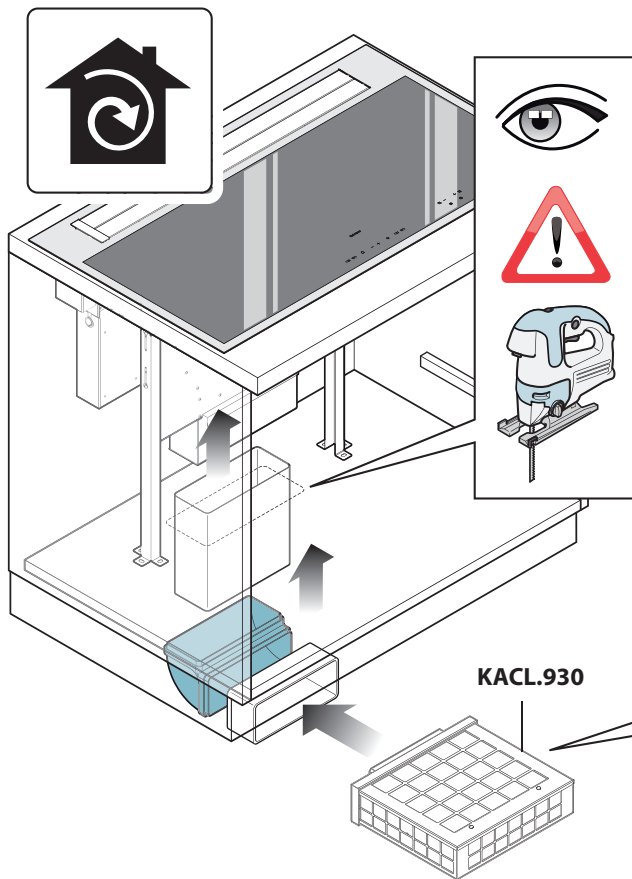




IT - Installazione filtro carbone-zeolite (opzionale) (16).  
 EN - Installing the carbon-zeolite filter (optional) (16).  
 DE - Installation des Kohlenstoff-Zeolith-Filter (Option) (16).  
 FR - Installation du filtre charbon-zéolite (en option) (16).  
 ES - Instalación de filtro de carbón-zeolita (opcional) (16).

RU - Установка угольного цеолитного фильтра (дополнительного) (16).  
 PL - Instalacja filtra węglowo-zeolitowego (opcjonalna) (16).  
 DK - Installation af zeolit-kulfilteret (valgfrit) (16).  
 NL - Installatie koolstof-zeolietfilter (optie) (16).  
 FI - Hiili-zeoliittisuodattimen asennus (lisävaruste) (16).

16







**Il lavoro d'installazione deve essere eseguito da installatori competenti e qualificati, secondo quanto indicato nel presente libretto e rispettando le norme in vigore.**

**Se il cavo di alimentazione o altri componenti sono danneggiati, la cappa NON deve essere utilizzata:** staccare la cappa dall'alimentazione elettrica e contattare il Rivenditore o un Centro Assistenza Tecnica autorizzato per la riparazione.

**Non modificare la struttura elettrica, meccanica e funzionale dell'apparecchiatura.**

**Non tentare di effettuare da soli riparazioni o sostituzioni: gli interventi effettuati da persone non competenti e qualificate possono provocare danni, anche molto gravi, a cose e/o persone non coperti da garanzia del Costruttore.**

#### **AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE**

#### **SICUREZZA TECNICA**



**Prima di installare la cappa controllare l'integrità e funzionalità di ogni sua parte: se si notano anomalie non procedere nell'installazione e contattare il Rivenditore.**

**Nel caso sia stato riscontrato un difetto estetico la cappa NON deve essere installata; riporla nel suo imballo originale e contattare il Rivenditore.**

**Una volta installata non sarà accettato alcun reclamo per difetti estetici.**

Durante l'installazione utilizzare sempre mezzi di protezione personale (es.: scarpe antiinfortunistiche) ed adottare comportamenti prudenti e corretti.

Il kit di fissaggio (viti e tasselli) fornito con la cappa è utilizzabile unicamente su pareti in muratura: in caso di installazione su pareti di materiale diverso, valutare altri sistemi di fissaggio tenendo conto della resistenza del muro e del peso della cappa (indicato a pag. 2). Tenere presente che l'installazione con sistemi di fissaggio diversi da quelli forniti o non conformi può comportare rischi di natura elettrica e di tenuta meccanica.

Non installare la cappa in ambienti esterni e non esporla ad agenti atmosferici (pioggia, vento, ecc...).

#### **SICUREZZA ELETTRICA**



**L'impianto elettrico al quale viene collegata la cappa deve essere a norma e munito di collegamento a terra secondo le norme di sicurezza del Paese di utilizzo; deve essere inoltre conforme alle normative Europee sull'antidisturbo radio.**

Prima di installare la cappa verificare che la tensione di rete corrisponda a quella riportata dalla targhetta posta all'interno della cappa.

La presa usata per il collegamento elettrico deve essere facilmente raggiungibile con l'apparecchiatura installata: in caso contrario, prevedere un interruttore generale per disconnettere la cappa al bisogno.

Ogni eventuale modifica all'impianto elettrico dovrà essere eseguita solo da un elettricista qualificato.

La lunghezza massima della vite di fissaggio del camino (fornita dal fabbricante) è di 13 mm. L'utilizzo di viti non conformi con le presenti istruzioni può comportare rischi di natura elettrica.

In caso di malfunzionamenti dell'apparecchio, non tentare di risolvere da soli il problema, ma contattare il Rivenditore o un Centro di Assistenza autorizzato per la riparazione.



**Durante l'installazione della cappa, disinserire l'apparecchio togliendo la spina o agendo sull'interruttore generale.**

#### **SICUREZZA SCARICO FUMI**



**Non collegare l'apparecchio a condotti di scarico dei fumi prodotti dalla combustione (ad es. caldaie, caminetti, ecc...)**

Prima dell'installazione della cappa assicurarsi che siano rispettate tutte le normative vigenti sullo scarico dell'aria all'esterno del locale.

## AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE



Queste avvertenze sono state redatte per la vostra sicurezza e per quella degli altri, Vi preghiamo, dunque, di leggere attentamente questo libretto in tutte le sue parti prima di utilizzare l'apparecchio o di effettuare operazioni di pulizia sullo stesso.

**Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, essere causati a persone, cose ed animali domestici conseguenti alla mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza indicate in questo libretto.**

**È molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato insieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione.**

Se l'apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un'altra persona, assicurarsi che anche il libretto venga fornito, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento della cappa e delle avvertenze relative.

Dopo l'installazione delle cappe in acciaio inox è necessario eseguire la pulizia della stessa per rimuovere i residui di collante del protettivo e le eventuali macchie di grasso e oli, che, se non rimosse, possono causare il deterioramento irreversibile della superficie della cappa. Per questa operazione il costruttore raccomanda l'utilizzo delle salviette in dotazione, disponibili anche in acquisto.

Esigere parti di ricambio originali.

## DESTINAZIONE D'USO

**L'apparecchio è destinato solo ed esclusivamente per l'aspirazione di fumi generati dalla cottura di alimenti in ambito domestico, non professionale: qualsiasi utilizzo diverso da questo è improprio, può provocare danni a persone, cose ed animali domestici e solleva il Costruttore da qualsiasi responsabilità.**

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

## AVVERTENZE PER L'UTILIZZO E LA PULIZIA



**Prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio togliendo la spina o agendo sull'interruttore generale.**

Non utilizzare la cappa con le mani bagnate o piedi scalzi.

Quando l'apparecchio non viene usato, controllare sempre che tutte le parti elettriche, (luci, aspiratore), siano spente.



**Non appoggiare nessun oggetto sopra le alette motorizzate.**

Controllare le friggitrice durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe infiammarsi.

Non accendere fiamme libere sotto la cappa.

Non preparare cibi alla fiamma sotto la cappa.

Non utilizzare mai la cappa senza i filtri metallici anti-grasso; grasso e sporco in questo caso si depositerebbero nell'apparecchio compromettendone il funzionamento.

Parti accessibili della cappa possono essere calde se utilizzate insieme con apparecchi di cottura.

Non effettuare operazioni di pulizia quando parti della cappa sono ancora calde.

Se la pulizia non è condotta secondo le modalità e i prodotti indicati nel presente libretto è possibile un rischio di incendio.

Disinserire l'interruttore generale quando l'apparecchio non viene utilizzato per periodi prolungati di tempo.



**In caso di utilizzo contemporaneo di altre utenze (caldaie, stufe, caminetti, ecc.) alimentate a gas o con altri combustibili, provvedere ad una adeguata ventilazione del locale in cui avviene l'aspirazione dei fumi, secondo le norme vigenti.**

## INSTALLAZIONE

### parte riservata solo a personale qualificato



**Prima di effettuare l'installazione della cappa, LEGGERE ATTENTAMENTE il capitolo "ISTRUZIONI DI SICUREZZA E AVVERTENZE".**

### CARATTERISTICHE TECNICHE

I dati tecnici dell'apparecchio sono riportati su etichette posizionate all'interno della cappa.

### POSIZIONAMENTO

Non installare la cappa in ambienti esterni e non esporla ad agenti atmosferici (pioggia, vento, ecc...).

### COLLEGAMENTO ELETTRICO

(parte riservata solo a personale qualificato)



**Prima di effettuare qualsiasi operazione sulla cappa scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

**Assicurarsi che non vengano scollegati o tagliati fili elettrici all'interno della cappa:**

**in caso contrario contattare il Centro Assistenza più vicino. Per l'allacciamento elettrico rivolgersi a personale qualificato. Il collegamento deve essere eseguito in conformità con le disposizioni di legge in vigore.**

Prima di collegare la cappa alla rete elettrica, controllare che:

- la tensione di rete corrisponda a quella riportata sui dati di targa posti all'interno della cappa;
- l'impianto elettrico sia a norma e possa sopportare il carico (vedi caratteristiche tecniche posizionate all'interno della cappa);
- la spina e il cavo, di alimentazione, non devono entrare in contatto con temperature superiori a 70 °C;
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace e corretto collegamento di terra secondo le norme vigenti;
- la presa usata per il collegamento sia facilmente raggiungibile una volta installata la cappa.

In caso di :

- apparecchi dotati di cavo senza spina: la spina da utilizzare deve essere di tipo "normalizzato". Il fili devono essere collegati come segue: giallo-verde per la messa a terra, blu per il neutro e il filo marrone per la fase. La spina deve essere collegata ad un'adeguata presa di sicurezza.
- apparecchio fisso non provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III. Tali dispositivi di disconnessione devono essere previsti nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.

Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore. Il Costruttore declina ogni responsabilità nel caso le norme di sicurezza non vengano rispettate.

### SCARICO FUMI

#### CAPPA AD EVACUAZIONE ESTERNA (ASPIRANTE)



In questa versione, fumi e vapori vengono convogliati verso l'esterno attraverso il tubo di scarico. A tal fine, il raccordo d'uscita della cappa, deve essere collegato tramite un tubo, ad un'uscita esterna.

Il tubo d'uscita deve avere:

- un diametro non inferiore a quello di raccordo della cappa.
  - una leggera inclinazione verso il basso (caduta) nei tratti orizzontali per evitare che la condensa refluiscia nel motore.
  - il numero minimo indispensabile di curve.
  - la lunghezza minima indispensabile per evitare vibrazioni e di ridurre la capacità aspirante della cappa.
- E' necessario isolare la tubazione se passa attraverso ambienti freddi. Per impedire ritorni d'aria dall'esterno, una valvola di non ritorno è presente in presenza di motori con 800m<sup>3</sup>/h o superiori.

*Deviazione per la Germania:*

*quando la cappa da cucina e apparecchi alimentati con energia diversa da quella elettrica sono in funzione simultaneamente, la pressione negativa nel locale non deve superare i 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bar).*

#### CAPPA A RICICLO INTERNO (FILTRANTE)



In questa versione l'aria passa attraverso i filtri **Carbon.Zeo** per essere purificata e riciclata nell'ambiente.

Controllare che i filtri al **Carbon.Zeo** siano montati sulla cappa, in caso negativo applicarli come indicato nelle istruzioni di montaggio.



In questa versione valvola di non ritorno non deve essere montata: rimuoverla se presente sul raccordo di uscita aria del motore.

### ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

parte riservata solo a personale qualificato



**La cappa ha la possibilità di essere installata in varie configurazioni.**

**Le fasi di montaggio generiche valgono per tutte le installazioni; seguire invece dove specificato le fasi corrispondenti all'installazione desiderata.**

## FUNZIONAMENTO

### QUANDO ACCENDERE LA CAPPA?

Accendere la cappa almeno un minuto prima di iniziare a cucinare per convogliare fumi e vapori verso la superficie di aspirazione. Al termine della cottura lasciare in funzione la cappa fino a completa aspirazione di tutti i vapori e odori: con la funzione Timer, è possibile impostare l'auto-spegnimento della cappa dopo 15 minuti di funzionamento.

### QUALE VELOCITÀ SCEGLIERE?

**velocità (1-3):** mantiene l'aria pulita con bassi consumi di energia elettrica.

**velocità (4-5):** condizioni normali di utilizzo.

**velocità (6-7):** presenza di forti odori e vapori.

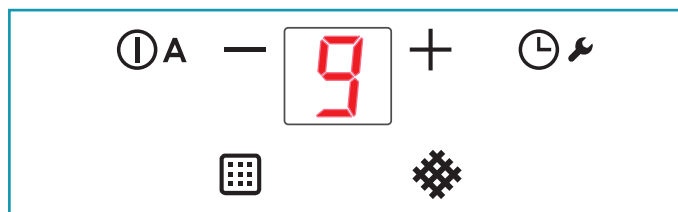
**velocità (8-P):** rapidi smaltimenti di odori e vapori.





### QUANDO LAVARE O CAMBIARE I FILTRI?


I filtri metallici devono essere lavati ogni 30 ore di utilizzo.

I filtri "**Carbon.Zeo**" devono essere riattivati ogni 18 mesi e sostituiti ogni 3 anni.

Per ulteriori dettagli vedere cap "**MANUTENZIONE**".



ⓐ	<p><b>ON/OFF</b>  <b>Impulso breve:</b> Accensione spegnimento cappa  <b>Impulso lungo:</b> Attivazione ciclo automatico (A) di funzionamento della cappa in funzione della potenza delle piastre.</p>
+	<p><b>Aumento velocità da 1 a...9 (fino "P").</b>  <b>Velocità "P":</b> attiva solo per pochi minuti, poi <b>velocità 9.</b></p>
-	<p><b>Decremento Velocità da P a 1.</b></p>
🕒	<p><b>Con cappa attiva (impulso breve): TIMER</b> (Led rosso lampeggiante)  <b>Autospegnimento dopo 15min.</b>  <b>La funzione si disattiva</b> (Led rosso spento) <b>se:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si spegne il motore (tasto ⓐ).</li> <li>- Si preme un'altra volta il tasto TIMER 🕒.</li> </ul> <p><b>Con cappa spenta (impulso lungo 4s):</b> apertura alette per manutenzione cappa e filtri metallici .</p> <p>Per uscire dalla modalità manutenzione, premere il tasto per 4 secondi.</p>
	<p><b>ALLARME FILTRO METALLICO ANTIGRASSO</b>  <b>Manutenzione dopo circa 30 ore di utilizzo.</b>  <b>Premere per 5 secondi il tasto 🕒 per azzerare il contatore.</b></p>
	<p><b>ALLARME FILTRO CARBON.ZEO</b>  <b>Manutenzione dopo circa 2000 ore di utilizzo.</b>  <b>Premere per 5 secondi il tasto 🕒 per azzerare il contatore.</b></p> <p><b>Per attivare l'allarme:</b>  <b>A cappa spenta, premere i tasti + e - per 3 secondi</b>  <b>Si accende il led</b>   <b>Confermare col tasto +</b></p>

 **Se la pulsantiera è completamente inattiva, prima di contattare il servizio di Assistenza tecnica, togliere temporaneamente (circa 5") l'alimentazione elettrica all'elettrodomestico, possibilmente agendo sull'interruttore generale, per ripristinare il normale funzionamento.**  
**Se questo accorgimento non risultasse efficace, contattare il servizio di Assistenza tecnica.**



**Prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio togliendo la spina o agendo sull'interruttore generale.**

**Non si devono utilizzare detergenti contenenti sostanze abrasive, acide o corrosive e panni con superfici ruvide.**

Una costante manutenzione garantisce un buon funzionamento e rendimento nel tempo.

Particolari attenzioni vanno rivolte ai filtri **metallici antigrasso**: la pulizia frequente dei filtri e dei loro supporti garantisce che non si accumulino grassi infiammabili.

**PULIZIA SUPERFICI ESTERNE**

Si raccomanda di pulire le superfici esterne della cappa **almeno ogni 15 giorni** per evitare che le sostanze oleose o grasse possano intaccarle. Per la pulizia della cappa, realizzata in acciaio inox spazzolato, il Costruttore consiglia l'utilizzo delle salviette "Magic Steel" che si possono anche ordinare on-line sul sito [www.e-falmec.com](http://www.e-falmec.com).

In alternativa **e per tutti gli altri tipi di superfici**, la pulizia va eseguita usando un panno umido leggermente imbevuto di detersivo neutro liquido o con alcool denaturato.

Terminare la pulizia con un accurato risciacquo e asciugatura con panni morbidi.



**Non utilizzare troppa acqua in prossimità della pulsantiera e dei dispositivi di illuminazione per evitare che l'umidità raggiunga parti elettroniche.**



**Non lavare i flap in lavastoviglie.**

La pulizia dei pannelli in vetro va eseguita solo con detergenti specifici non corrosivi o abrasivi utilizzando un panno morbido.

Il Costruttore declina ogni responsabilità qualora non vengano rispettate tali istruzioni.

**PULIZIA SUPERFICI INTERNE**



**E' vietata la pulizia di parti elettriche o parti relative al motore all'interno della cappa, con liquidi o solventi.**

Per le parti metalliche interne vedi paragrafo precedente.

**FILTRI METALLICI ANTIGRASSO**

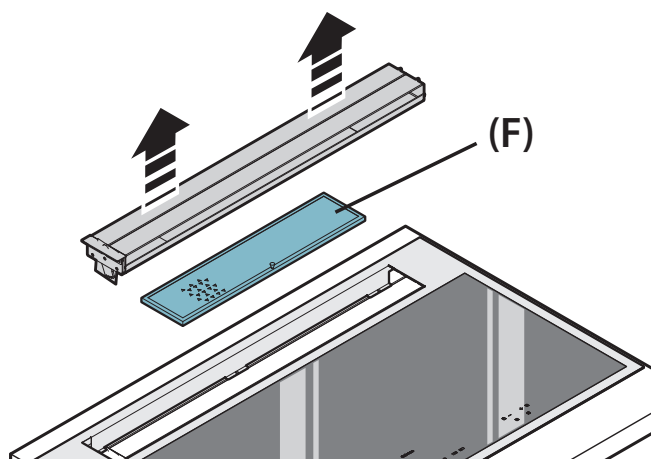
Si consiglia di lavare **frequentemente** i filtri metallici (**F**) (**almeno ogni mese**) lasciandoli in ammollo per circa 1 ora in acqua bollente con detersivo per piatti, evitando di piegarli.

Non usare detergenti corrosivi, acidi o alcalini.

Risciacuarli con cura ed attendere che siano ben asciutti prima di rimontarli.

Il lavaggio in lavastoviglie è permesso.

Per l'estrazione e l'inserimento dei filtri metallici antigrasso vedi istruzioni di montaggio.



### FILTRI AL CARBON-ZEO

In condizioni di normale uso si consiglia di rigenerarli ogni 18 mesi e di sostituirli dopo 3 anni. Per rigenerare il filtro seguire la seguente procedura:

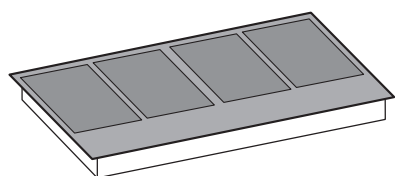
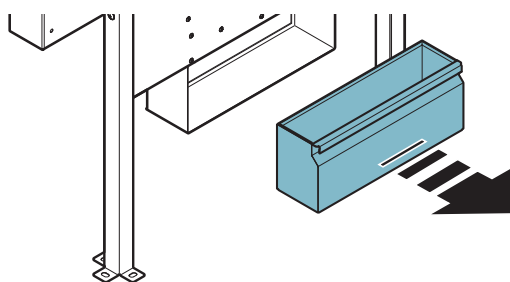
- Smontare il filtro secondo quanto descritto nelle istruzioni (Fig.12).
- Inserire i filtri A, B e C (se presenti) in un forno domestico ad una temperatura di 200°C per circa 2 ore.
- Dopo che il filtro si è raffreddato rimontare i 4 filtri sulla struttura metallica del filtro.

### VASCHETTA RACCOGLI OLIO

Si consiglia di pulire la vaschetta ogni 15 giorni.

Non usare detergenti corrosivi, acidi o alcalini.

Per una pulizia più approfondita, togliere la vaschetta raccogli olio (vedi figura) e lavarla con acqua bollente e detersivo per i piatti. Risciacquarla con cura e attendere che sia ben asciutta prima di rimontarla. Il lavaggio in lavastoviglie è permesso.



## ISTRUZIONI DI SICUREZZA E AVVERTENZE



Queste avvertenze sono state redatte per la vostra sicurezza e per quella degli altri, Vi preghiamo, dunque, di leggere attentamente questo libretto in tutte le sue parti prima di utilizzare l'apparecchio o di effettuare operazioni di pulizia sullo stesso.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, essere causati a persone, cose ed animali domestici conseguenti alla mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza indicate in questo libretto.

È molto importante che questo libretto istruzione sia conservato insieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione.



### Destinazione d'uso

- Questo piano cottura è destinato all'impiego in ambito domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze.
  - Non installare il piano cottura in ambienti esterni e non esporla ad agenti atmosferici (pioggia, vento, ecc...).
  - Qualsiasi altro uso non è ammesso.
  - Incassare questo piano cottura solo sopra forni o cucine elettriche, dotati di un sistema di raffreddamento.
  - L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Non assentarsi mai quando il piano cottura è in funzione.



### Pericolo di ustioni

- Usare il blocco dei comandi per impedire che persone non autorizzate possano accendere l'apparecchio da soli.
- posizionare manici e maniglie di padelle e pentole in modo che i bambini non possano toccarle.
- Spegnerle le zone di cottura dopo l'uso.
- Non appoggiare nessun oggetto di metallo sulle zone di cottura accese.





## Sicurezza tecnica

- Il lavoro d'installazione deve essere eseguito da installatori competenti e qualificati, secondo quanto indicato nel presente libretto e rispettando le norme in vigore.

**Se il cavo di alimentazione o altri componenti sono danneggiati, il piano cottura NON deve essere utilizzata:** staccare il piano cottura dall'alimentazione elettrica e contattare il Rivenditore o un Centro Assistenza Tecnica autorizzato per la riparazione.

**Non modificare la struttura elettrica, meccanica e funzionale dell'apparecchiatura.**

**Non tentare di effettuare da soli riparazioni o sostituzioni: gli interventi effettuati da persone non competenti e qualificate possono provocare danni, anche molto gravi, a cose e/o persone non coperti da garanzia del Costruttore.**

- Prima di installare il piano cottura, controllare l'integrità e funzionalità di ogni sua parte: se si notano anomalie non procedere nell'installazione e contattare il Rivenditore.




**L'impianto elettrico al quale viene collegata il piano cottura deve essere a norma e munito di collegamento a terra secondo le norme di sicurezza del Paese di utilizzo; deve essere inoltre conforme alle normative Europee sull'antidisturbo radio.**

- I dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta dati del piano cottura devono corrispondere con quelli della rete elettrica. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista.
- Non usare il piano cottura prima di averlo installato.
- È vietato l'uso del piano induzione su apparati in movimento.
- Mai aprire l'involucro dell'apparecchio.
- Falmecc garantisce il rispetto degli standard di sicurezza solo con ricambi originali.
- L'apparecchio non è destinato al funzionamento con timer esterno oppure con telecomando.

## AVVERTENZE PER L'UTILIZZO



- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.
- Durante l'uso, pentole e stoviglie possono causare dei rumori che possono dipendere da:
  - un livello di potenza elevato.
  - materiali diversi del fondo delle pentole.
- Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Non conservare oggetti infiammabili nei cassetti posti sotto il piano cottura. Il portaposate, deve essere in materiale resistente al calore.
- Non riscaldare pentole o padelle vuote e controllare sempre che le pentole abbiano al loro interno una quantità minima di liquidi.
- Spegnere sempre il piano cottura dopo l'uso.
- Controllare continuamente la cottura in caso di uso di grassi e oli, in quanto possono infiammarsi rapidamente.
- Riscaldare grassi e oli al massimo per un minuto e non utilizzare mai la funzione Booster.
- Prestare attenzione a non ustionarsi durante e dopo l'uso del dispositivo.
- Assicurarsi che nessun cavo elettrico fisso o mobile del dispositivo entri in contatto con il vetro o una padella calda.
- Non utilizzare il piano cottura per riscaldare barattoli.
- Non applicare nessun tipo di copertura al piano induzione.
- I cavi elettrici non devono entrare in contatto col piano cottura.
- Si consiglia di proteggere le mani dal calore usando delle apposite presine. Utilizzare esclusivamente guanti o presine asciutti.
- Usare solo pentole e padelle a fondo liscio e magnetico idonee per piani induzione.

- Evitare che zucchero, materiali sintetici o pellicole d'alluminio entrino a contatto con le zone calde. Queste sostanze, durante il raffreddamento, possono provocare crepe o altre alterazioni sulla superficie vetroceramica: spegnere il dispositivo e rimuovere immediatamente dalla zona di cottura ancora calda
- Spostare le pentole sollevandole per non strisciare la superficie del piano cottura.
- Pentole e piano cottura devono essere perfettamente puliti prima di entrare in contatto.
- Non far cadere alcun oggetto sopra il piano cottura !
-  **Usare solo pentole con fondo magnetico. Altri materiali non sono ammessi.**
- Usare pentole di dimensioni adeguate alla zona di cottura desiderata.
- Utilizzare sempre una pentola o padella su ciascuna zona di cottura, anche in fusione BRIDGE.
- Non appoggiare stoviglie calde sui tasti sensori e sulle spie perchè possono danneggiare l'elettronica sottostante.  
Tenere i comandi e le spie sempre puliti.
- Non conservare oggetti metallici direttamente al di sotto del piano cottura.
- Usare possibilmente sempre dei coperchi per evitare dispersione di calore.
- Cuocere con poca acqua.
- Dopo aver iniziato ad arrostitire o a cuocere le pietanze portare il livello di potenza su un livello più basso.

### Le stoviglie hanno fondi differenti

I fondi possono essere completamente ferrosi, di materiali misti ferrosi e non ferrosi, materiali non ferrosi.

- I fondi con materiale non ferroso (alluminio, rame, ...) non possono essere usati con piani induzione.
- I fondi con materiale misto possono scaldarsi in maniera non uniforme e non raggiungere temperature alte. Nei casi in cui il fondo è composto prevalentemente da materiale non ferroso, il piano può non riconoscere la pentola e la zona di cottura non si attiva. Inoltre alcuni di questi materiali tendono a rilasciare materiale che si lega con la serigrafia del vetro, rovinandolo irreparabilmente.

- I fondi piani completamente ferrosi sono i più indicati ed il calore si diffonde in modo omogeneo.



### Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

#### Avvertenza per persone con pacemaker:

tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio, quando è 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.

Il campo elettromagnetico del piano cottura acceso può pregiudicare il funzionamento di oggetti magnetizzabili. Carte di credito, dispositivi di salvataggio, calcolatrici tascabili ecc. non si devono trovare nelle immediate vicinanze di un piano cottura acceso.

Oggetti metallici conservati in un cassetto posto sotto l'apparecchio possono diventare incandescenti se l'apparecchio viene usato in maniera prolungata. Non conservare oggetti metallici in un cassetto posto direttamente al di sotto del piano cottura.

L'apparecchio è dotato di ventole di raffreddamento. Se al di sotto dell'apparecchio incassato si trova un cassetto, bisogna interporre un setto di separazione tra lo stesso cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio, così da osservare la necessaria aerazione del piano cottura e garantire che tali ventole non possano essere ostruite.

Non utilizzare mai contemporaneamente due pentole o padelle su un'unica zona cottura o una zona cottura rettangolare o un'area cottura PowerFlex.

## SICUREZZE DEL PIANO COTTURA

### Spegnimento di sicurezza

Se una zona di cottura supera il tempo massimo di accensione alla stessa potenza, viene spenta automaticamente e appare l'indicazione del calore residuo.

Per rimettere in funzione la zona di cottura, toccare i tasti necessari.

Livello di potenza	low	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Durata massima di funzionamento in ore	8,7	2,0	8,7	6,7	5,3	4,3	3,5	2,8	2,3	1,9	1,5

Il piano di cottura si spegne automaticamente se uno o più comandi rimangono coperti per oltre 10 secondi.

Per ripristinare il corretto funzionamento:

- togliere gli oggetti dal pannello comandi.
- pulire il pannello comandi.
- riaccendere il piano cottura e le zona interessata.

### Dispositivo antisurriscaldamento

Prima che gli elementi del piano cottura possano surriscaldarsi, il controllo riduce la potenza utilizzata seguendo questa procedura di protezione:

- Disattivazione booster e power booster se accesi.
- Riduzione del livello di potenza impostato.
- Spegnimento della zona cottura interessata.

Sul display delle zone cottura compare il messaggio "E2".

È possibile rimettere in funzione la zona cottura quando la segnalazione di guasto si spegne.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER IL MONTAGGIO

Installare il piano cottura solo dopo aver installato basi e pensili della cucina.

Assicurarsi che i piani di lavoro siano stati impiantati con collante termoresistente per non subire deformazioni o distacchi.



È proibito installare l'apparecchio sopra frigoriferi o congelatori, lavastoviglie, lavatrici o asciugabiancheria.

## SICUREZZA ELETTRICA



**L'impianto elettrico al quale viene collegato il piano deve essere a norma e munito di collegamento a terra secondo le norme di sicurezza del Paese di utilizzo; deve essere inoltre conforme alle normative Europee sull'antidisturbo radio.**

Accertarsi che il cavo di alimentazione del piano cottura dopo l'incasso non sia soggetto a sollecitazioni meccaniche.

La presa usata per il collegamento elettrico deve essere facilmente raggiungibile con l'apparecchiatura installata: in caso contrario, prevedere un interruttore generale per disconnettere l'apparecchio al bisogno.

Ogni eventuale modifica all'impianto elettrico dovrà essere eseguita solo da un elettricista qualificato.

In caso di malfunzionamenti dell'apparecchio, non tentare di risolvere da soli il problema, ma contattare il **Rivenditore** o un **Centro di Assistenza** autorizzato per la riparazione.



**Durante l'installazione del piano, disinserire l'apparecchio togliendo la spina o agendo sull'interruttore generale.**

### COLLEGAMENTO ELETTRICO

(parte riservata solo a personale qualificato)



**Prima di effettuare qualsiasi operazione sul piano scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

**Assicurarsi che non vengano scollegati o tagliati fili elettrici all'interno del piano:**

**in caso contrario contattare il Centro Assistenza più vicino.**

**Per l'allacciamento elettrico rivolgersi a personale qualificato.**

**Il collegamento deve essere eseguito in conformità con le disposizioni di legge in vigore.**

Prima di collegare il piano alla rete elettrica, controllare che:

- la tensione di rete corrisponda a quella riportata sui dati di targa posti all'interno del piano;
- l'impianto elettrico sia a norma e possa sopportare il carico (vedi caratteristiche tecniche posizionate all'interno del piano);
- la spina e il cavo, di alimentazione, non devono entrare in contatto con temperature superiori a 70 °C;
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace e corretto collegamento di terra secondo le norme vigenti;
- la presa usata per il collegamento sia facilmente raggiungibile una volta installato il piano.





## FUNZIONAMENTO E USO DEL PIANO INDUZIONE

### USARE SOLO PENTOLE PER PIANI INDUZIONE.

Quando si accende una zona cottura il fondo della pentola si riscalda. La zona cottura si riscalda solamente grazie al calore ceduto dalla pentola.

L'induzione rileva automaticamente le dimensioni della pentola.

La potenza di riscaldamento deve essere scelta in base a cosa si vuole cucinare.

Qui sotto viene riportata una breve tabella:

#### AREE DI REGOLAZIONE

1 - 2	Fondere Riscaldare	Salse, burro, cioccolato, gelatina Piatti precotti
2 - 3	Montare Scongellare	Riso, budino e piatti cotti Verdure, pesce, prodotti surgelati
3 - 4	Vapore	Verdure, pesce, carne
4 - 5	Bollire	Patate lesse, zuppe, pasta Verdure fresche
6 - 7	Cucinare a fuoco dolce	Carne, fegato, uova, salsicce Goulash, rolate, trippa
7 - 8	Cuocere Friggere	Patate, ciambelle, tortini
9	Friggere, portare a ebollizione	Bistecche, frittate Bollire
P	Friggere, Portare a ebollizione	Portare a ebollizioni grandi quantità d'acqua

Nota: il tempo di riscaldamento dei piani cottura a induzione è più breve rispetto a quello dei piani cottura a gas.

### FUNZIONI DI BASE

Vedi tabella del modello corrispondente alla pagina precedente.

#### FUNZIONE BRIDGE

Questa funzione permette di far funzionare assieme le zone di cottura 1-2 e/o 3-4

Per l'attivazione:

- Attivare il piano cottura;

premere contemporaneamente i simboli .

- comparirà il simbolo  sul display dell'area di cottura anteriore;

- Con i tasti + e - regolare la potenza.

Nota: funzione attivabile solo tra le 2 piastre di destra o di sinistra (no le due centrali).

#### DISATTIVAZIONE funzione BRIDGE:


premere contemporaneamente i simboli .

#### FUNZIONE BOOSTER

Il Booster rafforza la potenza, affinché si possano riscaldare grandi quantità (p.es. di acqua per cuocere la pasta).

Questo rafforzamento di potenza è attivo per max. 10 minuti.

- Accendere il piano cottura;  
- selezionare la zona di cottura;

- toccare (+) fino a quando sul display non viene visualizzato  sulla zona di cottura.

**Nota: è possibile regolare in  solo una piastra di destra e una di sinistra per volta (in totale non più di 2).**

**Se la piastra più esterna è regolata in , la vicina non può essere**

**regolata oltre il livello . Se è la più interna ad essere in , l'esterna si spegne.**

#### FUNZIONE KEEP WARM

42°C - Mantenimento temperatura cibi cotti:

Accendere piano cottura;


Selezionare zona cottura;

Toccare il tasto (+) e poi il tasto (-) : comparirà il simbolo .

#### Spegnimento Piano cottura


##### Per spegnere la zona di cottura:

Toccare il tasto (-) fino a che sul display della zona di cottura viene visualizzato 0.

Se la zona di cottura è ancora molto calda viene indicato il calore residuo .

##### Spegnere il piano di cottura

Toccare il tasto  : tutte le zone di cottura vengono disattivate.

Sui display delle zone di cottura ancora molto calde comparirà il simbolo .

 **Non toccare le zone di cottura finché la spia  è accesa.**

## FUNZIONE TIMER E SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Il timer ha due funzioni:

1 - **TEMPORIZZATORE;**


2 - **SPEGNIMENTO AUTOMATICO** di una o più zone di cottura.

È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

Al termine del tempo impostato appare 00 sul display relativo al tempo e si attiva un segnale acustico che si disattiva premendo i tasti (+) o (-).

#### TEMPORIZZATORE

Per impostare:

1. Accendere il piano (se spento) con tasto  e toccare contemporaneamente i tasti (+) e (-).

2. Impostare il tempo desiderato toccando i tasti (+) e (-).  
Il timer inizia a scorrere.

Per modificare il tempo ripetere la procedura dal punto 1.

Per annullare il timer:

1. Accendere il piano (se spento) e toccare contemporaneamente i tasti (+) e (-).

2. Premere il tasto (-) per portare il tempo a 00.

#### SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Per la funzione di spegnimento automatico:

1 - accendere il piano cottura;

2 - selezionare la zona di cottura;

3 - selezionare livello di potenza;

4 - impostare il timer come descritto in precedenza.

Per impostare lo spegnimento automatico per un'altra zona cottura, ripetere la procedura dal punto 2.

**TEMPORIZZATORE** e **SPEGNIMENTO AUTOMATICO** possono essere utilizzate contemporaneamente.

## COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

### Il piano cottura o le zone di cottura non si accendono:

- Il piano non è collegato alla rete elettrica.
- Il fusibile di protezione è scattato.
- Controllare se il blocco non è attivo.
- I tasti sono ricoperti da acqua o grasso.
- Un oggetto è posizionato sui tasti.

### Appare il simbolo

- Non vi è alcuna casseruola sulla zona di cottura.
- Il contenitore utilizzato non è compatibile con l'induzione.
- Il diametro del fondo della casseruola è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura.

### Appare il simbolo [ E ]:

- Scollegare e ricollegare il piano cottura.
- Contattare il Servizio di assistenza post-vendita.

### Una delle zone o tutto il piano cottura si spegne:

- Il sistema di sicurezza anti surriscaldamento è attivo ;
- Il piano cottura o una zona cottura è rimasta accesa per troppo tempo;
- uno o più tasti sono coperti;
- una delle pentole è vuota e il fondo si è surriscaldato.

### La ventola continua a funzionare dopo lo spegnimento del piano:




- Questo non è un'anomalia: la ventola continua a proteggere la centralina elettronica del dispositivo.
- La ventola si arresta automaticamente.

## 10 CODICI ERRORE

In caso di errore, ai fini del supporto per l'assistenza tecnica, l'IU visualizza i codici errore.

Insieme al documento fornito "Codici errore Basic 2", che include informazioni dettagliate, è disponibile una descrizione completa di matrici di errore.

Di seguito vengono elencati i codici errore standard E.G.O. L'IU personalizzata potrebbe essere diversa. Gli errori generali standard dell'UI (Er xx) e gli errori della zona di cottura (E/x) differiscono. In caso di errori della zona di cottura, il display della zona non corretta di cottura lampeggia, alternando "E" e un codice esadecimale "X".

Codice errore	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
	In caso di visualizzazione di una "C" fissa, è possibile configurare la zona di cottura	Nessun errore, l'utente è nel menu impostazioni.	Collocare una casseruola idonea sulla relativa zona di cottura
	In caso di visualizzazione di una "C" lampeggiante, sarà eseguita la configurazione della cottura. Dopo una corretta configurazione, il relativo display visualizza "-". Se "-" non viene visualizzato, controllare le possibili cause relative a E/5	Nessun errore, l'utente è nel menu impostazioni	Attendere la visualizzazione del simbolo "-" o interrompere le attività di configurazione premendo il selettore; "C" smetterà di lampeggiare.
	Una "E" lampeggiante su ciascuna zona di cottura indica che tutte le configurazioni saranno cancellate	Nessun errore, l'utente è nel menu impostazioni	Configurazione manuale

	Sono stati superati i limiti di temperatura	La temperatura del vetro o Pt è troppo alta NTC -> temperatura elettronica troppo alta	Raffreddare il sistema
	Pentola non idonea, p.es. perdita delle proprietà magnetiche a causa della temperatura nel fondo	Sul modulo, una pentola crea un punto di funzionamento non corretto, in grado di danneggiare i dispositivi, p.es. IGBT.	1. L'errore viene automaticamente annullato dopo 8 secondi ed è possibile utilizzare nuovamente la zona di cottura. In caso di ulteriori errori successivi, sostituire la pentola. 2. Il modulo deve essere modificato in caso di visualizzazione di errore senza una pentola sulla zona di cottura.
	Modulo induzione non configurato (tutti i moduli di induzione rispondono all'IU ma ogni elemento è correlato alla zona di cottura specifica).	Modulo di induzione non configurato	Cancellare la configurazione del piano di cottura e attivare la configurazione manuale. Avviare il menu di impostazioni IU per configurare il modulo induzione. Se i punti elencati non funzionano, sostituire il modulo.
	Nessuna comunicazione tra IU e modulo induzione	Modulo induzione non alimentato. Cablaggio difettoso o danneggiato	Controllare l'alimentazione e i collegamenti LIN. Se il collegamento è corretto, sostituire il modulo
	Guasto alimentazione di rete	1. Malfunzionamento nel rilevamento di frequenza dell'alimentazione di rete 2. Sovratensione	Controllare la tensione e la frequenza dell'alimentazione di rete. Se corrette, sostituire il modulo
	Nessun guasto identificabile		Sostituire il modulo o l'interfaccia utente
	Guasto ventola	Ventola o controllo elettronico difettosi	Sostituire il modulo
	Sonda termica difettosa su induttore	Segnale sensore al di fuori del campo valido; sensore o controllo elettrico difettosi	Sostituire il modulo
	Difetto hardware del modulo induzione	Dispositivo hardware difettoso rilevato dal controllo automatico del modulo	Sostituire il modulo
	Errore configurazione	2 zone di cottura dedicate allo stesso elemento dell'IU	Eliminare la configurazione manuale in corso con il menu impostazioni
	Valore fisso sensore (funzione di prova per sonda T su induttore)	Nessun cambiamento termico rilevante (10 K) entro 5 minuti dall'accensione del piano di cottura	Raffreddare il sistema
Nessuna funzionalità e nessuna visualizzazione	Sovratensione sull'alimentazione a commutazione (nessuna funzionalità)	Collegamento a 400 V	Scollegare e rettificare il collegamento della linea di alimentazione

### Nota:

non tutti i guasti possono essere rilevati automaticamente dal sistema, p.es. in caso di difetto di alimentazione dell'interfaccia utente.

## PULIZIA E MANUTENZIONE



### ATTENZIONE!

**Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.**

Prima di pulire il piano cottura accertarsi che sia a temperatura ambiente.

Pulire sempre il piano cottura dopo ogni uso con un detergente specifico per vetroceramica.

Non utilizzare prodotti contenenti:

- agenti corrosivi (soda, acidi, ammoniaca).
- agenti abrasivi (polveri o paste).

Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi.

Dopo la pulizia asciugare l'apparecchio con un panno morbido.

## CONSIGLI UTILI PER LA MANUTENZIONE

Vi consigliamo di pulire il vostro piano di cottura con regolarità, possibilmente dopo ogni utilizzo. Non usate spugne abrasive o detergenti abrasivi.

Evitate anche i prodotti chimici aggressivi, come ad esempio gli spray per la pulizia del forno, i prodotti antimacchia, ma anche i detergenti per il bagno o quelli di tipo universale.

### Basta un momento di distrazione

Evitare che il piano di cottura caldo venga a contatto con plastica, pellicola di alluminio, zucchero o cibi contenenti zucchero. Queste sostanze devono essere rimosse immediatamente dalla zona di cottura calda utilizzando una spatola metallica di pulizia. Se fondono, possono infatti danneggiare la superficie. Prima della cottura di cibi molto zuccherini, consigliamo quindi di trattare il piano di cottura con un prodotto adeguato.

### Un risultato brillante con tre semplici operazioni:

Per una pulizia accurata, rimuovete per prima cosa le incrostazioni più grossolane ed i resti di cibo utilizzando una spatola metallica di pulizia. Versate quindi qualche goccia di un detergente specifico sul piano di cottura freddo e strofinate con della carta da cucina o con un panno pulito. Per finire, ripassate il piano di cottura con un panno bagnato ed asciugatelo con un panno pulito. Fatto!

### Come identifico un raschietto idoneo per vetro ceramico?

- Un raschietto realizzato in metallo ( non si fonde né si infiamma )
- Un raschietto facile da assicurare e sbloccare
- La lama è fissata accuratamente e non si sposta
- La lama è robusta, pulita ed antiruggine
- Un raschietto possibilmente approvato da un ente di certificazione ( ad esempio TÜV-GS seal )
- Manuale di utilizzo ed istruzioni di sicurezza disponibili

Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno oppure una cucina elettrica dotati di sistema pirolitico non metterlo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso, poiché può scattare la protezione di surriscaldamento del piano cottura (v. relativo capitolo).

## SMALTIMENTO A FINE VITA



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchiatura in suo possesso indica che **il prodotto è un RAEE**, cioè un "Rifiuto derivante dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche" e

pertanto **non deve essere gettato nella spazzatura indifferenziata** (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma deve essere gestito separatamente così da essere sottoposto ad apposite operazioni per il suo riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate. Lo smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a salvare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi per la salute umana e per l'ambiente, che potrebbero essere causati da uno smaltimento inappropriato dei rifiuti.

Vi preghiamo di contattare le autorità locali per ulteriori dettagli sul punto di smaltimento designato più vicino. Potrebbero venire applicate delle penali per lo smaltimento scorretto di questi rifiuti in conformità alla legislazione nazionale.

### INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN ITALIA

In Italia le apparecchiature RAEE devono perciò essere consegnate:

- ai **Centri di Raccolta** (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana (in molte località viene anche effettuato il servizio di ritiro a domicilio delle apparecchiature RAEE ingombranti);
- al **negozio** presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno");
- ad un **negozio qualunque\***, che è tenuto a ritirarle gratuitamente e senza obbligo di acquisto (ritiro "uno contro zero").

In questo caso:

1) l'apparecchiatura RAEE, per poter essere riconsegnata, deve avere "piccolissime dimensioni" (altezza, profondità e larghezza minori di 25 cm);

\*2) il negozio al quale viene riconsegnata l'apparecchiatura RAEE deve avere una superficie di vendita superiore a 400 mq.

### INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI DELL'UNIONE EUROPEA

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

### INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI NON APPARTENENTI ALL'UNIONE EUROPEA

Il simbolo del cestino barrato è valido solamente nell'Unione Europea: se si desidera smaltire questa apparecchiatura in altri Paesi suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.



### ATTENZIONE!

Il Costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche alle apparecchiature in qualsiasi momento e senza preavviso. La stampa, la traduzione e la riproduzione anche parziale del presente manuale s'intendono vincolate dall'autorizzazione del Costruttore.

Le informazioni tecniche, le rappresentazioni grafiche e le specifiche presenti in questo manuale sono indicative e non divulgabili.

La lingua di stesura del manuale è l'italiano, il Costruttore non si rende responsabile per eventuali errori di trascrizione o traduzione.

## SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS



Installation operations are to be carried out by skilled and qualified installers in accordance with the instructions in this booklet and in compliance with the regulations in force.

**DO NOT use the hood if the power supply cable or other components are damaged:** disconnect the hood from the electrical power supply and contact the Dealer or an authorised Servicing Dealer for repairs.

**Do not modify the electrical, mechanical or functional structure of the equipment.**

**Do not personally try to carry out repairs or replacements. Interventions carried out by incompetent and unauthorised persons can cause serious damage to the unit or physical and personal harm, not covered by the Manufacturer's warranty.**

### WARNINGS FOR THE INSTALLER

#### TECHNICAL SAFETY



**Before installing the hood, check the integrity and function of each part. Should anomalies be noted, do not proceed with installation and contact the Dealer.**

**Do NOT install the hood if an aesthetic (or cosmetic) defect has been detected. Put it back into its original package and contact the dealer.**

**No claim can be made for aesthetic (or cosmetic) defects once it has been installed.**

During installation, always use personal protective equipment (e.g.: Safety shoes) and adopt prudent and proper conduct.

The installation kit (screws and plugs) supplied with the hood is only to be used on masonry walls: in case of installation on walls of a different material, assess other installation options keeping in mind the type of wall surface and the weight of the hood (indicated on page 2).

Keep in mind that installations with different types of fastening systems from those supplied, or which are not compliant, can cause electrical and mechanical seal danger.

Do not install the hood outdoors and do not expose it to atmospheric elements (rain, wind, etc.).

## ELECTRICAL SAFETY



**The electrical system to which the hood is to be connected must be in accordance with local standards and supplied with earthed connection in compliance with safety regulations in the country of use. It must also comply with European standards regarding radio antistatic properties.**

Before installing the hood, check that the electrical mains power supply corresponds with what is reported on the identification plate located inside the hood.

The socket used to connect the installed equipment to the electrical power supply must be within reach: otherwise, install a mains switch to disconnect the hood when required.

Any changes to the electrical system must be carried out by a qualified electrician.

The maximum length of the flue fastening screws (supplied by the manufacturer) must be 13 mm. Use of non-compliant screws with these instructions can lead to danger of an electrical nature.

Do not try to solve the problem yourself in the event of equipment malfunction, but contact the Dealer or an authorised Servicing Department for repairs.



**When installing the hood, disconnect the equipment by removing the plug or switching off the main switch.**

#### FUMES DISCHARGE SAFETY



**Do no connect the equipment to discharge pipes of fumes produced from combustion (for example boilers, fireplaces, etc.).**

Before installing the hood, ensure that all standards in force regarding discharge of air out of the room have been complied with.

#### USER WARNINGS



**These warnings have been drawn up for your personal safety and those of others. You are therefore kindly asked to read the booklet carefully in its entirety before using the or cleaning the equipment. The Manufacturer declines all responsibility for**



**any damage caused directly, or indirectly, to persons, things and pets as a consequence of failing to comply with the safety warnings indicated in this booklet.**

**It is imperative that this instructions booklet is kept together with the equipment for any future consultation.**

If the equipment is sold or transferred to another person, make sure that the booklet is also supplied so that the new user can be made aware of the hood's operation and relative warnings.

After the stainless steel hood has been installed, it will need to be cleaned to remove any residues remaining from the protection adhesive as well as any grease and oil stains which, if not removed, can cause irreversible damage to the hood surface. To properly clean the unit, the manufacturer recommends using the supplied moist wipes, which are also available sold separately.

Insist on original spare parts.

## INTENDED USE

**The equipment is solely intended to be used to extract fumes generated from cooking food in non-professional domestic kitchens: any other use is improper. Improper use can cause damage to persons, things, pets and exempts the Manufacturer from any liability.**

The equipment can be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory and mental abilities, or with no experience or knowledge, as long as they do so under supervision or after having received relative instructions regarding safe use of the equipment and understanding of the dangers connected to it.

Children are not to play with the equipment. Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children without supervision.

## USE AND CLEANING WARNINGS



**Before cleaning or carrying out maintenance operations, disconnect the equipment by removing the plug or switching off the main switch.**

Do not use the hood with wet hands or bare feet. Always check that all electrical parts (lights, extractor fan) are off when the equipment is not being used.



**Do not rest objects on top of the motorised fins.**

Always supervise the cooking process during the use of deep-fryers: Overheated oil can catch fire.

Do not leave open, unattended flames under the hood.

Do not prepare food over an open flame under the hood.

Never use the hood without the metal anti-grease filters: in this case, grease and dirt will deposit in the equipment and compromise its operation.

Accessible parts of the hood can be hot when used at the same time as the cooking appliances.

Do not carry out any cleaning operations when parts of the hood are still hot.

There can be a risk of fire if cleaning is not carried out according to the instructions and products indicated in this booklet.

Disconnect the main switch when the equipment is not used for long periods of time.



**If other appliances that use gas or other fuels are being used at the same time (boiler, stove, fireplaces, etc.), make sure the room where the fumes are discharged is well-ventilated, in compliance with the local regulations.**

## INSTALLATION

only intended for qualified personnel



**Before installing the hood, carefully read the chapter 'SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS'.**

## TECHNICAL FEATURES

The technical specifications are exhibited on the labels located inside the hood.

## POSITIONING

Do not install the hood outdoors and do not expose it to outdoor environment (rain, wind, etc.).

## ELECTRICAL CONNECTION

(only intended for qualified personnel)



**Disconnect the equipment from electrical mains power supply before carrying out any operations on the hood. Ensure that the wires inside the hood are not disconnected or cut:**

**in the event of damage, contact your nearest Servicing Department.**

**Refer to qualified personnel for electrical connections.**

**Connection must be carried out in compliance with the provisions of law in force.**

Before connecting the hood to the electrical mains power supply, check that:

- voltage supply corresponds with what is reported on the data plate located inside the hood;
- the electrical system is compliant and can withstand the load (see the technical specifications located inside the hood);
- the power supply plug and cable do not come into contact with temperatures exceeding 70 °C;
- the power supply system is effectively and properly connected to earth in compliance with regulations in force;
- the socket used to connect the hood is within reach.

In case of:

- devices fitted with cables without a plug: the type of plug to use is a "standardised" one. The wires must be connected as follows: yellow-green for earthing, blue for neutral and brown for the phase. The plug must be connected to an adequate safety socket.
- fixed equipment not provided with a power supply cable and plug, or any other device that ensures disconnection from the electrical mains, with an opening gap of the contacts that enables total disconnection in overvoltage category III conditions. Said disconnection devices must be provided in the mains power supply in compliance with installation regulations.

The yellow/green earth cable must not be cut off by the switch. The Manufacturer declines all responsibility for failure to comply with the safety regulations.

## FUMES DISCHARGE

### EXTERNAL EXHAUST HOOD (SUCTION)



In this version the fumes and vapours are discharged outside through the exhaust pipe. To this end, the hood outlet fitting must be connected via a pipe, to an external output.

The outlet pipe must have:

- a diameter not less than that of the hood fitting.
  - a slight slope downwards (drop) in the horizontal sections to prevent condensation from flowing back into the motor.
  - the minimum required number of bends.
  - the minimum required length to avoid vibrations and reduce the suction performance of the hood.
- You are required to insulate the pipes if it passes through cold environments. In the presence of motors with 800m<sup>3</sup>/h or higher, a check valve is present to prevent external air flowing back.

*Deviation for Germany:*  
when the kitchen hood is used at the same time as appliances that are powered by energy other than electricity, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bar).

### HOOD WITH INTERNAL RECIRCULATION (FILTERING)



In this model, the air passes through the charcoal filters to be purified and recycled in the environment.

Ensure that the active carbon filters are assembled into the hood, if not, install them as indicated in the assembly instructions.



In this version the check valve must not be assembled: remove it if it is on the air outlet fitting of the motor.

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

only intended for qualified personnel



The hood can be installed in various configurations. The generic assembly steps apply to all installations; for each case, follow the specific steps provided for the required installation.

## OPERATION

### WHEN TO TURN ON THE HOOD?

Switch on the hood at least one minute before starting to cook to direct fumes and vapours towards the suction surface.

After cooking, leave the hood operating until complete extraction of all vapours and odours. By means of the Timer function, it is possible to set auto switch-off function which will allow the hood to turn off automatically after 15 minutes of operation.

### WHICH SPEED IS TO BE SELECTED?

**speed (1-3):** maintains the circulation of clean air with low electricity consumption.

**speed (4-5):** normal conditions of use.

**speed (6-7):** presence of strong odours and vapours.

**speed (8-P):** rapid disposal of odours and vapours.

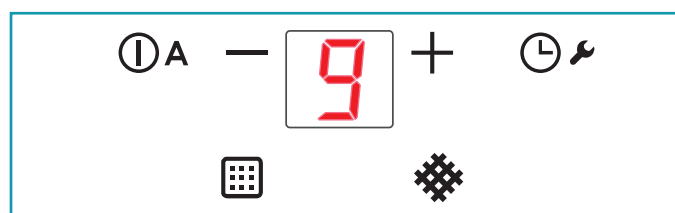
### WHEN SHOULD THE FILTERS BE WASHED OR REPLACED?

The metal filters must be cleaned every 30 hours of operation.

The active carbon filters must be replaced every 3-4 months, depending on the use of the hood.

For further details see the "MAINTENANCE" chap.

## TOUCH PUSHBUTTON PANEL



	<b>ON/OFF</b> <b>Short pulse:</b> Hood switch ON/OFF <b>Long pulse:</b> Hood operation automatic cycle activation (A) according to plate power.
<b>+</b>	<b>Speed increase from 1 to...9 (up to "P").</b> <b>Speed "P":</b> active only for a few minutes, then <b>speed 9.</b>
<b>-</b>	<b>Speed decrease from P to 1.</b>
	<b>With hood active (short pulse):</b> <b>TIMER</b> (flashing red LED) <b>Automatic switch-off after 15 min.</b> <b>The function is disabled</b> (red LED OFF) if: - <b>The motor is switched off</b> (button  ).  - <b>Press the TIMER button</b> again .  <b>With the hood OFF (long pulse 4s):</b> opening the fins for hood and metal filter maintenance  Hold down the key for 4 seconds to exit maintenance mode.
	<b>FAT METAL FILTER ALARM</b> <b>Maintenance after about 30 hours' use.</b> <b>Press button</b> for 5 seconds to reset the counter.



### CARBON.ZEO FILTER ALARM

Maintenance after about 2000 hours' use.  
Press button for 5 seconds to reset the counter.

To activate the alarm:

With the hood OFF, press the buttons **+** and **-** for 3 seconds.

The LED lights up.

Confirm with button **+**



If the pushbutton panel is completely inactive, before contacting the Technical assistance service, disconnect power temporarily to the appliance (about 5"), possibly by acting on the main switch, to restore normal operation. If this measure has no effect, contact the Technical assistance service.

## MAINTENANCE



Before cleaning or carrying out maintenance operations, disconnect the equipment by removing the plug or switching off the main switch.

Do not use detergents containing abrasive, acidic or corrosive substances or abrasive cloths.

Regular maintenance guarantees proper operation and performance over time.

Special attention is to be paid to the **metal anti-grease filters** : frequent cleaning of the filters and their supports ensures that no flammable grease is accumulated.

### CLEANING OF EXTERNAL SURFACES

You are advised to clean the external surfaces of the hood **at least once every 15 days** to prevent oily substances and grease from sticking to them. To clean the brushed stainless steel hood, the Manufacturer recommends using "Magic Steel" wipes.

Alternatively **and for all the other types of surfaces**, it can be cleaned using a damp cloth, slightly moistened with mild, liquid detergent or denatured alcohol.

Complete cleaning by rinsing well and drying with soft cloths.



Do not use too much moisture or water around the push button control panel and lighting devices in order to prevent humidity from reaching electronic parts.



Do not wash the flaps in a dishwasher.

The glass panels can only be cleaned with specific, non-corrosive or non-abrasive detergents using a soft cloth.

The Manufacturer declines all responsibility for failure to comply with these instructions.

### CLEANING OF INTERNAL SURFACES



Do not clean electrical parts, or parts related to the motor inside the hood, with liquids or solvents.

For the internal metal parts, see the previous paragraph.

### METAL ANTI-GREASE FILTERS

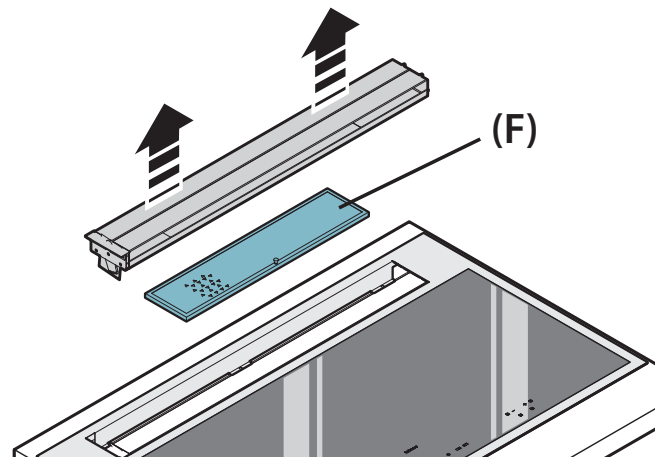
It is advised to **frequently** wash the metal filters **(F)** (at least once a month) leaving them to soak in boiling water and cleaning solution for 1 hour, taking care not to bend them.

Do not use corrosive, acid or alkaline detergents.

Rinse them well and wait for them to be completely dry before reassembling them.

Washing in a dishwasher is permitted.

To extract and insert the metal anti-grease filters see the assembly instructions.



### CARBON-ZEO FILTERS

Under normal conditions, they should be regenerated every 18 months and replaced after 3 years. To regenerate the filter, follow the following procedure:

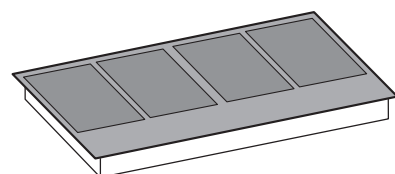
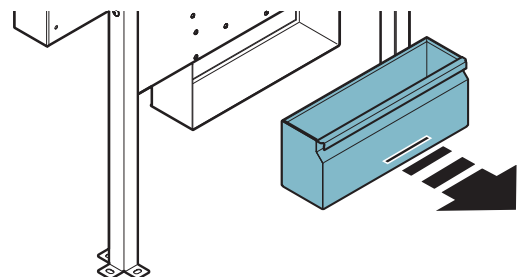
- Remove the filter as described in the instructions (Fig. 12).
- Insert filters A, B and C (if any) in a domestic oven at 200°C for about 2 hours.
- When the filter has cooled down, refit the 4 filters onto the metal structure of the filter.

### GREASE DRIP TRAY

It is advisable to clean the tray every 15 days.

Do not use corrosive, acid or alkaline detergents.

For more thorough cleaning, remove the oil collection tray (see figure) and wash it with hot water and washing up liquid. Rinse it well and wait for it to be completely dry before reassembling it. They are dishwasher safe.



## SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS



These warnings have been drawn up for your personal safety and those of others.

You are therefore kindly asked to read the booklet carefully in its entirety before using or cleaning the equipment. The Manufacturer declines all responsibility for any damage caused directly, or indirectly, to persons, things and pets as a consequence of failing to comply with the safety warnings indicated in this booklet.



It is imperative that this instructions booklet is kept together with the equipment for any future consultation.



### Intended use

- This cooker is intended to be used in domestic environments to prepare and keep dishes warm.
- Do not install the cooker outdoors and do not expose it to outdoor environment (rain, wind, etc.).
- Any other use is not admitted.
- Build in this cooker on ovens or electric kitchens only, if fitted with a fume cooling system.
- The equipment can be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory and mental abilities, or with no experience or knowledge, as long as they do so under supervision or after having received relative instructions regarding safe use of the equipment and understanding of the dangers connected to it. Children are not to play with the equipment. Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children without supervision.
- Do not leave the cook top unmanned while it is working.



### Danger of burns

- Use the control lock to avoid that unauthorised people can switch on the appliance by themselves.
- place handles of frying pans and saucepans in a way that children cannot touch them.
- Switch off the cooking areas after use.
- Do not place any metal object on cooking areas that are on.



### Technical safety

- **Installation operations are to be carried out by skilled and qualified installers in accordance with the instructions in this booklet and in compliance with the regulations in force.** If the power cable or other components are damaged, the cook top shall NOT be used: disconnect the cooker from the power supply and contact the Dealer or an authorised Servicing Department for repairs.
- **Do not modify the electrical, mechanical or functional structure of the equipment.**

Do not personally try to carry out repairs or replacements. Interventions carried out by incompetent and unauthorised persons can cause serious damage to the unit or physical and personal harm, not covered by the Manufacturer's warranty.

- Before installing the cooker, check the integrity and function of each part. Should anomalies be noted, do not proceed with installation and contact the Dealer.



**The electrical system to which the cooker is to be connected must be in accordance with local standards and supplied with earthed connection in compliance with safety regulations in the country of use. It must also comply with European standards regarding radio anti-static properties.**

- The connection data (voltage and frequency) shown on the data plate of the cooker must match with those of the electric network. Compare these data before connection. In case of doubts, refer to an electrician.
- Do not use the cooker before installing it.
- It is forbidden to use the cooktop on moving equipment.
- Never open the case of the appliance.
- Falmec assures the compliance with the safety standards with original spare parts only.
- The appliance is not intended for use with external timer or remote control.

## USE WARNINGS



- Before powering the appliance for the first time, remove any protective films and adhesives.
- While using, saucepans and kitchenware can cause noise that can depend on:
  - a high power level.
  - different materials of the bottom of saucepans.
- Never use water to put fire out. Deactivate the cooking area. Choke flames with a cover, a fire-proofing blanket or something similar to it.
- Do not keep inflammable objects in the drawers below the cooker. The cutlery tray shall be made up of fire-resistant material.

- Do not heat empty saucepans or frying pans and always check that saucepans have a minimum quantity of liquids inside.
- Switch off the cooker after use.
- Continuously check the cooking in case of greases and oils used, as they can easily catch fire.
- Heat greases and oils at maximum for one minute and never use the Booster function.
- Pay attention not to burn yourself during and after using the device.
- Make sure that no fixed or mobile power cable of the device is in contact with the glass or a hot frying pan.
- Do not use the cooker to heat pots.
- Do not apply any type of cover on the cooktop.
- Electrical cables are not to be in contact with the cooker.
- It is recommended to protect hands from heat using pot holders. Only use dry gloves or pot holders.
- Only use cookware with smooth and magnetic bottom suitable for induction hobs.
- Avoid that sugar, synthetic materials of aluminium, films are in contact with the hot areas. During cooling, those substances can cause cracks or other alterations on the pyroceram surface: switch off the device and immediately remove from the cooking area that is still hot
- When moving saucepans, make sure to lift them rather than slide them over the surface.
- Saucepans and cooker are to be perfectly cleaned before being in contact.
- Do not drop objects on the hob!



**Only use saucepans with magnetic bottom.**

**Other materials are not admitted.**

- Use saucepans of appropriate size to the desired cooking area.
- Always use a saucepan or frying pan on each cooking area, even with the BRIDGE function.
- Do not place hot saucepans on the sensor keys or the LEDs, as this could cause damage to the electronic components underneath.  
Keep controls and lamps always clean.

- Do not keep metal objects directly below the cooker.
- Possibly use always covers to avoid heat dispersion.
- Cook with little water.
- After starting grilling or cooking dishes bring the power level to a lower one.

### **Kitchenware have different types of bottoms.**

The bottoms can be completely ferrous, non-ferrous or a blend of both materials.

- Bottoms with non-ferrous material (aluminium, copper, ...) cannot be used with induction hobs.
- Bottoms with blended material might not heat evenly or reach high temperatures. If bottoms mainly consist of non-ferrous material, the hob might not recognise the pan and the cooking zone does not switch on. Furthermore some of these materials tend to release material that bonds with the screen-printing of the glass, ruining it beyond repair.
- Fully ferrous flat bottoms are the most suitable and the heat is distributed evenly.



### **Safety and warning indications**

#### **Warning for people wearing pacemakers:**

Keep in mind that when the appliance is being used an electromagnetic field forms in the immediate proximity. There is therefore a remote possibility that the operation of the pacemaker might be affected.

If in doubt, contact the pacemaker manufacturer or your GP.

The electromagnetic field of the hob during operation can affect the operation of magnetisable objects. Credit cards, life-saving devices, pocket calculators etc. should not be in the proximity of a hob when in operation.

Metal objects stored in the drawer underneath the appliance may become hot in case of prolonged use. Do not store metal objects in a drawer immediately underneath the hob.

The appliance is equipped with cooling fans. If there is a drawer under a built-in appliance, a separation must be ensured between the drawer and the bottom of the appliance, for appropriate hob ventilation and to make sure the fans are not obstructed.

Never use two saucepans or pans on the same cooking zone, or a rectangular cooking zone, or a PowerFlex cooking area.

## SAFETY DEVICES ON THE COOKER

### Safety shutdown

If a cooking area exceeds the maximum time for operation at the same power, it is automatically switched off and the indication of the residual heat is shown.

To reset the cooking area, touch the necessary keys.

Power level	low	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maximum duration of operation in hours	8.7	2.0	8.7	6.7	5.3	4.3	3.5	2.8	2.3	1.9	1.5

The cooker switches off automatically if one or more controls stay covered for more than 10 seconds.

To restore the proper operation:

- remove all objects from the control panel.
- clean the control panel.
- restart the cooker and the concerned area.

### Overheating device

Before items of the cooker can overheat, the control reduces the used power by following this procedure for protection measures:

- Deactivation of booster and power booster if turned on.
  - Reduction of the power level set.
  - Shutdown of the cooking area concerned.
- On the display of the cooking area the message "E2" is displayed.

It is possible to restore the cooking area when the default message is off.

## SAFETY INSTRUCTIONS FOR ASSEMBLY

Install the cooker after installing kitchen cabinets and basis.

Make sure that worktops have been veneered with thermoresistant glue in order not to suffer deflections or detachments.



It is forbidden to install the appliance on fridges or freezers, washing machines, dishwashers, or tumble driers.

## ELECTRICAL SAFETY



**The electrical system to which the cooker is to be connected must be in accordance with local standards and supplied with earthed connection in compliance with safety regulations in the country of use. It must also comply with European standards regarding radio antistatic properties.**

Make sure that it can't be possible to touch the power cable of the cooker after it has been built-in and that it is not subject to mechanical stress.

The socket used to connect the installed equipment to the electrical power supply must be within reach; otherwise, install a mains switch to disconnect the machine when required.

Any changes to the electrical system must be carried out by a qualified electrician.

Do not try to solve the problem yourself in the event of equipment malfunction, but contact the Dealer or an authorised Servicing Department for repairs.



**When installing the cooker, disconnect the equipment by removing the plug or switching off the main switch.**

## ELECTRICAL CONNECTION

(only intended for qualified personnel)



**Disconnect the equipment from mains power network before carrying out any operation on the cooker.**

**Make sure that electric wires inside the cooker are not disconnected or cut: in the event of damage, contact your nearest Servicing Department.**

**Refer to qualified personnel for electrical connections.**

**Connection must be carried out in compliance with the provisions of law in force.**

Before connecting the cooker to the mains power network, check that:

- the mains voltage corresponds with the voltage indicated on the data plate located inside the cooker;
- the electrical system is compliant and can withstand the load (see the technical specifications located inside the cooker);

- the power supply plug and cable do not come into contact with temperatures exceeding 70 °C;
- the power supply system is effectively and properly connected to earth in compliance with regulations in force.
- the socket used to connect the cooker is within reach.

In case of:

- devices fitted with cables without a plug: the type of plug to use is a "standardised" one. The wires must be connected as follows: yellow-green for earthing, blue for neutral and brown for the phase. The plug must be connected to an adequate safety socket.
  - fixed equipment not provided with a power supply cable and plug, or any other device that ensures disconnection from the electrical mains, with an opening gap of the contacts that enables total disconnection in overvoltage category III conditions.
- Said disconnection devices must be provided in the mains power supply in compliance with installation regulations.

The yellow/green earth cable must not be cut off by the switch.

The Manufacturer declines all responsibility for failure to comply with the safety regulations.

### Connection of the cooker (Panoramico 90):

network	Connection	Cable section	Power cable	Switch gauge
220V - 240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* calculated with the contemporary factor in compliance with EN 60 335-2-6.



### POWER:

Feature	90
<b>Total power</b>	2800-7400W
<b>Position 1</b>	
Rated power	1600W
Booster power	1850W
<b>Position 2</b>	
Rated power	2100W
Booster power (1/2)	3000W
<b>Position 3</b>	
Rated power	2100W
Booster power (1/2)	3000W
<b>Position 4</b>	
Rated power	1600W
Booster power	1850W

## PANORAMICO 90



Control	description
	Cooker top ON/OFF. In case no other control is enabled, the cooker switches off automatically after a few seconds
	Selection of the front cooking area. If pressed together with  it enables the BRIDGE function.
	Selection of the back cooking area. If pressed together with  it enables the BRIDGE function.
	Control block: pressed for more than 2 seconds it inhibits all controls. To release controls, repeat the operation.
	Increase of the power level for cooking and booster selection, or increase of cooking time of the TIMER function.
	Decrease of the power level for cooking and booster selection, or decrease of cooking time of the TIMER function.

Display	description
	Cooking area in stand-by
	Levels of power from the lowest to the highest one, which can be selected pressing the keys + and -.
	Power boost : maximum cooking power.
	Indication of the residual heat
	level of power between 0 and 1, suitable to keep dishes warm
	bridge function enabled. (minimum saucepan diameter: Ø230 mm)
	Saucepan not on the cooker or not suitable for material and size. (minimum saucepan diameter: Ø 120 mm)
	Control block function enabled.

## OPERATION AND USE OF THE COOKTOP

### ONLY USE COOKWARE SUITABLE FOR INDUCTION HOBS.

When a cooking area is turned on, the bottom of the saucepan heats. The cooking area only heats thanks to the heat given by the saucepan.

The cooktop automatically detects the size of the saucepan. The heating power is to be chosen based on what shall be cooked. Please find below a short table:

#### SETTING AREAS

1 - 2	Melt Heat	Sauces, butter, chocolate, gelatine Precooked dishes
2 - 3	Whisk Defrost	Rice, pudding and cooked dishes Vegetables, fish, frozen food
3 - 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 - 5	Boil	Boiled potatoes, soups, pasta Fresh vegetables
6 - 7	Cook over a low heat	Meat, liver, eggs, sausages Goulash, rolate, tripe
7 - 8	Cook Fry	Potatoes, donuts, cakes
9	Fry, bring to the boil	Steaks, omelettes Boil
P	Fry, bring to the boil	Bring to the boil big quantities of water

Remark: heating time of cooktops is shorter than the gas cookers.

### BASIC FUNCTIONS



See table of the corresponding model in the previous page.


#### BRIDGE FUNCTION

This function allows having cooking areas 1-2 and/or 3-4 working at the same time.

To enable:

- Enable the cooktop;



press simultaneously the symbols  +  ::

- the symbol  will be displayed on the screen of the front cooking area;

- Push the keys + and - to set power.

Note: this function can only be activated between the 2 right or the 2 left plates (not the two centre plates).

#### DEACTIVATION of the BRIDGE function:

press simultaneously the symbols  +  ::

#### BOOSTER FUNCTION


The Booster strengthens power, so that big quantities can be heated (e.g. water to cook pasta).



This power increase is enabled for max. 10 minutes.

- Turn on the cooker;

- select the cooking area;

- touch (+) until on the screen  is displayed on the back cooking area.

**Note: it is not possible to only set to  one right or one left plate at the time (and no more than 2 in total).**

**If the outermost plate is set to , the one near cannot be set to exceed the  level.**


**If the innermost plate is set to , the outer one switches off.**

#### KEEP WARM FUNCTION

42°C - Keeping temperature of cooked dishes:

Turn on the cooker;


Select the cooking area;

Touch (+) and then (-): the  symbol will appear.

#### Shutdown of the cooker


##### To shutdown the cooking area:

Touch the key (-) until 0 is displayed on the screen of the cooking area.

If the cooking area is still too hot, the residual heat is specified .

##### Turn off the cooker

Touch the key  : all cooking areas are deactivated.

On the display of the cooking areas that are still too hot, the symbol is displayed .

 **Do not touch the cooking areas until the lamp  is on.**

## TIMER FUNCTION AND AUTOMATIC SHUTDOWN

The timer has two functions:

1 – **TIMER**;


2 – **AUTOMATIC SHUTDOWN** of one or more cooking areas.

It is possible to set a duration up to 99 minutes.

Once the time set is over, on the display regarding time 00 is shown and a sound warning is activated that can be deactivated pushing keys (+) or (-).

#### TIMER

To set:

1. If off, turn the hob on using the  key and touch (+) and (-) at the same time.


2. Set the desired time touching keys (+) and (-).

Timer starts passing.

To modify time repeat the procedure from point 1.

To cancel timer:

1. If off, turn the hob on and touch (+) and (-) at the same time.

(on the Plus version the lamp is on .

2. Touch the key (-) to bring time to 00.

#### AUTOMATIC SHUTDOWN

For the automatic shutdown function:

1 - turn on the cooker;

2 - select the cooking area;

3 - select the level;

4 - set the timer as described above.

To set the automatic shutdown for another cooking area, repeat the procedure from point 2.

**TIMER** and **AUTOMATIC SHUTDOWN** can be used simultaneously.



## WHAT TO DO IN CASE OF PROBLEMS

### The cooker or cooking areas do not turn on:

- The cooker is not connected to the electric network.
- The protection fuse is released.
- Check if the block is not active.
- Keys are covered with water or grease.
- An object is placed on the keys.

### The symbol is displayed .

- There is no saucepan on the cooking area.
- The container used is not compatible with cooktops.
- The diameter of the saucepan bottom is too small compared to the cooking area.

### The symbol [E] is displayed:

- Disconnect and connect the cooker.
- Contact the after-sales centre.

### One of the area or the entire cooker turns off:





- The safety overheating system is active;
- The cooker or one cooking area remains on for too long;
- one or more keys are covered;
- one of the saucepans is empty and the bottom overheated.











### The fan keeps on working after the cooker shutdown:

- This is not a malfunction: the fan keeps on protecting the electronic power unit of the device.
- The fan stops automatically.

## 10 ERROR CODES

For supporting a service technician in case of error, the UI displays error codes. In combination with the provided document "error codes Basic 2" which includes detailed information a complete error matrix description is available. E.G.O's standard error codes are listed following, customized UI can be different. In the standard general UI errors (Er xx) and cooking zone errors (E/x) differ. In case of cooking zone errors the display of the incorrect cooking zone blinks alternative "E" and a hexcode "X".

Error code	Description	possible causes	Remedy
	The cooking zone can be configured if a static "C" is shown	No error, the user is in the service menu.	A suitable pan must be placed on the relevant cooking zone
	The cooking will be configured if a flashing "C" is shown. After a successful configuration the relevant display shows "-". If "-" is not displayed check the possible causes of the E/5	User is in the service menu, no error	Wait for the symbol "-" or abort the configuration activities by pressing the select key and the "C" will not flash anymore.
	A flashing "E" on each cooking zone indicates that all configs will be deleted	User is in service menu, no error	Manual configuration
	Temperature limits are exceeded	Pt or glass temperature is too high NTC -> electronic temperature too high	System must cool down

	Unsuitable pot, e.g. loss of the magnetic characteristics because of temperature in the bottom	On the module a pot creates an improper operating point which can destroy devices, e.g. IGBTs.	1. The error is automatically cancelled after 8 s and the cooking zone can be used again. In case of further upcoming errors the pot has to be replaced. 2. The module has to be changed if the error comes without a pot on the cooking zone.
	Unconfigured induction module (all induction module answer to UI, but any element is related to the effected cooking zone.)	induction module is not configured	Delete the hob configuration and activate the manual configuration. Start the UI service menu to configure the induction module if the listed points are not successful replace the module.
	No communication between UI and induction module	No power supply of induction module. Bad cabling or defect	Check power and LIN connections. If connection is OK, replace the module
	Main power disturbance	1. Failure in main power frequency detection 2. Overvoltage	Check main power voltage and frequency, if ok replace the module
	Non assignable failure		Replace module or User interface
	Fan failure	Fan or control electronic is defect	Replace the module
	Defective temperature probe on inductor	Sensor signal out of valid range; sensor or electronic is defect	Replace the module
	Hardware defect of induction module	Defect hardware device detected by the self-check of the module	Replace the module
	Configuration failure	2 cooking zones are dedicated to the same element of the UI	Delete the actual configuration manual configuration with service menu
	Fixed sensor value (test function for T probe on inductor)	Not enough temperature change (10 K) within 5 min after switch on the hob	System must cool down
No functionality and no displaying	Overvoltage on the switch mode power supply (no functionality)	400 V connection	Disconnect and correct the power line connection

### Note:

Not each failure can be detected automatically by the system, e.g. in case of defect of the User interface power supply.

## CLEANING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS



**ATTENTION!**  
**For cleaning, never use a steam equipment.**

Before cleaning the cooker, make sure that it is at room temperature. Always clean the cooker after each use with a specific cleanser for pyroceram.

Do not use products containing:

- corrosive agents (soda, acids, ammoniac).
- abrasive agents (dusts or paste).

Do not use pointed or abrasive objects.

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

### USEFUL CARE TIPS

Clean your glassceramic cooktop regularly, preferably every time you use it. Avoid using abrasive sponges or scouring agents. Harsh chemical cleaners like oven sprays or stain removers are also unsuitable, as are bathroom or household cleaners.

### Accidents happen ...

Do not allow the hot hob to come into contact with plastic, tin foil, sugar or sugary food have fallen on the hot glass-ceramic cooktop. Please scrape it off the hot surface as quickly as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop.

### Sparkling results in only three steps:

To thoroughly clean your glass-ceramic cooktop, first remove dirt and food with a suitable metal scraper.

Once the glass-ceramic cooktop has cooled, put a few drops of a suitable cleaner on it and rub it on with a paper towel or a clean cloth. Then wipe the glass-ceramic cooktop with a damp cloth and dry it with a clean cloth.

### How do I identify a suitable glass-ceramic scraper?

- Scraper made of metal (won't melt or catch fire)
- Scraper easy to lock / to unlock
- Blade is fixed precisely, it does not shift
- Blade is unbroken, clean and stainless
- Scraper certified by testing institute, if procurable (e.g. TÜV-GS seal)
- User manual and safety instructions available

If the appliance is built-in over an oven or an electric kitchen fitted with pyrolytic system do not operate it while the pyrolytic procedure is under way, as the overheating protection of the cooker can be released (see relevant chapter).

## DISPOSAL AFTER END OF USEFUL LIFE



The crossed-out trash or refuse bin symbol on the appliance means that **the product is WEEE**, i.e. "Waste electrical and electronic equipment", accordingly **it must not be disposed of with regular unsorted waste** (i.e. with "mixed household waste"), but it must be disposed of separately so that it can undergo specific processing for its re-use, or a specific treatment, to remove and safely dispose of any substances that may be harmful to the environment and remove the raw materials that can be recycled. Proper disposal of these products contributes to saving valuable resources and avoid potential negative effects on personal health and the environment, which may be caused by inappropriate disposal of waste. You are kindly asked to contact your local authorities for further information regarding the designated waste collection points nearest to you. Penalties for improper disposal of such waste can be applied in compliance with national regulations.

### INFORMATION ON DISPOSAL IN EUROPEAN UNION COUNTRIES

The EU WEEE Directive was implemented differently in each country, accordingly, if you wish to dispose of this appliance we suggest contacting your local authorities or dealer to find out what the correct method of disposal is.

### INFORMATION ON DISPOSAL IN NON-EUROPEAN UNION COUNTRIES

The crossed-out trash or refuse bin symbol is only valid in the European Union: if you wish to dispose of this appliance in other countries, we suggest contacting your local authorities or dealer to find out what the correct method of disposal is.




**WARNING!**

The Manufacturer reserves the right to make changes to the equipment at any time and without prior notice. Printing, translation and reproduction, even partial, of this manual are bound by the Manufacturer's authorisation.

Technical information, graphic representations and specifications in this manual are for information purposes and cannot be divulged.

This manual is written in Italian. The Manufacturer is not responsible for any transcription or translation errors.

## ANWEISUNGEN FÜR DIE SICHERHEIT UND WARNHINWEISE


 Die Installation muss von kompetenten und qualifizierten Installateuren unter Befolgung der Angaben der vorliegenden Gebrauchsanweisung sowie unter Einhaltung der gültigen Sicherheitsvorschriften vorgenommen werden.

Wenn das Versorgungskabel oder andere Komponenten beschädigt sind, darf die Abzugshaube NICHT verwendet werden: Die Abzugshaube von der Stromversorgung trennen und den Händler oder den autorisierten Kundendienst für die Reparatur kontaktieren.

**Die elektrische, mechanische und funktionelle Struktur des Geräts darf nicht verändert werden. Niemals versuchen, Reparaturen oder Austauschaktivitäten selbst durchzuführen. Werden diese Arbeiten von Personen durchgeführt, die nicht dazu befähigt und qualifiziert sind, so kann dies zu schweren Personen- und Sachschäden führen, die von der Herstellergarantie nicht gedeckt sind.**

### HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

#### TECHNISCHE SICHERHEIT

 Vor der Installation der Abzugshaube muss sichergestellt werden, dass sämtliche Komponenten unbeschädigt und funktionsfähig sind. Sollten Schäden festgestellt werden, nicht mit der Installation fortfahren und umgehend den Händler kontaktieren.

Sollte ein ästhetischer Mangel festgestellt werden, so darf die Abzugshaube NICHT installiert werden. Die Abzugshaube wieder verpacken und umgehend den Händler kontaktieren. Sobald die Abzugshaube installiert ist, werden keine Beanstandungen aufgrund ästhetischer Mängel mehr akzeptiert.


Während der Installation ist immer eine geeignete persönliche Schutzausrüstung zu tragen (z.B. Sicherheitsschuhwerk) und aufmerksam und korrekt vorzugehen.

Das mit der Abzugshaube gelieferte Befestigungsset (Schrauben und Dübel) darf ausschließlich für gemauerte Wände verwendet werden. Sollte es notwendig sein, die Abzugshaube an einer Wand aus anderem Material zu installieren, müssen alternative Befestigungssysteme in Betracht gezogen werden, wobei die Festigkeit der Wand und das Gewicht der Abzugshaube (siehe S. 2) zu berücksichtigen sind.

Dabei ist zu beachten, dass die Installation mit Befestigungssystemen, die von den mitgelieferten abweichen, elektrische Gefahren und Risiken in Bezug auf die mechanische Abdichtung mit sich bringen kann. Die Abzugshaube darf nicht in Außenbereichen in-

stalliert und keinen Witterungseinflüssen (Regen, Wind, etc.) ausgesetzt werden.

#### ELEKTRISCHE SICHERHEIT

 Die elektrische Anlage für den Anschluss der Abzugshaube muss den geltenden Normen entsprechen und mit einem Erdungssystem ausgestattet sein, das den Sicherheitsvorschriften des Installationslandes entspricht. Sie muss außerdem der EU-Gesetzgebung bezüglich der Funkentstörung entsprechen.

Vor der Installation der Abzugshaube muss überprüft werden, dass die Netzspannung derjenigen auf dem Typenschild im Inneren der Abzugshaube entspricht.

Die für den elektrischen Anschluss verwendete Steckdose muss gut erreichbar sein, wenn das Gerät installiert ist. Andernfalls muss ein Hauptschalter vorgesehen werden, um die Abzugshaube bei Bedarf zu trennen.


Sämtliche eventuellen Änderungen an der Elektroanlage müssen von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

Die Mindestlänge der Befestigungsschraube des Kamins (vom Hersteller mitgeliefert) beträgt 13 mm. Die Verwendung von Schrauben, die der vorliegenden Gebrauchsanweisung nicht entsprechen, kann elektrische Gefahren mit sich bringen.

Im Fall einer Störung des Geräts nicht versuchen, das Problem eigenständig zu lösen, sondern den Händler oder den autorisierten Kundendienst für die Reparatur kontaktieren.

 Während der Installation der Abzugshaube muss das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers oder Betätigung des Hauptschalters abgeschaltet werden.

#### SICHERHEIT RAUCHABZUG

 Das Gerät nicht an Rohre für den Abzug von Rauch anschließen, der durch Verbrennung entsteht (z.B. Heizkessel, Kamine, etc.).

Vor der Installation der Abzugshaube muss sichergestellt werden, dass alle gültigen gesetzlichen Vorschriften in Bezug auf die Luftableitung aus dem Raum eingehalten werden.



## HINWEISE FÜR DEN BENUTZER



**Diese Hinweise wurden für Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen erstellt, und wir bitten Sie deshalb, die vorliegende Gebrauchsanweisung vor der Installation, der Verwendung oder der Reinigung des Geräts vollständig zu lesen.**

**Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für etwaige direkte oder indirekte Schäden von Personen, Gegenständen oder Haustieren ab, die durch eine Nichtbeachtung der in der vorliegenden Gebrauchsanweisung angeführten Sicherheitshinweise verursacht werden.**

**Es ist sehr wichtig, dass diese Gebrauchsanweisung zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird, damit künftig darin nachgelesen werden kann.**

Falls das Gerät verkauft oder an eine andere Person übergeben wird, muss sichergestellt werden, dass auch die Gebrauchsanweisung übergeben wird, damit der neue Besitzer informiert werden kann, wie die Abzugshaube funktioniert und welche diesbezüglichen Warnhinweise zu beachten sind.

Nach der Installation der Edelstahlhaube muss als Erstes deren Reinigung erfolgen, um die Rückstände der Schutzklebefolie und eventuelle Flecken von Öl oder Fett zu entfernen, die die Oberfläche der Abzugshaube unwiderruflich beschädigen können, falls sie nicht entfernt werden. Für diesen Vorgang empfiehlt der Hersteller, die mitgelieferten Reinigungstücher zu benutzen, die auch gekauft werden können.

Immer die Verwendung von originalen Ersatzteilen fordern.

## VERWENDUNGSBESTIMMUNG

**Das Gerät ist ausschließlich für die Absaugung von Rauch bestimmt, der während der Zubereitung von Speisen in Haushaltsküchen, nicht in gewerblichen Küchen, erzeugt wird. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß, kann Schäden an Personen, Gegenständen und Haustieren verursachen und enthebt den Hersteller von jeglicher Verantwortung.**

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit zusammenhängenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen die vom Benutzer auszuführende Reinigung und Wartung nicht unbeaufsichtigt durchführen.

## HINWEISE FÜR VERWENDUNG UND REINIGUNG



**Vor jedem Reinigungs- oder Wartungseingriff das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers oder Betätigung des Hauptschalters vom Stromnetz trennen.**

Die Abzugshaube nicht mit nassen Händen oder nackten Füßen verwenden.

Immer kontrollieren, dass alle elektrischen Teile (Beleuchtung, Absauganlage) ausgeschaltet sind, wenn das Gerät nicht verwendet wird.



**Keine Gegenstände über den motorbetriebenen Flügeln abstellen.**

Fritteusen müssen während des Betriebs überwacht werden: Das erhitzte Öl könnte Feuer fangen.

Unter der Haube keine offenen Flammen verwenden. Unterhalb der Abzugshaube keine Garvorgänge mit "offenen" Flammen ausführen.

Die Abzugshaube nie ohne Metallfettfilter verwenden. In diesem Fall würden sich Fett und Schmutz auf dem Gerät absetzen und seine Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen.

Die erreichbaren Teile der Abzugshaube können heiß sein, wenn sie zusammen mit Kochgeräten verwendet werden.

Mit der Reinigung so lange warten, bis alle Teile der Abzugshaube abgekühlt sind.

Sollte die Reinigung nicht gemäß den Vorschriften und mit den Produkten ausgeführt werden, die im vorliegenden Handbuch angegeben sind, so besteht Brandgefahr.

Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, muss der Hauptschalter abgeschaltet werden.



**Bei gleichzeitiger Verwendung anderer mit Gas oder anderen Brennstoffen gespeister Verbraucher (Heizkessel, Öfen, Kamine, etc.) für eine angemessene, vorschriftsmäßige Lüftung des Raumes sorgen, in dem die Dunstabsaugung erfolgt.**

## INSTALLATION

Dieser Abschnitt ist ausschließlich qualifiziertem Personal vorbehalten



**Vor der Installation der Abzugshaube muss das Kapitel "ANWEISUNGEN FÜR DIE SICHERHEIT UND WARNHINWEISE" aufmerksam gelesen werden.**

### TECHNISCHE MERKMALE

Die technischen Daten des Geräts sind auf den Schildern im Inneren der Abzugshaube angegeben.

### POSITIONIERUNG

Die Abzugshaube darf nicht in Außenbereichen installiert und keinen Witterungseinflüssen (Regen, Wind, etc.) ausgesetzt werden.

### ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

**(Dieser Abschnitt ist ausschließlich qualifiziertem Personal vorbehalten)**



**Vor sämtlichen Eingriffen an der Abzugshaube muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.**

**Sicherstellen, dass die Elektrokabel in der Abzugshaube nicht abgeschnitten oder getrennt werden: Andernfalls muss das nächstgelegene Kundendienstzentrum kontaktiert werden.**

**Für die elektrischen Anschlüsse qualifiziertes Personal beauftragen.**

**Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden.**

Bevor das Gerät ans Stromnetz angeschlossen wird, muss geprüft werden, dass:

- die Netzspannung jener der Daten auf dem Typenschild in der Abzugshaube entspricht;
- die elektrische Anlage den gesetzlichen Vorschriften entspricht und für die Belastung des Geräts geeignet ist (siehe Kenndaten in der Abzugshaube);
- der Stecker und das Kabel nicht mit heißen Komponenten mit Temperaturen über 70 °C in Berührung kommen;
- die Versorgungsanlage mit einer wirksamen und gemäß den geltenden Normen ausgeführten Erdung verbunden ist;
- die für den Anschluss verwendete Steckdose gut erreichbar ist, wenn die Abzugshaube installiert ist.

Bei:

- mit einem Kabel ohne Stecker ausgestatteten Geräten: muss der zu verwendende Stecker ein genormter Stecker sein. Die Kabel müssen wie folgt angeschlossen werden: Das gelb-grüne Kabel für die Erdung, das blaue Kabel für den Nullleiter und das braune für die Phase. Der Stecker muss an einer geeigneten Sicherheitssteckdose angeschlossen werden.
- einem fest montierten Gerät, das über kein Versorgungskabel oder eine andere Vorrichtung zur Trennung vom Stromnetz mit einer derartigen Öffnungsdistanz der Kontakte verfügt, dass die vollständige Trennung zu den Bedingungen der Überspannungskategorie III erfolgt.  
Diese Trennvorrichtungen müssen gemäß den Installationsnormen am Versorgungsnetz installiert werden.

Der grün/gelbe Erdungsdraht darf nicht vom Schalter unterbrochen werden.

Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsnormen nicht eingehalten werden.

## RAUCHABZUG

### ABZUGSHAUBE IN VERSION AUSSENABLUF (ABLUF-VERSION)



Bei dieser Ausführung werden die Dämpfe über ein Abzugsrohr nach außen abgeleitet. Deshalb muss der Anschluss der Haube für den Abzug mit einem Rohr an einem externen Abzug angeschlossen werden.

Das Abzugsrohr muss:

- einen größeren Durchmesser als der Abzugshaubenanschluss haben.
- in den horizontalen Abschnitten eine leichte Neigung nach unten aufweisen (Gefälle), um zu verhindern, dass das entstehende Kondenswasser in die Abzugshaube zurückfließt.
- so wenig Kurven wie möglich aufweisen.
- so kurz wie möglich sein, um Vibrationen zu vermeiden, und um zu verhindern, dass die Abzugsleistung der Haube reduziert wird.  
Wenn die Rohrleitung durch kalte Räume verläuft, muss sie isoliert werden.  
Um ein Rückströmen der Luft von Außen zu vermeiden, verfügen Abzugshauben mit Motoren zu 800m<sup>3</sup>/h oder mehr, über ein Rückschlagventil.

*Abweichungen für Deutschland:*

*Wenn die Herdabzugshaube gleichzeitig mit Geräten betrieben wird, die mit einer anderen Energie als elektrischem Strom betrieben werden, darf der negative Druck im Raum 4 Pa nicht überschreiten (4 x 10<sup>-5</sup> bar).*

### ABZUGSHAUBE IN VERSION INNENUMLUF (FILTRIEREND)



In dieser Ausführung strömt die Luft durch die Aktivkohlefilter, wo sie gereinigt wird, und wird anschließend in den Raum zurückgeleitet.

Kontrollieren, dass die Aktivkohlefilter in der Abzugshaube angebracht sind, andernfalls müssen sie angebracht werden, wie in der Montageanleitung angeführt.



In dieser Ausführung darf das Rückschlagventil nicht montiert werden. Sollte es dennoch am Anschluss für den Luftabzug des Motors vorhanden sein, muss es entfernt werden.

### MONTAGEANLEITUNG

**Dieser Abschnitt ist ausschließlich qualifiziertem Personal vorbehalten**



**Die Abzugshaube kann in verschiedenen Konfigurationen installiert werden: Die allgemeinen Montagephasen gelten für alle Installationen; befolgen Sie dagegen die entsprechenden Phasen der gewünschten Installation, wo dies extra angegeben wird.**

## BETRIEB

### WANN MUSS DIE ABZUGSHAUBE EINGESCHALTET WERDEN?

Die Abzugshaube mindestens eine Minute vor Beginn des Kochvorgangs einschalten. Dadurch wird ein Luftstrom erzeugt, der den Rauch und die Dämpfe zur Absaugfläche hin befördert.

Nach Abschluss des Kochvorgangs die Abzugshaube noch so lange laufen lassen, bis alle Dämpfe und Gerüche abgesaugt sind. Es besteht eventuell auch die Möglichkeit, mit Hilfe der Timer-Funktion die automatische Abschaltung der Abzugshaube nach 15 Minuten Betrieb einzustellen.

### WELCHE GESCHWINDIGKEITSSTUFE SOLL GEWÄHLT WERDEN?

**Geschwindigkeit (1-3):** Hält die Luft bei geringem Stromverbrauch rein.

**Geschwindigkeit (4-5):** Wird für normale Bedingungen verwendet.

**Geschwindigkeit (6-7):** Wird bei Vorhandensein von starken Gerüchen oder Dämpfen verwendet.

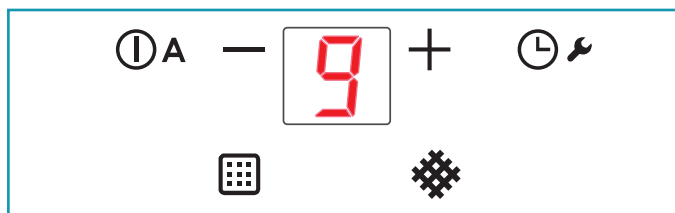
**Geschwindigkeit (8-P):** Wird für eine schnelle Beseitigung von Gerüchen oder Dämpfen verwendet.


### WANN MÜSSEN DIE FILTER GEREINIGT ODER AUSGETAUSCHT WERDEN?

Die Metallfilter müssen jeweils nach 30 Betriebsstunden gereinigt werden.

Die Aktivkohlefilter müssen im Durchschnitt alle 3-4 Monate, je nachdem, wie oft die Abzugshaube verwendet wird, ausgetauscht werden. Für weitere Details siehe Kapitel "WARTUNG".

### TOUCH-DRUCKKNOPFTAFEL



ⓘ A	<b>ON/OFF</b> Kurzer Impuls: Zündung und abschalten die Haube Langer Impuls: Aktivierung des automatischen Betriebszyklus (A) der Haube in Abhängigkeit von der Leistung der Platten.
+	<b>Steigerung der Geschwindigkeit von 1 bis...9 (bis "P").</b> Geschwindigkeit "P": nur wenige Minuten lang aktiv, dann Geschwindigkeit 9.
-	<b>Verringerung der Geschwindigkeit von P bis 1.</b>
🕒	Bei aktiver Haube (Kurzer Impuls): <b>TIMER (rote Led blinkt)</b> <b>Automatisches Abschalten nach 15 min.</b> <b>Die Funktion wird deaktiviert (rote Led ausgeschaltet) wenn:</b> - Der Motor sich abschaltet (Taste ⓘ A). - Drücken Sie die TIMER-Taste erneut 🕒.  Bei ausgeschalteter Haube (Langer Impuls 4s): Öffnen der Flügel zur Wartung von Haube und Metallfiltern   Zum Verlassen der Wartungsmodalität die Taste für 4 Sekunden drücken.

	<b>ALARM METALL-ANTIFETTFILTER</b> Wartung nach ca. 30 Betriebsstunden 5 Sekunden lang die Taste ⓘ🕒 betätigen, um den Zähler auf null zu stellen.
	<b>ALARM KOHLENSTOFF-ZEO-FILTER</b> Wartung nach ca. 2000 Betriebsstunden 5 Sekunden lang die Taste ⓘ🕒 betätigen, um den Zähler auf null zu stellen.  Zur Aktivierung des Alarms: Bei ausgeschalteter Haube die Taste + und - Sekunden lang betätigen Die Led  schaltet sich ein.  Mit der Taste + bestätigen +



Wenn die Druckknopftafel völlig deaktiviert ist, muss vor der Benachrichtigung des Technischen Kundendienstes die Stromzufuhr des Haushaltsgeräts vorübergehend unterbrochen werden (etwa 5"), und zwar durch die Betätigung des Hauptschalters, um den normalen Betrieb wiederherzustellen. Sollte dies nicht helfen, ist der Technische Kundendienst zu rufen.

## WARTUNG



Vor jedem Reinigungs- oder Wartungseingriff das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers oder Betätigung des Hauptschalters vom Stromnetz trennen.

Es dürfen keine Tücher mit rauer Oberfläche oder Reinigungsmittel verwendet werden, die scheuernde, säurehaltige oder korrosive Substanzen enthalten.

Eine kontinuierliche Wartung gewährleistet langfristig einen guten Betrieb und eine gute Leistung.

Besondere Aufmerksamkeit muss den **Metallfettfiltern** und den **Aktivkohlefiltern** geschenkt werden: eine häufige Reinigung der Filter und ihrer Halterungen gewährleistet, dass sich an der Abzugshaube kein Fett ablagert, das leicht entzündlich und somit gefährlich ist.

### REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHEN

Es wird empfohlen, die Außenflächen der Abzugshaube **mindestens alle 2 Wochen** zu reinigen, um zu vermeiden, dass ölige und fettige Substanzen die Stahloberflächen angreifen. Für die Reinigung der Abzugshaube aus gebürstetem Edelstahl empfiehlt der Hersteller die Verwendung der Reinigungstücher "Magic Steel".

Alternativ dazu **und für alle anderen Arten von Oberflächen** muss die Reinigung mit einem feuchten Lappen mit neutralem Reinigungsmittel oder mit denaturiertem Alkohol ausgeführt werden.

Am Ende der Reinigung die Abzugshaube mit weichen Tüchern sorgfältig abwischen und abtrocknen.



Im Bereich der Bedientafel und der Beleuchtungsvorrichtungen nur wenig Wasser verwenden, um zu vermeiden, dass die elektronischen Bauteile feucht werden.



Die Flaps nicht im Geschirrspüler reinigen.

Die Reinigung der Glasplatten darf nur mit spezifischen nicht korrosiven oder scheuernden Reinigungsmitteln mit einem weichen Tuch ausgeführt werden.

Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, falls diese Anweisungen nicht befolgt werden.

## REINIGUNG DER INNENFLÄCHEN



Die Reinigung von elektrischen oder zum Motor gehörenden Teilen in der Abzugshaube mit Flüssigkeiten oder Lösungsmitteln ist verboten.

Für die Metallteile siehe den vorigen Abschnitt.

### METALLFETTFILTER

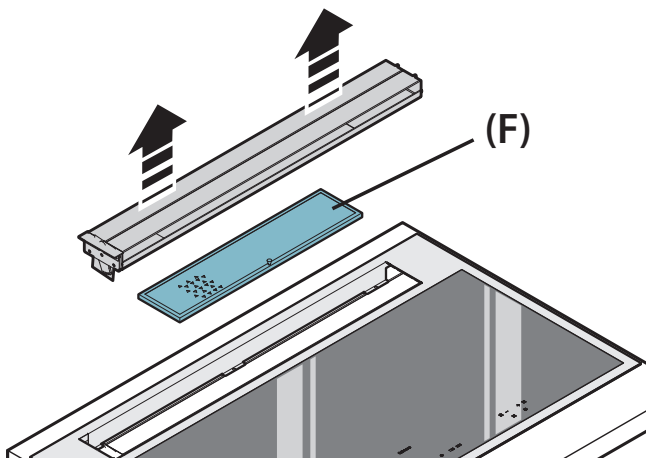
Deshalb wird empfohlen, die Metallfilter **häufig** zu reinigen (**F**) (**mindestens ein Mal pro Monat**), indem sie ungefähr 1 Stunde lang in kochend heißem Wasser mit Geschirrspülmittel eingeweicht werden. Darauf achten, sie nicht zu biegen.

Keine korrosiven, säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmittel verwenden.

Die Metallfilter sorgfältig abspülen und vor der Montage abwarten, bis sie vollständig trocken sind.

Die Metallfilter können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Für die Montage und Demontage der Metallfettfilter siehe die Montageanleitung.



### KOHLE-ZEO-FILTER

Unter normalen Benutzungsbedingungen wird empfohlen, den Filter alle 18 Monate zu regenerieren und ihn alle drei Jahre zu ersetzen. Zum Regenerieren des Filters wie folgt vorgehen:

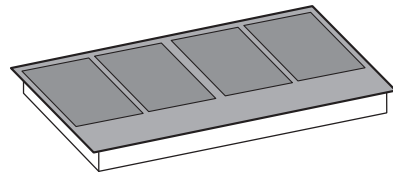
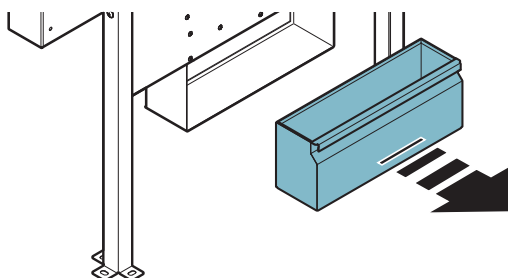
- Den Filter gemäß der Beschreibung in der Anleitung ausbauen (Abb. 12).
- Setzen Sie die Filter A, B und C (wenn sie anwesend sind) ca. 2 Stunden lang bei einer Temperatur von 200°C in einen Haushaltsherd geben.
- Nach dem Abkühlen des Filters die 4 Filter wieder auf der Metallstruktur des Filters anbringen.

### ÖLAUFFANGWANNE

Es wird empfohlen, die Wanne alle 2 Wochen zu reinigen.

Keine korrosiven, säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmittel verwenden.

Für eine sorgfältigere Reinigung, die Ölauffangwanne (siehe Abbildung) herausziehen und sie mit kochendem Wasser und Geschirrspülmittel säubern. Die Wanne sorgfältig abspülen und vor der Montage abwarten, dass sie vollständig trocken sind. Das Waschen im Geschirrspüler ist erlaubt.



## SICHERHEITANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE



Diese Hinweise wurden für Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen erstellt, und wir bitten Sie deshalb, die vorliegende Gebrauchsanweisung vor der Verwendung oder der Reinigung des Geräts vollständig zu lesen.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für etwaige direkte oder indirekte Schäden an Personen, Gegenständen oder Haustieren ab, die durch eine Nichtbeachtung der in der vorliegenden Gebrauchsanweisung angeführten Sicherheitshinweise verursacht werden.

Es ist sehr wichtig, dass diese Gebrauchsanweisung zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird, damit künftig darin nachgelesen werden kann.



### Bestimmungszweck

- Diese Kochebene ist für den Einsatz im Haushalt bestimmt, um Speisen zuzubereiten und warm zu halten.
- Die Kochebene darf nicht in Außenbereichen installiert und keinen Witterungseinflüssen (Regen, Wind, etc.) ausgesetzt werden.
- Jegliche andere Verwendung ist unzulässig.
- Diese Kochebene darf nur über Backöfen oder Elektroherden eingebaut werden, die mit einem System zum Abkühlen des Dampfes ausgestattet sind.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit zusammenhängenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen die vom Benutzer auszuführende Reinigung und Wartung nicht unbeaufsichtigt durchführen.
- Sich nie entfernen, wenn die Kochebene in Betrieb ist.





## Verbrennungsgefahr

- Die Bedienungselemente sperren um zu verhindern, dass unbefugte Personen das Gerät von allein einschalten können.
- Die Griffe von Pfannen und Töpfen zu ausrichten, dass Kinder sie nicht erreichen können.
- Die einzelnen Kochbereiche nach Gebrauch ausschalten.
- Keine Metallgegenstände auf den eingeschalteten Kochbereichen ablegen.



## Technische Sicherheit

- **Die Installation muss von kompetenten und qualifizierten Installateuren unter Befolgung der Angaben der vorliegenden Gebrauchsanweisung sowie unter Einhaltung der gültigen Sicherheitsvorschriften vorgenommen werden.**

**Wenn das Speisekabel oder andere Teile beschädigt sind, darf die Kochebene NICHT benutzt werden:** Die Kochebene von der Stromversorgung abtrennen und sich zwecks Reparatur an den Händler oder an eine autorisierte Kundendienststelle wenden.

**Die elektrische, mechanische und funktionelle Struktur des Geräts darf nicht verändert werden.**

**Niemals versuchen, Reparaturen oder Austauschaktivitäten selbst durchzuführen. Werden diese Arbeiten von Personen durchgeführt, die nicht dazu befähigt und qualifiziert sind, so kann dies zu schweren Personen- und Sachschäden führen, die von der Herstellergarantie nicht gedeckt sind.**

- Vor der Installation der Kochebene muss sichergestellt werden, dass sämtliche Komponenten unbeschädigt und funktionstüchtig sind. Sollten Schäden festgestellt werden, nicht mit der Installation fortfahren und umgehend den Händler kontaktieren.



**Die elektrische Anlage für den Anschluss der Kochebene muss den geltenden Normen entsprechen und mit einem Erdungssystem ausgestattet sein, das den Sicherheitsvorschriften des Installationslandes entspricht. Sie muss außerdem der EU-Gesetzgebung bezüglich der Funkentstörung entsprechen.**

- Die auf dem Typenschild der Kochebene angegebenen Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) müssen mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.

Diese Daten vor Anschluss überprüfen.

Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an einen Elektriker.


- Die Kochebene nicht vor ihrer Installation benutzen.
- Die Benutzung der Induktionsebene auf Geräten, die sich bewegen könnten, ist verboten.
- Nie das Gehäuse des Geräts öffnen.
- Falmec gewährleistet die Einhaltung der Sicherheitsstandards nur, wenn Originalersatzteile verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung bestimmt.

## HINWEISE FÜR DEN BENUTZER



- Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts eventuelle Schutz- bzw. Haftfolien entfernen.
- Während des Gebrauchs können Pfannen und Geschirr Lärm verursachen, was von Folgendem abhängen kann:
  - von einer hohen Wärmeleistung.
  - von unterschiedlichen Materialien der Topfböden.
- Nie Wasser zum Löschen eines Feuers benutzen. Den Kochbereich ausschalten. Die Flammen mit einem Deckel, einer feuerfesten Decke oder etwas Ähnlichem ersticken.
- Keine brennbaren Gegenstände in den Schubladen unterhalb der Kochebene aufbewahren. Der Besteckeinsatz muss aus hitzebeständigem Material sein.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen erhitzen und immer sicherstellen, dass in den Töpfen eine Mindestmenge an Flüssigkeit vorhanden ist.
- Die Kochebene nach dem Gebrauch immer ausschalten.
- Bei Verwendung von Fetten und Ölen den Kochvorgang immer gut überwachen, da diese Substanzen sich leicht entzünden können.
- Fette und Öl höchstens eine Minute lang erhitzen und dazu nie die „Booster“-Funktion benutzen.
- Vorsichtig mit dem Gerät umgehen, damit es während und nach seinem Gebrauch zu keinen Verbrennungen kommt.



- Sicherstellen, dass kein festes oder loses Elektrokabel der Vorrichtung mit dem heißen Glas oder einer heißen Pfanne bzw. Topf in Berührung kommt.
- Die Kochebene nicht zum Erwärmen von Konservendosen benutzen.
- Die Induktionsebene in keiner Form abdecken.
- Die Elektrokabel dürfen nicht mit der Kochebene in Berührung kommen.
- Zum Schutz der Hände vor Hitze wird die Verwendung von Topflappen empfohlen. Ausschließlich trockene Kochhandschuhe bzw. Topflappen benutzen.
- Nur Töpfe und Pfannen mit glattem und magnetischem Boden für Induktionskochfelder verwenden.
- Verhindern, dass Zucker, synthetische Materialien oder Aluminiumfolie mit den heißen Bereichen in Kontakt kommen. Diese Substanzen können beim Abkühlen zu Rissen oder anderen Schäden an der Oberfläche des Ceranfeldes führen: Das Gerät ausschalten und die Substanzen sofort von dem noch heißen Kochbereich entfernen.
- Die Töpfe zum Bewegen anheben und nicht auf der Oberfläche des Kochfelds verschieben
- Töpfe und Kochebene müssen einwandfrei sauber sein, bevor sie miteinander in Kontakt kommen.
- Keine Gegenstände auf die Kochfelder fallen lassen!
-  **Nur Töpfe mit magnetischem Boden benutzen.**  
**Andere Materialien sind nicht erlaubt.**
- Die Größe der Töpfe muss dem benutzten Kochbereich angemessen sein.
- Immer einen Topf bzw. eine Pfanne pro Kochbereich benutzen, auch in der Funktion BRIDGE.
- Kein heißes Geschirr auf die Sensortasten und die Kontrollleuchten stellen, da die darunter befindliche Elektronik dadurch beschädigt werden kann.  
Die Betätigungstasten und Kontrollleuchten müssen immer sauber sein.
- Keine Metallgegenstände direkt unterhalb der Kochebene aufbewahren.
- Möglichst immer Deckel benutzen, um eine Dispersion der Hitze zu verhindern.
- Mit wenig Wasser kochen.

- Nach Koch- oder Bratbeginn der Speisen die Wärmeleistung der Kochebene auf eine niedrigere Stufe stellen.

### **Kochgeschirr kann unterschiedliche Böden aufweisen.**

Die Böden können vollständig aus Eisen sein, aus gemischten Eisen- und Nichteisenmetallen sowie Nichteisenmetallen.

- Böden aus Nichteisenmetall (Aluminium, Kupfer, ...) können bei Induktionskochfeldern nicht eingesetzt werden.
- Böden aus gemischten Metallen können sich ungleichmäßig erwärmen und keine hohen Temperaturen erreichen. In Fällen, in denen der Boden hauptsächlich aus Nichteisenmetall besteht, erkennt das Kochfeld den Topf möglicherweise nicht und die Kochzone wird nicht aktiviert. Darüber hinaus neigen einige dieser Metalle dazu, Material freizusetzen, das sich mit dem Siebdruck des Glases verbindet und es irreparabel beschädigt.
- Flache, vollständig aus Eisen bestehende Böden sind am besten geeignet und die Wärme wird gleichmäßig verteilt.



### **Angaben und Hinweise zur Sicherheit**

#### **Hinweis für Personen mit Herzschrittmacher:**

Beachten, dass während des Betriebs in der Nähe des Geräts ein elektromagnetisches Feld erzeugt wird. Es ist sehr unwahrscheinlich, dass der Betrieb des Herzschrittmachers dadurch beeinflusst wird. Wenden Sie sich in Zweifelsfällen an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.

Das elektromagnetische Feld des Kochfelds kann die Funktionsweise von magnetisierbaren Gegenständen beeinträchtigen. Kreditkarten, Rettungsvorrichtungen, Taschenrechner usw. müssen aus der unmittelbaren Nähe des eingeschalteten Kochfeld ferngehalten werden.

Falls das Gerät länger benutzt wird, können Metallgegenstände, die in einer Schublade unter dem Gerät aufbewahrt werden, heiß werden. Keine Metallgegenstände in einer Schublade direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

Das Gerät weist Kühlgebläse auf. Falls sich unter dem Einbaugerät eine Schublade befindet, muss eine Abtrennung zwischen der Schublade und der Unterseite des Geräts montiert werden; außerdem muss die erforderliche Belüftung des Kochfeld beachtet werden und es muss sichergestellt werden, dass die Gebläse nicht verdeckt werden.

Nie gleichzeitig zwei Töpfe oder Pfannen auf einem einzigen Kochfeld, einem rechteckigen Kochfeld oder einem PowerFlex-Kochfeld benutzen.

## SICHERHEITSVORRICHTUNGEN DER KOCHEBENE

### Sicherheitsausschaltung

Wenn ein Kochbereich die Höchsteinschaltzeit für ein und dieselbe Wärmeleistung überschreitet, wird er automatisch ausgeschaltet und es erscheint die Anzeige der verbleibenden Wärme.

Um diesen Kochbereich wieder in Betrieb zu setzen, die entsprechenden Tasten berühren.

Wärmeleistungsstufe	low	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Höchstbetriebsdauer in Stunden	8,7	2,0	8,7	6,7	5,3	4,3	3,5	2,8	2,3	1,9	1,5

Die Kochebene wird automatisch ausgeschaltet, wenn ein oder mehr Bedienelemente länger als 10 Sekunden bedeckt bleiben.

Zur erneuten Inbetriebnahme:

- Die Gegenstände von der Bedienleiste nehmen.
- Die Bedienleiste säubern.
- Die Kochebene und den betroffenen Bereich wieder einschalten.

### Überhitzungsschutz

Bevor sich die Elemente der Kochebene überhitzen können, reduziert die Steuerung die Wärmeleistung gemäß folgendem Sicherheitsverfahren:

- Ausschalten von Booster und Power Booster, wenn eingeschaltet.
- Reduzierung der eingeschalteten Wärmestufe.
- Ausschalten des betroffenen Kochbereichs.

Auf der Anzeigeleiste der Kochbereiche erscheint die Meldung „E2“.

Der Kochbereich kann wieder in Betrieb genommen werden, wenn diese Meldung erlischt.

## SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

Die Kochebene erst dann installieren, wenn die Unter- und Hängeschränke der Küche eingebaut sind.

Sicherstellen, dass die Verkleidung der Arbeitsflächen mit hitzebeständigen Klebstoffen angebracht wurde. Andernfalls könnten sich die Flächen verformen oder ablösen.



Es ist verboten, die Kochebene über Kühl- bzw. Tiefkühlschränken, Geschirrspül- oder Waschmaschinen sowie Wäschetrocknern zu installieren.



**Die elektrische Anlage für den Anschluss der Kochebene muss den geltenden Normen entsprechen und mit einem Erdungssystem ausgestattet sein, das den Sicherheitsvorschriften des Installationslandes entspricht. Sie muss außerdem der EU-Gesetzgebung bezüglich der Funkentstörung entsprechen.**

Sicherstellen, dass das Speisekabel der Kochebene nach erfolgtem Einbau nicht berührt werden kann und auch keinen mechanischen Beanspruchungen ausgesetzt ist.

Die für den elektrischen Anschluss verwendete Steckdose muss gut erreichbar sein, wenn das Gerät installiert ist. Andernfalls muss ein Hauptschalter vorgesehen werden, um die Kochebene bei Bedarf zu trennen.

Alle eventuellen Änderungen an der Elektroanlage müssen von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

Im Fall einer Störung des Geräts nicht versuchen, das Problem eigenständig zu lösen, sondern den Händler oder den autorisierten Kundendienst für die Reparatur kontaktieren.



**Während der Installation der Kochebene muss das Gerät durch Abziehen des Netzsteckers oder Betätigung des Hauptschalters abgeschaltet werden.**

### ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

(Dieser Abschnitt ist ausschließlich qualifiziertem Personal vorbehalten)



**Vor sämtlichen Eingriffen an der Kochebene muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.**

**Sicherstellen, dass die Elektrokabel in der Kochebene nicht abgeschnitten oder getrennt werden:**

**Andernfalls muss das nächstgelegene Kundendienstzentrum kontaktiert werden.**

**Für die elektrischen Anschlüsse qualifiziertes Personal beauftragen.**

**Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden.**

Bevor die Kochebene ans Stromnetz angeschlossen wird, muss geprüft werden, dass:

- die Netzspannung den Daten auf dem Typenschild der Kochebene entspricht;
- die elektrische Anlage den gesetzlichen Vorschriften entspricht und für die Belastung des Geräts geeignet ist (siehe technische Eigenschaften in der Kochebene);
- der Stecker und das Kabel nicht mit heißen Komponenten mit Temperaturen über 70 °C in Berührung kommen;
- die Versorgungsanlage mit einer wirksamen und gemäß den geltenden Normen ausgeführten Erdung ausgestattet ist;
- die für den Anschluss verwendete Steckdose gut erreichbar ist, wenn die Kochebene installiert ist.

Bei:

- mit einem Kabel ohne Stecker ausgestatteten Geräten: der zu verwendende Stecker muss ein genormter Stecker sein. Die Drähte müssen wie folgt angeschlossen werden: Das gelb-grüne Kabel für die Erdung, das blaue Kabel für den Nullleiter und das braune für die Phase. Der Stecker muss an einer geeigneten Sicherheitssteckdose angeschlossen werden.
- einem fest montierten Gerät, das über kein Versorgungskabel oder keine andere Vorrichtung zur Trennung vom Stromnetz mit einer derartigen Öffnungsdistanz der Kontakte verfügt, dass die vollständige Trennung zu den Bedingungen der Überspannungskategorie III erfolgen kann.  
Diese Trennvorrichtungen müssen gemäß den Installationsnormen am Versorgungsnetz installiert werden.

Der grün/gelbe Erdungsdraht darf nicht vom Schalter unterbrochen werden.

Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsnormen nicht eingehalten werden.

### Anschluss der Kochebene:

Netz	Anschluss	Querschnitt des Kabels	Versorgungskabel	Stärke des Trennschalters
220V -240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V -415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V -415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* mit dem Gleichzeitigkeitsfaktor gemäß Norm DIN EN 60 335-2-6 berechnet.

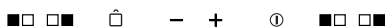


### EISTUNGEN:

Eigenschaft	90
Gesamtleistung	2800-7400W
<b>Position 1</b>	
Nennleistung	1600W
Leistung Booster	1850W
<b>Position 2</b>	
Nennleistung	2100W
Leistung Booster (1/2)	3000W
<b>Position 3</b>	
Nennleistung	2100W
Leistung Booster (1/2)	3000W
<b>Position 4</b>	
Nennleistung	1600W
Leistung Booster	1850W

## PANORAMICO

# 90



Steuerbefehl	Beschreibung
①	Kochebene ON/OFF. Sollte kein anderer Befehl aktiviert werden, schaltet sich die Kochebene nach wenigen Sekunden automatisch aus.
■ □	Wahl des vorderen Kochbereichs. Bei gleichzeitigem Drücken mit □ ■ wird die BRIDGE-Funktion aktiviert.
□ ■	Wahl des hinteren Kochbereichs. Bei gleichzeitigem Drücken mit ■ □ wird die BRIDGE-Funktion aktiviert.
🔒	Sperren der Steuerbefehle: Bei Drücken von mehr als 2 Sekunden werden alle Steuerbefehle gesperrt. Zum Entsperren der Steuerbefehle erneut drücken.
+	Steigerung der Koch-Leistungstufe und Anwahl des Boosters bzw. Steigerung der Kochzeit bei der Funktion ZEITSCHALTUHR.
-	Reduzierung der Koch-Leistungstufe bzw. Reduzierung der Kochzeit bei der Funktion ZEITSCHALTUHR.

Anzeige	Beschreibung
Anzeigeleiste	
0	Kochbereich im Standby-Modus
1.....9	Die Leistungsstufen von niedrig bis hoch werden mit den Tasten + und - gewählt.
P	Power Boost : maximale Kochleistung
H	Anzeige der Restwärme
0	Leistungsstufe zwischen 0 und 1, zum Warmhalten von Speisen geeignet
0	Bridge-Funktion aktiviert. (min. Durchmesser Topf: Ø 230 mm)
4	Kein Topf auf der Kochebene bzw. ungeeigneter Topf in Bezug auf Material und Abmessungen. (min. Durchmesser Topf: Ø 120 mm)
0 + 0 (nur mittlere Anzeigeleiste)	Sperrfunktion Steuerbefehle aktiviert.

## BETRIEB UND EINSATZ DER INDUKTIONSEBENE

### NUR TÖPFE FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER VERWENDEN.

Bei Einschalten eines Kochbereichs wird der Boden des Topfes erwärmt. Der Kochbereich erwärmt sich ausschließlich durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Die Induktion erfasst automatisch die Abmessungen des Topfes.

Die Heizleistung muss entsprechend den Speisen gewählt werden, die zubereitet werden sollen.

Es folgt eine kurze Tabelle zum Regulieren der Heizleistung:

#### ZU REGELNDE BEREICHE

1 - 2	Schmelzen Erwärmen	Soßen, Butter, Schokolade, Gelatine Vorgekochte Gerichte
2 - 3	Schlagen Auftauen	Reis, Pudding und Fertiggerichte Gemüse, Fisch, Tiefkühlprodukte
3 - 4	Dampf	Gemüse, Fisch, Fleisch
4 - 5	Kochen	Kochkartoffeln, Suppen, Pasta Frisches Gemüse
6 - 7	Kochen bei sanfter Hitze	Fleisch, Leber, Eier, Würste Gulasch, Rouladen, Kutteln
7 - 8	Kochen Frittieren	Kartoffeln, Kringel, Aufläufe
9	Frittieren, zum Kochen bringen	Beefsteaks, Eierkuchen Kochen
P	Frittieren, zum Kochen bringen	Große Mengen Wasser zum Kochen bringen

Hinweis: Die Erwärmphase der Induktionskochenebenen ist kürzer als bei Gaskochenebenen.

### GRUNDFUNKTIONEN

Siehe die Tabelle des jeweiligen Modells auf der vorhergehenden Seite.

#### BRIDGE-FUNKTION

Diese Funktion gestattet den gemeinsamen Betrieb der Kochbereiche 1-2 und/oder 3-4

Zur Aktivierung:

- Die Kochebene einschalten;

Gleichzeitig die Symbole   +   drücken:

- auf der Anzeigeleiste des vorderen Kochbereichs erscheint das

Symbol ;

- Mit den Tasten + und - die Leistung regeln.

Anmerkung: Funktion nur verfügbar zwischen den beiden rechten oder linken Kochfeldern (nicht zwischen den beiden mittleren).

#### DEAKTIVIERUNG der BRIDGE-Funktion:

Gleichzeitig die Symbole   +   drücken.


#### BOOSTER-FUNKTION

Durch den Booster wird die Leistung verstärkt, damit große Mengen erhitzt werden können (z.B. das Kochwasser für Pasta).




Diese Leistungsverstärkung bleibt höchstens 10 Minuten aktiviert.

- Die Kochebene einschalten;

- den Kochbereich wählen;

- (+) solange berühren, bis auf der Anzeigeleiste  für den hinteren Kochbereich angezeigt wird.

**Anmerkung:** In  kann jeweils nur das rechte oder das linke Kochfeld geregelt werden (insgesamt nicht mehr als zwei).


**Falls das äußere Kochfeld in , geregelt wird, kann das in der Nähe nicht über den Pegel  geregelt werden. Falls das innere in , ist, geht das äußere aus.**

#### WARMHALTE-FUNKTION

42°C - Aufrechterhaltung der Temperatur für gekochte Speisen:

Die Kochebene einschalten;


den Kochbereich wählen;

Die Taste (+) und dann die Taste (-) berühren: Das Symbol  erscheint.

#### Ausschalten der Kochebene


##### Zum Ausschalten des Kochbereichs:

Die Taste ( - ) solange berühren, bis auf der Anzeigeleiste des Kochbereichs 0 erscheint.


Wenn die Kochbereich noch sehr warm ist, wird die Restwärme  angezeigt.

##### Die Kochebene ausschalten.

Die Taste  berühren: Alle Kochbereiche werden ausgeschaltet.

Auf der Anzeigeleiste der noch sehr heißen Kochbereiche erscheint das Symbol .



**Die Kochbereiche solange nicht berühren, wie die Kontrollleuchte  eingeschaltet ist.**

## ZEITSCHALTUHR-FUNKTION UND AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

Die Zeitschaltuhr hat zwei Funktionen:

1 – **ZEITSCHALTUHR**;


2 – **AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN** von einem oder mehreren Kochbereichen.

Bei der Version „90“ ist es möglich, eine Dauer von bis zu 99 Minuten.

Bei Ablauf der eingestellten Zeit erscheint bei der Zeitangabe die Zahl 00 und ein akustisches Signal ertönt, das mit den Tasten ( + ) oder ( - ) ausgeschaltet wird.

#### ZEITSCHALTUHR

Zum Einstellen:

1. Das Kochfeld (falls aus) mit der Taste  einschalten und gleichzeitig die Tasten (+) und (-) berühren.

(bei der Version „Plus“ schaltet sich die Kontrollleuchte  ein);

2. Mit den Tasten (+) und (-) die gewünschte Zeit einstellen.

Die Zeitschaltuhr beginnt zu laufen.

Um die eingestellte Zeit zu ändern, das Verfahren ab Punkt 1 wiederholen.

Zum Löschen der eingestellten Zeit:

1. Das Kochfeld (falls aus) einschalten und gleichzeitig die Tasten (+) und (-) berühren.

(bei der Version „Plus“ schaltet sich die Kontrollleuchte  ein).

2. Die Taste ( - ) drücken und die Zeit auf 00 zurücksetzen.



## AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

Für die Funktion „Automatisches Ausschalten“:

- 1 - Die Kochebene einschalten;
- 2 - den Kochbereich wählen;
- 3 - die Leistungsstufe wählen;
- 4 - die Zeitschaltuhr wie oben beschrieben einstellen.

Um das automatische Ausschalten für einen anderen Kochbereich einzustellen, das Verfahren ab Punkt 2 wiederholen.

**ZEITSCHALTUHR** und **AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN** können gleichzeitig benutzt werden.

## WAS BEI AUFTRETEN VON PROBLEMEN ZU TUN

### Die Kochebene bzw. die Kochbereiche schalten sich nicht ein:

- Die Kochebene ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.
- Die Schutzsicherung ist herausgesprungen.
- Kontrollieren, ob die Sperre eingeschaltet ist.
- Die Tasten sind mit Wasser oder Fett bedeckt.
- Auf den Tasten liegt ein Gegenstand.

### Es erscheint das Symbol .

- Im Kochbereich steht kein Topf.
- Der benutzte Behälter ist mit einer Induktionsebene nicht kompatibel.
- Der Durchmesser des Topfbodens ist im Vergleich zum Kochbereich zu klein.

### Es erscheint das Symbol [ E ]:

- Die Kochebene abtrennen und wieder anschließen.
- Den After-Sales Kundendienst benachrichtigen.

### Einer der Kochbereiche bzw. die ganze Kochebene schaltet sich aus:

- Der Überhitzungsschutz hat eingegriffen;
- Die Kochebene bzw. ein Kochbereich ist zu lange eingeschaltet geblieben;
- eine oder mehrere Tasten sind bedeckt;
- einer der Töpfe ist leer und der Boden hat sich überhitzt.

### Der Lüfter läuft auch nach Ausschalten der Kochebene weiter:








- Das ist keine Störung: Der Lüfter schützt die elektronische Steuerung der Vorrichtung.
- Der Lüfter hält automatisch an.

## 10 FEHLERCODES

Die Benutzerschnittstelle zeigt Fehlercodes an, die im Fall eines Fehlers dem Wartungstechniker angegeben werden müssen.

In Kombination mit dem gelieferten Dokument ist „Fehlercodes Basic 2“ verfügbar, das detaillierte Informationen mit einer vollständigen Beschreibung der Fehlermatrix umfasst

Im Folgenden werden die Standardfehlercodes von E.G.O. aufgelistet; die persönlich angepasst Benutzerschnittstelle kann davon abweichen. In der Standardversion werden allgemeine Fehler der Benutzerschnittstelle (Er xx) und Fehler der Kochfelder (E/x) unterschieden. Bei Fehlern der Kochfelder blinkt die Anzeige des falschen Kochfeld abwechselnd „E“ und ein Hexadezimalcode „X“.

Fehlercodes	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Behebung
	Das Kochfeld kann konfiguriert werden, falls ein statisches „C“ angezeigt wird	Kein Fehler, der Benutzer ist im Wartungsmenü.	Eine geeignete Pfanne muss auf das entsprechende Kochfeld gesetzt werden.
	Das Kochfeld wird konfiguriert, falls ein blinkendes „C“ angezeigt wird. Nach einer erfolgreichen Konfiguration zeigt das entsprechende Display „-“ an. Die möglichen Ursachen von E/5 überprüfen, falls „-“ nicht angezeigt wird.	Der Benutzer ist im Wartungsmenü, kein Fehler.	Auf das Symbol „-“ warten oder die Konfiguration durch Drücken der Auswahl Taste abbrechen; das Blinken des „C“ endet.
	Ein blinkendes „E“ für alle Kochfelder zeigt an, dass alle Konfigurationen gelöscht werden.	Der Benutzer ist im Wartungsmenü, kein Fehler.	Manuelle Konfiguration
	Temperaturgrenzwerte überschritten	PT oder Glastemperatur zu hoch NTC -> Temperatur Elektronik zu hoch	Das System muss abkühlen
	Ungeeigneter Topf, zum Beispiel Verlust der magnetischen Eigenschaften aufgrund der Temperatur im Boden	Auf dem Modul erzeugt ein Topf einen ungeeigneten Betriebspunkt, der Geräte zerstören kann, zum Beispiel IGBTs.	1. Der Fehler wird nach 8 Sekunden automatisch gelöscht und das Kochfeld kann wieder benutzt werden. Falls weiterhin Fehler gemeldet werden, muss der Topf ersetzt werden. 2. Das Modul muss ersetzt werden, falls der Fehler ohne Topf auf dem Kochfeld angezeigt wird.
	Nicht konfiguriertes Induktionsmodul (alle Induktionsmodule antworten der Benutzerschnittstelle, aber dem betreffenden Kochfeld ist kein Element zugeordnet).	Induktionsmodul nicht konfiguriert	Die Konfiguration des Kochfelds löschen und die manuelle Konfiguration aktivieren. Das Wartungsmenü der Benutzerschnittstelle aufrufen, um das Induktionsmodul zu konfigurieren; falls die aufgeführten Punkte nicht um Erfolg führen, das Modul ersetzen.
	Keine Kommunikation zwischen Benutzerschnittstelle und Induktionsmodul	Keine Stromversorgung des Induktionsmoduls. Schlechte oder defekte Verkabelung	Stromversorgung und Anschlüsse LIN überprüfen. Das Modul ersetzen, falls der Anschluss OK ist.



## REINIGUNG UND WARTUNG



**ACHTUNG !**  
**Zur Reinigung nie einen Dampfreiniger benutzen.**

Vor Reinigung der Kochebene sicherstellen, dass sie auf Umgebungstemperatur ist.  
 Die Kochebene nach jedem Gebrauch mit einem spezifischen Mittel für Ceranfelder reinigen.

Keine Produkte benutzen, die folgende Stoffe enthalten:  
 - keine ätzenden Produkte (Soda, Säuren, Ammoniak).  
 - keine scheuernden Produkte (Pulver oder Pasten).

Keine spitzen oder scheuernden Gegenstände benutzen.

Das Gerät nach der Reinigung mit einem weichen Tuch abtrocknen.

### NÜTZLICHE PFLEGEHINWEISE

Am besten reinigen Sie Ihre Kochfläche regelmäßig, optimalerweise nach jedem Kochvorgang.  
 Vermeiden Sie dabei kratzende Schwämme oder Scheuermittel.  
 Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner sind ungeeignet.

### Einmal nicht aufgepasst ...

Vermeiden Sie, dass das Kochfeld mit Kunststoff in Kontakt kommt, Alufolie, Zucker oder eine zuckerhaltige Speise auf der heißen Kochfläche.  
 Bitte schieben Sie diese schnellstmöglich mit einem geeigneten Reinigungsschaber aus Metall aus der heißen Kochzone. Schmelzen diese Gegenstände, können sie die Kochfläche beschädigen. Tragen Sie deshalb vor dem Kochen von stark zuckerhaltigen Speisen ein dafür geeignetes Reinigungsmittel auf.

### Glänzendes Ergebnis in drei einfachen Schritten:

Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem geeigneten Reinigungsschaber aus Metall.  
 Geben Sie nun einige Tropfen einer geeigneten Reinigungsflüssigkeit auf die erkaltete Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.  
 Anschließend die Kochfläche mit einem nassen Tuch abreiben und mit einem sauberen Tuch trocken nachwischen. Fertig!

### Woran erkenne ich einen geeigneten Glaskeramik-Reinigungsschaber?

- Schaber ist aus Metall (kann sich nicht entzünden / kann nicht schmelzen)
- Schaber ist leicht zu sichern / zu entsichern
- Klinge ist gerade und stabil im Schaber fixiert, verrutscht nicht
- Klinge ist unbeschädigt, sauber und rostfrei
- Prüfsiegel bestenfalls vorhanden (z. B. TÜV-GS-Siegel)
- Anwendungs- und Sicherheitshinweise vorhanden

Wenn das Gerät über einem Pyrolyse-Backofen oder -Elektroherd eingebaut ist, es nicht einschalten, wenn das Pyrolyseverfahren läuft, da dadurch der Überhitzungsschutz der Kochebene ausgelöst werden könnte (siehe entsprechenden Kapitel).

<b>E6</b>	Störung der Stromversorgung	1. Erfassung einer Störung in der Frequenz der Stromversorgung 2. Überspannung	Spannung und Frequenz der Stromversorgung überprüfen; falls OK, das Modul ersetzen.
<b>E7</b>	Keine zuweisbare Störung		Das Modul oder die Benutzerschnittstelle ersetzen
<b>E8</b>	Ausfall des Gebläses	Gebläse oder Steuerungselektronik defekt	Das Modul ersetzen
<b>E9</b>	Defekter Temperaturfühler an Induktionsspule	Signal des Sensors außerhalb des gültigen Bereiches; Sensor oder Elektronik defekt	Das Modul ersetzen
<b>EA</b>	Hardware-Fehler des Induktionsmoduls	Defekte Hardware durch Selbstdiagnose des Moduls entdeckt	Das Modul ersetzen
<b>EC</b>	Konfigurierungsfehler	Zwei Kochfelder sind dem gleichen Element der Benutzerschnittstelle zugeordnet.	Die aktuelle manuelle Konfiguration mit dem Wartungsmenü löschen
<b>EH</b>	Fester Sensorwert (Betrieb des Temperaturfühlers an der Induktionsspule testen)	Ungenügende Temperaturänderung (10 K) innerhalb von 5 Minuten nach dem Einschalten des Kochfelds	Das System muss abkühlen
Kein Betrieb und keine Anzeige	Überspannung an Schalter Betriebsweise Spannungsversorgung (kein Betrieb)	400 V-Anschluss	Den Anschluss der Stromversorgung trennen und korrigieren

### Anmerkung:

Nicht alle Fehler können automatisch vom System erfasst werden, zum Beispiel Defekt der Stromversorgung der Benutzerschnittstelle.

## ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf Ihrem Gerät bedeutet, dass es sich um ein **WEEE-Produkt handelt**, das somit ein "Abfall aus elektrischen und elektronischen Geräten" ist. Darum **darf es nicht der ungetrennten Abfallentsorgung zugeführt werden** (also zusammen mit "unsortiertem Hausmüll" weggeworfen werden), sondern muss getrennt verwaltet werden, um es entsprechenden Eingriffen für eine Wiederverwertung oder einer spezifischen Behandlung zu unterziehen, damit die etwaigen umweltgefährdenden Stoffe sicher entfernt und entsorgt werden und die recycelfähigen Rohstoffe entnommen werden. Die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes trägt dazu bei, wertvolle Ressourcen zu schützen und potentiell negative Auswirkungen auf die Gesundheit des Menschen und die Umwelt zu vermeiden, die hingegen durch eine unsachgemäße Entsorgung dieser Abfälle entstehen könnten.

Für weitere Informationen bezüglich der in Ihrer Nähe liegenden speziellen Sammelstellen bitten wir Sie, die lokalen Behörden zu kontaktieren. Für eine unsachgemäße Entsorgung dieser Abfälle könnten in Übereinstimmung mit der nationalen Gesetzgebung Strafen vorgesehen sein.

### INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG INNERHALB DER EUROPÄISCHEN UNION

Die europäische Richtlinie zu den WEEE-Geräten wurden in jedem Land auf andere Weise ausgelegt. Darum sollten bei der Entsorgung dieses Geräts die lokalen Behörden oder der Händler kontaktiert werden, um sich über die korrekte diesbezügliche Vorgehensweise zu informieren.

### INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN LÄNDERN AUSSERHALB DER EUROPÄISCHEN UNION

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern ist nur in der Europäischen Union gültig: Wenn das Gerät in anderen Ländern entsorgt werden soll, sollten die lokalen Behörden oder der Händler kontaktiert werden, um sich über die korrekte diesbezügliche Vorgehensweise zu informieren.



#### ACHTUNG!

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen an den Geräten vorzunehmen. Der Druck, die Übersetzung und die - auch auszugsweise - Reproduktion des vorliegenden Handbuchs müssen zuvor vom Hersteller genehmigt werden.

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen technischen Informationen, die grafischen Darstellungen sowie die Spezifikationen dienen nur als Richtlinie und dürfen nicht verbreitet werden.

Das Handbuch wurde in italienischer Sprache verfasst, der Hersteller übernimmt keine Haftung für etwaige Transkriptions- oder Übersetzungsfehler.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE



**Le travail d'installation doit être effectué par des installateurs compétents et qualifiés, conformément aux indications du présent manuel et en respectant les normes en vigueur.**

**Si le câble d'alimentation ou d'autres composants sont endommagés, la hotte NE doit PAS être utilisée :** débrancher la hotte de l'alimentation électrique et contacter le revendeur ou un Centre d'Assistance technique agréé pour la réparation.

**Ne pas modifier la structure électrique, mécanique et fonctionnelle de l'appareil.**

**Ne pas tenter d'effectuer soi-même des réparations ou des remplacements : les interventions effectuées par des personnes non compétentes et non qualifiées peuvent provoquer des dommages, éventuellement très graves, à des choses et/ou à des personnes, non couverts par la garantie du Fabricant.**

### MISES EN GARDE POUR L'INSTALLATEUR

#### SÉCURITÉ TECHNIQUE



**Avant d'installer la hotte, contrôler l'intégrité et la fonctionnalité de chaque partie : en cas de constatation d'anomalies, ne pas procéder à l'installation et contacter le Revendeur.**

**En cas de constatation d'un défaut esthétique, la hotte NE doit PAS être installée ; la remettre dans son emballage d'origine et contacter le Revendeur.**

**Après son installation, aucune réclamation ne sera acceptée pour des défauts esthétiques.**

Pendant l'installation, toujours utiliser des équipements de protection individuelle (ex. : des chaussures de sécurité) et adopter un comportement prudent et correct.

Le kit de fixation (vis et chevilles) fourni avec la hotte est utilisable uniquement sur des murs en maçonnerie : s'il faut installer la hotte sur des murs de matériau différent, évaluer d'autres systèmes de fixation en tenant compte de la résistance du mur et du poids de la hotte (indiqué à la page 2).

Tenir compte du fait que l'installation avec des systèmes de fixation différents de ceux fournis ou non conformes peut comporter des risques de nature électrique et de tenue mécanique.

Ne pas installer la hotte à l'extérieur et ne pas l'exposer à des agents atmosphériques (pluie, vent, etc.).

#### SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE



**Le circuit électrique, auquel est reliée la hotte, doit être aux normes et muni d'un raccordement à la terre, conformément aux normes de sécurité du pays d'utilisation ; il doit en outre être conforme aux normes européennes sur l'antiparasite radio.**

Avant d'installer la hotte, s'assurer que la tension du secteur correspond à celle reportée sur la plaque qui se trouve à l'intérieur de la hotte.

La prise utilisée pour le branchement électrique doit être facilement accessible avec l'appareil installé : si cela n'était pas possible, prévoir un interrupteur général pour déconnecter la hotte en cas de besoin.

Toute modification de l'installation électrique devra être uniquement effectuée par un électricien qualifié.

La longueur maximum de la vis de fixation de la cheminée (fournie par le fabricant) est de 13 mm. L'utilisation de vis non conformes avec les présentes instructions peut comporter des risques de nature électrique.

En cas de dysfonctionnements de l'appareil, ne pas tenter de résoudre personnellement le problème, mais contacter le revendeur ou un Centre d'Assistance agréé pour la réparation.



**Pendant l'installation de la hotte, débrancher l'appareil en retirant la prise ou en agissant sur l'interrupteur général.**

#### SÉCURITÉ ÉVACUATION DES FUMÉES



**Ne pas raccorder l'appareil aux conduits d'évacuation des fumées produites par la combustion (par ex. chaudières, cheminées, etc.)**

Avant l'installation de la hotte, s'assurer que toutes les normes en vigueur sur l'évacuation de l'air à l'extérieur de la pièce sont respectées.

## MISES EN GARDE POUR L'UTILISATEUR



Ces mises en garde ont été rédigées pour votre sécurité et pour celle d'autrui, nous vous prions donc de lire attentivement toutes les parties de ce manuel avant d'utiliser l'appareil ou de le nettoyer.

**Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages, directs ou indirects, pouvant être causés aux personnes, aux choses et aux animaux domestiques, suite au non-respect des mises en garde de sécurité indiquées dans ce manuel.**

**Il est très important que ce manuel d'instructions soit conservé avec l'appareil pour toute consultation future.**

Si l'appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, s'assurer que le manuel soit remis avec celui-ci, de manière à ce que le nouvel utilisateur puisse connaître le fonctionnement de la hotte et des mises en garde relatives.

Après l'installation des hottes en acier inox, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage de celles-ci pour retirer les résidus de colle de la protection et les taches éventuelles de graisse et d'huile qui, si on ne les enlève pas, peuvent être cause de détérioration irréversible de la surface de la hotte. Pour cette opération, le fabricant conseille d'utiliser les serviettes fournies, disponibles même à l'achat.

Exiger des pièces de rechange originales.

## DESTINATION D'UTILISATION

**L'appareil est destiné, seulement et exclusivement, pour l'aspiration de fumées générées par la cuisson d'aliments en milieu domestique, non professionnel : toute autre utilisation différente de celle-ci est impropre et peut provoquer des dommages à des personnes, choses et animaux domestiques, et dégage le Fabricant de toute responsabilité.**

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience ou de connaissances nécessaires, pourvu qu'ils soient sous surveillance ou bien après qu'ils aient reçu les instructions relatives à une utilisation sûre de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers correspondants.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance destinés à être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## MISES EN GARDE POUR L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE



**Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, désactiver l'appareil en enlevant la fiche ou en agissant sur l'interrupteur général.**

Ne pas utiliser la hotte avec les mains mouillées ou les pieds nus.

Contrôler toujours que toutes les parties électriques (lumières, aspirateur) soient éteintes lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



**Ne poser aucun objet sur les ailettes motorisées.**

Contrôler les friteuses pendant l'utilisation : l'huile surchauffée pourrait s'enflammer.

Ne pas allumer de flammes nues sous la hotte.

Ne pas cuisiner avec une flamme nue sous la hotte.

Ne jamais utiliser la hotte sans les filtres métalliques anti-graisse ; dans ce cas, la graisse et la saleté se déposeraient dans l'appareil et compromettrait son fonctionnement.

Des parties accessibles de la hotte peuvent être chaudes si elles sont utilisées avec des appareils de cuisson.

Ne pas effectuer d'opérations de nettoyage si des parties de la hotte sont encore chaudes.

Si le nettoyage n'est pas mené conformément aux modalités et avec les produits indiqués dans le présent manuel, un risque d'incendie est possible.

Couper l'interrupteur général si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes.



**En cas d'utilisation simultanée avec d'autres éléments (chaudières, poêles, cheminées, etc.) alimentés au gaz ou avec d'autres combustibles, pourvoir à une ventilation adéquate du local où s'effectue l'aspiration de la fumée, conformément aux normes en vigueur.**

## INSTALLATION

partie réservée uniquement à un personnel qualifié



**Avant d'effectuer l'installation de la hotte, lire attentivement le chap. « CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE ».**

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les données techniques de l'appareil sont reportées sur des étiquettes placées à l'intérieur de la hotte.

### POSITIONNEMENT

Ne pas installer la hotte à l'extérieur et ne pas l'exposer à des agents atmosphériques (pluie, vent, etc.).

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

(partie réservée uniquement à un personnel qualifié)



**Avant d'effectuer toute opération sur la hotte, débrancher l'appareil du réseau électrique.**

**Veiller à ce que les fils électriques à l'intérieur de la hotte ne soient pas débranchés ou coupés : dans le cas contraire, contacter le Centre d'Assistance le plus proche.**

**Pour le raccordement électrique contacter un personnel qualifié. Le raccordement doit être effectué conformément aux dispositions de lois en vigueur.**

Avant de raccorder la hotte au réseau électrique, contrôler que :

- la tension du secteur corresponde à celle reportée sur la plaque des données qui se trouve à l'intérieur de la hotte ;
- le circuit électrique soit aux normes et puisse supporter la charge de l'appareil (voir la plaque des caractéristiques techniques située à l'intérieur de la hotte) ;
- la fiche et le câble d'alimentation ne rentrent pas en contact avec des températures supérieures à 70 °C ;
- l'installation d'alimentation soit munie d'un raccordement à la terre efficace et correct, conformément aux normes en vigueur ;
- la prise utilisée pour le branchement soit facilement accessible, une fois la hotte installée.

En cas d' :

- appareils équipés d'un câble sans fiche : la fiche à utiliser doit être du type « normalisé ». Les fils doivent être raccordés de la manière suivante : le fil jaune-vert doit pour la mise à la terre, le fil bleu pour le neutre et le fil marron pour la phase. La fiche doit être raccordée à une prise de sécurité adéquate.
- appareil fixe dépourvu de câble d'alimentation et de fiche ou d'un autre dispositif qui assure la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III. Ces dispositifs de déconnexion doivent être prévus dans le réseau d'alimentation conformément aux règles d'installation.

Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

Le Fabricant décline toute responsabilité si les normes de sécurité ne sont pas respectées.

### ÉVACUATION DES FUMÉES

#### HOTTE À ÉVACUATION EXTÉRIEURE (ASPIRANTE)



Dans cette version, les fumées et les vapeurs sont envoyées vers l'extérieur à travers un tuyau d'évacuation. À cette fin, le raccord de sortie de la hotte doit être raccordé par un tuyau à une sortie extérieure.

Le tuyau de sortie doit avoir :

- un diamètre égal ou supérieur à celui du raccord de la hotte.
- une légère inclinaison vers le bas (chute) dans les tronçons horizontaux pour éviter que la condensation ne reflue dans le moteur.
- un nombre de coudes réduit au minimum (pas plus de 3).
- une longueur de conduit réduite au minimum pour éviter toute vibration et réduire la capacité aspirante de la hotte. Il est nécessaire d'isoler la tuyauterie si elle passe par des endroits non chauffés. Pour empêcher les retours d'air de l'extérieur, un clapet de non retour est installé en présence des moteurs avec 800 m<sup>3</sup>/h ou supérieurs.

*Dérogation pour l'Allemagne :*

*quand la hotte de la cuisine et des appareils alimentés avec une énergie différente de l'énergie électrique sont en fonction simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bars).*

#### HOTTE À RECIRCULATION INTÉRIEURE (FILTRANTE)



Dans cette version, l'air passe à travers les filtres au charbon actif pour être purifié et est recyclé dans la pièce.

Contrôler que les filtres au charbon actif soient montés sur la hotte, sinon les appliquer comme indiqué dans les instructions de montage.



Dans cette version, le clapet de non retour ne doit pas être monté : le retirer s'il est présent sur le raccord de sortie de d'air du moteur.

### INSTRUCTIONS DE MONTAGE

partie réservée uniquement à un personnel qualifié



**La hotte peut être installée selon diverses configurations. Les phases de montage génériques valent pour toutes les installations ; par contre, là où il est spécifié, suivre les phases correspondant à la configuration désirée.**

## FONCTIONNEMENT

#### QUAND FAUT-IL ALLUMER LA HOTTE ?

Allumer la hotte au moins une minute avant de commencer à cuisiner pour canaliser les fumées et les vapeurs vers la surface d'aspiration.

Au terme de la cuisson, laisser la hotte en fonction jusqu'à l'aspiration complète de toutes les vapeurs et odeurs : grâce à la fonction Timer, il est possible de programmer l'arrêt automatique de la hotte au bout de 15 minutes de fonctionnement.

#### QUELLE VITESSE CHOISIR ?

**vitesse (1-3):** maintient l'air pur avec de faibles consommations d'électricité.

**vitesse (4-5):** conditions normales d'utilisation.

**vitesse (6-7):** présence de fortes odeurs et vapeurs.

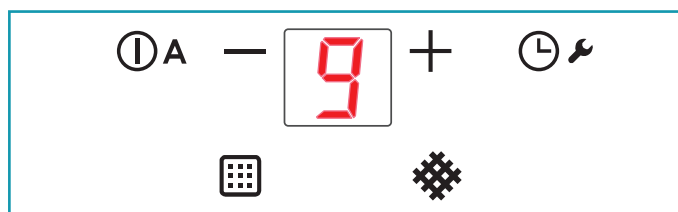
**vitesse (8-P):** élimination rapide des odeurs et vapeurs.

#### QUAND LAVER OU CHANGER LES FILTRES ?

Les filtres métalliques doivent être lavés après 30 heures d'utilisation.

Les filtres au charbon actif (en option) doivent être remplacés tous les 3-4 mois selon l'utilisation de la hotte.

Pour toute information supplémentaire, voir le chap. « ENTRETIEN ».



	<b>ON/OFF</b> <b>Pression brève :</b> Mise en marche/arrêt de la hotte <b>Pression longue :</b> Activation du cycle automatique (A) de fonctionnement de la hotte en fonction de la puissance des plaques.
<b>+</b>	<b>Augmentation vitesse de 1 à...9 (jusqu'à "P").</b> <b>Vitesse "P" :</b> active seulement quelques minutes, puis vitesse 9.
<b>-</b>	<b>Diminution vitesse de P à 1.</b>
	<b>Avec hotte active (pression brève):</b> TIMER (voyant rouge clignotant) <b>Arrêt automatique après 15 min.</b> <b>La fonction se désactive (voyant rouge à l'arrêt) si :</b> - Le moteur s'éteint (touche  ). - Vous appuyez à nouveau sur le touche TIMER  . <b>Avec hotte éteinte (pression longue 4s):</b> ouverture ailettes pour entretien hotte et filtres métalliques . Pour sortir de la modalité entretien, appuyer sur la touche pendant 4 secondes.
	<b>ALARME FILTRE MÉTALLIQUE ANTI-GRAISSE</b> Entretien après environ 30 heures d'utilisation. Appuyer pendant 5 secondes sur la touche  pour remettre le compteur à zéro.
	<b>ALARME FILTRE CARBON.ZEO</b> Entretien après environ 2 000 heures d'utilisation. Appuyer pendant 5 secondes sur la touche  pour remettre le compteur à zéro.  <b>Pour activer l'alarme :</b> Sur hotte éteinte, appuyer sur les boutons <b>+</b> and <b>-</b> pendant 3 secondes La led s'allume  . <b>Confirmer avec la touche <b>+</b></b>

**Si le boîtier de commande est totalement inactif, avant de contacter le service d'Assistance technique, couper momentanément (environ 5") l'alimentation électrique de l'appareil électroménager, de préférence au moyen de l'interrupteur général, pour rétablir le fonctionnement normal.**  
Si cette opération ne s'avère pas efficace, contacter le service d'Assistance technique.

**ENTRETIEN**

**Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, désactiver l'appareil en enlevant la fiche ou en agissant sur l'interrupteur général.**

**Il ne faut pas utiliser de détergents contenant des substances abrasives, acides ou corrosives, ni de chiffons ayant des surfaces rêches.**

Un entretien constant garantit un bon fonctionnement et un bon rendement dans le temps.

Il faut accorder une attention particulière aux filtres **métalliques anti-graisse** : le nettoyage fréquent des filtres et de leurs supports fait en sorte que les graisses inflammables ne s'accumulent pas.

**NETTOYAGE DES SURFACES EXTERNES**

Il est conseillé de nettoyer les surfaces externes de la hotte **au moins tous les 15 jours** afin d'éviter que les substances huileuses ou grasses ne puissent les attaquer. Pour le nettoyage de la hotte, réalisée en acier inox brossé, le Fabricant conseille l'utilisation des serviettes « Magic Steel ».

Sinon, **pour tous les autres types de surface**, le nettoyage doit être effectué en utilisant un chiffon humide légèrement imprégné d'un détergent liquide neutre ou avec de l'alcool dénaturé.

Terminer le nettoyage en rinçant et en essuyant soigneusement avec des chiffons doux.

**Ne pas utiliser trop d'eau à proximité du tableau de commande et des dispositifs d'éclairage pour éviter que l'humidité atteigne des parties électroniques.**

**Ne pas laver les rabats au lave-vaisselle.**

Le nettoyage des panneaux en verre doit être effectué uniquement avec des détergents spécifiques non corrosifs ni abrasifs avec un chiffon doux.

Le Fabricant décline toute responsabilité si ces instructions ne sont pas respectées.

**NETTOYAGE DES SURFACES INTERNES**

**Il est interdit de nettoyer les parties électriques ou celles relatives au moteur à l'intérieur de la hotte, avec des liquides ou des solvants.**

Pour les parties métalliques internes, consulter le paragraphe précédent.

**FILTRES MÉTALLIQUES ANTI-GRAISSE**

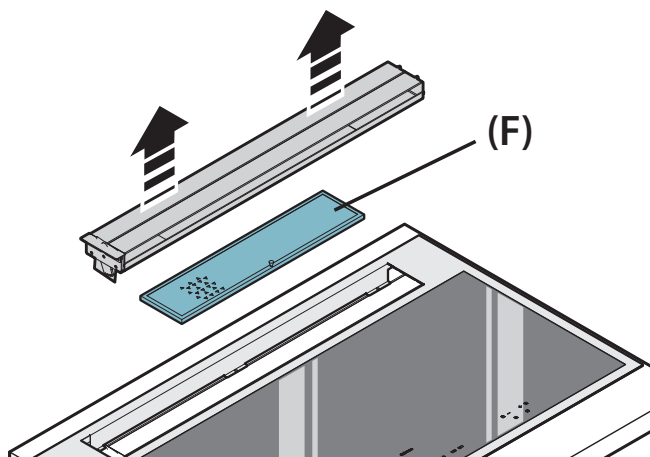
Il est conseillé de laver **souvent** les filtres métalliques (**F**) (**au moins tous les mois**) en les laissant tremper pendant une heure environ dans de l'eau bouillante avec du produit vaisselle, en évitant de les plier.

Ne pas utiliser de détergents corrosifs, acides ou alcalins. Les rincer soigneusement et attendre qu'ils soient bien secs avant de les remonter.

Le lavage en lave-vaisselle est permis.

Pour l'extraction et l'introduction des filtres métalliques anti-graisse, voir les instructions de montage.





### FILTRES AU CHARBON-ZÉOLITE

En conditions d'utilisation normale, il est conseillé de régénérer les filtres tous les 18 mois et de les remplacer après 3 ans. Pour régénérer le filtre, suivre la procédure suivante :

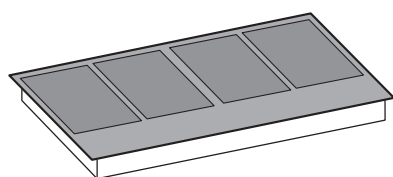
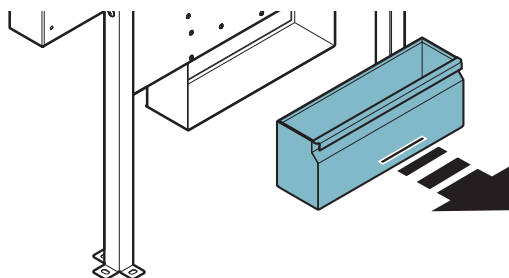
- Démontez le filtre selon ce qui est décrit dans les instructions (Fig.12).
- Insérer les filtres A, B et C (s'ils sont présents) dans un four domestique à une température de 200°C pendant environ 2 heures.
- Une fois que le filtre est refroidi, remonter les 4 filtres sur la structure métallique du filtre.

### BAC DE RÉCUPÉRATION DE L'HUILE

Il est conseillé de nettoyer le bac tous les 15 jours.

Ne pas utiliser de détergents corrosifs, acides ou alcalins.

Pour un nettoyage en profondeur, enlever le bac de récupération de l'huile (voir la figure) et le laver avec de l'eau bouillante et du liquide vaisselle. Le rincer soigneusement et attendre qu'il soit bien sec avant de le remonter. Le lavage au lave-vaisselle est permis.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE



Ces mises en garde ont été rédigées pour votre sécurité et pour celle d'autrui, nous vous prions donc de lire attentivement toutes les parties de ce manuel avant d'utiliser l'appareil ou de le nettoyer.

Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages, directs ou indirects,

pouvant être causés aux personnes, aux choses et aux animaux domestiques, suite au non-respect des mises en garde de sécurité indiquées dans ce manuel.

Il est très important que ce manuel d'instructions soit conservé avec l'appareil pour toute consultation future.



### Destination d'utilisation

- Ce plan de cuisson est destiné à être utilisé dans le domaine domestique pour préparer et garder les plats en chaud.
- Ne pas installer le plan de cuisson à l'extérieur et ne pas l'exposer à des agents atmosphériques (pluie, vent, etc.).
- Tout autre emploi n'est pas admis.
- N'encastrez ce plan de cuisson qu'au-dessus de fours ou cuisines électriques, équipés en un système de refroidissement des fumées.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience ou de connaissances nécessaires, pourvu qu'ils soient sous surveillance ou bien après qu'ils aient reçu les instructions relatives à une utilisation sûre de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers correspondants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance destinés à être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne laissez jamais le plan de cuisson hors surveillance pendant qu'il est en service.



### Danger de brûlures

- Utiliser le bloc des commandes pour empêcher que les personnes non autorisées accèdent à l'appareil toutes seules.
- positionner les poignées de poêles et casseroles de sorte à ce que les enfants ne puissent pas les toucher.
- Éteindre les zones de cuisson après l'emploi.
- N'appuyer aucun objet de métal sur les zones de cuisson allumées.



## Sécurité technique

- **Le travail d'installation doit être effectué par des installateurs compétents et qualifiés, conformément aux indications du présent manuel et en respectant les normes en vigueur. Si le câble d'alimentation ou d'autres composants sont endommagés, le plan de cuisson NE doit PAS être utilisé :** débrancher le plan de cuisson de l'alimentation électrique et contacter le Revendeur ou un Centre d'assistance technique autorisé pour la réparation.

**Ne pas modifier la structure électrique, mécanique et fonctionnelle de l'appareil.**

**Ne pas tenter d'effectuer soi-même des réparations ou des remplacements : les interventions effectuées par des personnes non compétentes et non qualifiées peuvent provoquer des dommages, éventuellement très graves, à des choses et/ou à des personnes, non couverts par la garantie du Fabricant.**

- Avant d'installer le plan de cuisson, contrôler l'intégrité et la fonctionnalité de chaque partie : en cas de constatation d'anomalies, ne pas procéder à l'installation et contacter le Revendeur.



**Le circuit électrique, auquel est reliée le plan de cuisson, doit être aux normes et muni d'un raccordement à la terre, conformément aux normes de sécurité du pays d'utilisation ; il doit en outre être conforme aux normes européennes sur l'antiparasite radio.**

- Les données de branchement (tension et fréquence) indiquées dans la plaque de données du plan de cuisson doivent correspondre à celles du réseau électrique.  
Comparer ces données avant le branchement.  
En cas de doutes, s'adresser à un électricien.
- Ne pas utiliser le plan de cuisson avant son installation.
- Il est interdit d'utiliser le plan induction sur des appareils en mouvement.
- Ne jamais ouvrir l'enveloppe de l'appareil.
- Falmec assure le respect des standards de sécurité seulement sur des pièces de rechange originales.
- L'appareil n'est pas destiné au fonctionnement avec un minuteur externe ou télécommande.

## MISES EN GARDE POUR L'UTILISATION



- Avant de mettre en marche l'appareil pour la première fois, enlever d'éventuels films de protection et adhésifs.
- Pendant l'emploi, casseroles et vaisselle pourraient causer des bruits qui peuvent dépendre de :
  - un niveau de puissance élevé.
  - matériels autres du fond des casseroles.
- Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu. Désactiver la zone de cuisson. Éteindre les flammes par un couvercle, une couverture ignifuge ou quelque chose de ce genre.
- Ne pas conserver d'objets inflammables dans les tiroirs au-dessous du plan de cuisson. Le plateau avec les couverts doit être réalisé en matériel résistant à la chaleur.
- Ne pas réchauffer de poêles ou casseroles vides et contrôler toujours que les casseroles ont une quantité minimale de liquides à leur intérieur.
- Toujours éteindre le plan de cuisson après l'emploi.
- Toujours contrôler la cuisson en cas d'emploi de graisses et huiles, car elles peuvent s'enflammer rapidement.
- Réchauffer les graisses et les huiles au maximum pendant une minute et n'utiliser jamais la fonction Booster.
- Faire attention à ne pas se brûler pendant et après l'emploi du dispositif.
- S'assurer qu'aucun câble électrique fixe ou mobile du dispositif n'entre en contact avec le verre ou une poêle chaude.
- Ne pas utiliser le plan de cuisson pour réchauffer les boîtes.
- N'appliquer aucun type de couverture au plan induction.
- Les câbles électriques ne doivent pas être en contact avec le plan de cuisson.
- Il est conseillé de protéger les mains de la chaleur en utilisant des gants de cuisine. N'utiliser que de gants de cuisine secs.
- Utiliser exclusivement des casseroles et des poêles lisses et magnétiques, adaptées aux plaques à induction.

- Éviter que sucre, matériels synthétiques ou films d'aluminium entrent en contact avec les zones chaudes. Ces substances, pendant le refroidissement, peuvent provoquer des fissures ou d'autres altérations sur la surface vitrocéramique : éteindre le dispositif et enlever immédiatement de la zone de cuisson encore chaude

- Soulever toujours les casseroles pour ne pas rayer la surface de la plaque de cuisson.

- Casseroles et plan de cuisson doivent être parfaitement nettoyés avant d'entrer en contact.

- Ne pas faire tomber d'objets sur la plaque de cuisson !

-  **N'utiliser que des casseroles avec fond magnétique.**

#### **D'autres matériels ne sont pas admis.**

- Utiliser des casseroles de dimensions adéquates à la zone de cuisson souhaitée.

- Toujours utiliser une casserole ou poêle sur chaque zone de cuisson, même en fonction BRIDGE.

- Ne pas poser de vaisselle chaude sur les touches capteurs et sur les voyants, car cela pourrait abîmer le système électronique.

Garder les commandes et les voyants toujours propres.

- Ne garder pas d'objets métalliques directement en-dessous du plan de cuisson.

- Utiliser si possible toujours des couvercles pour éviter la dispersion de chaleur.

- Cuire avec peu d'eau.

- Après avoir commencé à rôtir ou cuire les plats porter le niveau de puissance sur un niveau plus bas.

#### **Le fond des casseroles peut être de type différent.**

Les casseroles peuvent avoir un fond entièrement ferreux, de matériau mixte ferreux et non ferreux, ou non ferreux.

- Les fonds en matériau non ferreux (aluminium, cuivre, etc.) ne peuvent pas être utilisés avec les plaques à induction.

- Les fonds en matériau mixte peuvent chauffer de manière inégale et ne pas atteindre des températures élevées. Dans les cas où le fond est principalement composé de matériau non ferreux, la plaque de cuisson peut ne pas reconnaître la

casserole et la zone de cuisson ne s'active pas. De plus, certains de ces matériaux ont tendance à libérer un matériau qui se lie à la sérigraphie du verre, l'endommageant irrémédiablement.

- Les fonds plats entièrement ferreux sont les plus appropriés et la chaleur est répartie uniformément.



#### **Conseils de sécurité et précautions**

##### **Attention particulière pour les personnes équipées de pacemaker :**

Lorsqu'il fonctionne, un champ électromagnétique est généré dans le rayon proche de l'appareil. La possibilité que le pacemaker en soit affecté est très faible.

En cas de doute, veuillez vous adresser au fabricant du pacemaker ou à votre médecin.

Le champ électromagnétique de la plaque de cuisson peut altérer le fonctionnement des objets magnétiques. Les cartes de crédits, les dispositifs de sécurité, les calculatrices de poche, etc., ne doivent pas se trouver dans un rayon proche de la plaque de cuisson allumée.

Des objets métalliques conservés dans un tiroir en-dessous de l'appareil peuvent devenir incandescents, si l'appareil est utilisé de manière prolongée. Ne pas conserver d'objets métalliques dans un tiroir placé directement en-dessous du plan de cuisson.

L'appareil est doté de ventilateurs de refroidissement. Si, en-dessous de l'appareil, se trouve un tiroir encastré, il est nécessaire de placer une cloison de séparation entre le tiroir et la partie inférieure de la plaque, afin de garantir la nécessaire aération de la plaque de cuisson et permettre aux ventilateurs d'être actionnés sans obstruction.

Ne jamais utiliser en même temps deux casseroles ou deux poêles sur une même zone de cuisson, sur la zone de cuisson rectangulaire, ou sur une zone de cuisson PowerFlex.

## SÉCURITÉS DU PLAN DE CUISSON

### Arrêt d'urgence

Si une zone de cuisson dépasse le temps maximum d'allumage à la même puissance, elle est éteinte automatiquement et l'indication de la chaleur résiduelle est affichée.

Pour rétablir la zone de cuisson, toucher les touches nécessaires.

Niveau de puissance	bas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Durée maximale d'extinction en heures	8,7	2,0	8,7	6,7	5,3	4,3	3,5	2,8	2,3	1,9	1,5

Le plan de cuisson s'éteint automatiquement si l'une ou plusieurs commandes demeurent couvertes pendant plus de 10 secondes.

Pour rétablir le fonctionnement correct :

- enlever les objets du panneau de contrôle.
- nettoyer le panneau de contrôle.
- rallumer le plan de cuisson et la zone concernée.

### Dispositif de surchauffe

Avant que les éléments du plan de cuisson peuvent se surchauffer, le contrôle réduit la puissance utilisée suivant cette procédure et mesures de protection :

- Désactivation booster et power booster si activés.
- Réduction du niveau de puissance réglé.
- Arrêt de la zone de cuisson concernée.

Sur l'écran des zones de cuisson le message «E2» est affiché.

Il est possible de rétablir le fonctionnement de la zone de cuisson lorsque l'indication de défaut s'éteint.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE MONTAGE

N'installer le plan de cuisson qu'après avoir installé les bases et les placards de la cuisine.

S'assurer que les plan de travail ont été plaqués avec du collant thermorésistant pour ne pas subir de déformations ou détachements.



Il est interdit d'installer l'appareil en-dessus de frigidaire ou conservateurs, lave-vaisselle, machine à laver ou sèche-linge.

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE



**Le circuit électrique, auquel est reliée le plan, doit être aux normes et muni d'un raccordement à la terre, conformément aux normes de sécurité du pays d'utilisation ; il doit en outre être conforme aux normes européennes sur l'antiparasite radio.**

S'assurer qu'il ne soit pas possible de toucher le câble d'alimentation du plan de cuisson après l'encastrement et qu'il ne soit pas soumis aux efforts mécaniques.

La prise utilisée pour le branchement électrique doit être facilement accessible avec l'appareil installé : si cela n'était pas possible, prévoir un interrupteur général pour déconnecter la hotte en cas de besoin.

Toute modification de l'installation électrique devra être uniquement effectuée par un électricien qualifié.

En cas de dysfonctionnements de l'appareil, ne pas tenter de résoudre personnellement le problème, mais contacter le revendeur ou un Centre d'Assistance agréé pour la réparation.



**Pendant l'installation du plan, débrancher l'appareil en retirant la prise ou en agissant sur l'interrupteur général.**

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

(partie réservée uniquement à un personnel qualifié)



**Avant d'effectuer toute opération sur le plan, débrancher l'appareil du réseau électrique.**

**Veiller à ce que les fils électriques à l'intérieur du plan ne soient pas débranchés ou coupés :**

**dans le cas contraire, contacter le Centre d'Assistance le plus proche.**

**Pour le raccordement électrique contacter un personnel qualifié. Le raccordement doit être effectué conformément aux dispositions de lois en vigueur.**

Avant de raccorder le plan au réseau électrique, contrôler que :

- la tension du secteur corresponde à celle reportée sur la plaque des données qui se trouve à l'intérieur du plan ;
- circuit électrique soit aux normes et puisse supporter la charge de l'appareil (voir la plaque des caractéristiques techniques située à l'intérieur du plan ;
- fiche et le câble d'alimentation ne rentrent pas en contact avec des températures supérieures à 70 °C ;
- l'installation d'alimentation soit munie d'un raccordement à la terre efficace et correct, conformément aux normes en vigueur ;

- la prise utilisée pour le branchement soit facilement accessible, une fois le plan installé.

En cas d' :

- appareils équipés d'un câble sans fiche : la fiche à utiliser doit être du type « normalisé ». Les fils doivent être raccordés de la manière suivante : le fil jaune-vert doit être pour la mise à la terre, le fil bleu pour le neutre et le fil marron pour la phase. La fiche doit être raccordée à une prise de sécurité adéquate.
- appareil fixe dépourvu de câble d'alimentation et de fiche ou d'un autre dispositif qui assure la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III. Ces dispositifs de déconnexion doivent être prévus dans le réseau d'alimentation conformément aux règles d'installation.

Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

Le Fabricant décline toute responsabilité si les normes de sécurité ne sont pas respectées.

### Branchement du plan:

réseau	Branchement	Section du câble	Câble d'alimentation	Calibre du sectionneur
220V -240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V -415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V -415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* calculé avec le facteur de contemporanéité conformément à la norme EN 60 335-2-6.



### PUISSANCES:

Caractéristique	90
Puissance totale	2800-7400W
<b>Position 1</b>	
Puissance nominale	1600W
Puissance booster	1850W
<b>Position 2</b>	
Puissance nominale	2100W
Puissance booster (1/2)	3000W
<b>Position 3</b>	
Puissance nominale	2100W
Puissance booster (1/2)	3000W
<b>Position 4</b>	
Puissance nominale	1600W
Puissance booster	1850W

**PANORAMICO**  
**90**

Commande	description	Affichage écran	description
	Plan de cuisson ON/OFF. Au cas où d'autres commandes ne seraient activées, le plan s'éteint automatiquement après peu de secondes.		Zone de cuisson en attente
	Sélection zone de cuisson avant. Si appuyée avec  active la fonction BRIDGE.		Niveaux de puissance du plus bas au plus élevé pouvant être sélectionnés par les touches + et -.
	Sélection zone de cuisson arrière. Si appuyée avec  active la fonction BRIDGE.		Power boost : Puissance maximum de cuisson.
	Bloc des commandes : appuyé pendant plus de 2 secondes il bloque toutes les commandes. Pour débloquer les commandes, répéter l'opération.		Indication de la chaleur résiduelle
	Hausse du niveau de puissance pour la cuisson et sélection booster, ou baisse du temps de cuisson de la fonction MINUTEUR.		Niveau de puissance entre 0 et 1, approprié pour tenir les plats au chaud.
	Baisse du niveau de puissance pour la cuisson ou baisse du temps de cuisson de la fonction MINUTEUR.		Fonction Bridge activée. (diamètre min. casseroles : Ø230 mm)
			Casserole pas présente sur le plan de cuisson ou inappropriée pour matériel et dimensions. (diamètre min. casseroles : Ø 120 mm)
			Fonction bloc des commandes activée.



## FONCTIONNEMENT ET UTILISATION DU PLAN INDUCTION

### UTILISER EXCLUSIVEMENT DES CASSEROLES POUR PLAQUES À INDUCTION.

Lorsqu'on allume une zone de cuisson le fond de la casserole se réchauffe.

La zone de cuisson se réchauffe seulement grâce à la chaleur cédée par la casserole.

L'induction détecte automatiquement les dimensions de la casserole.

La puissance de réchauffement doit être choisie sur la base de ce qu'on veut cuisiner.

Ci-après un tableau de référence :

### ZONES DE RÉGLAGE

1 - 2	Fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats précuits
2 - 3	Monter Décongeler	Riz, flan et plats cuits Légumes, poisson, produits surgelés
3 - 4	Vapeur	Légumes, poisson, viande
4 - 5	Bouillir	Pommes de terre cuites à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 - 7	Cuisiner à feu doux	Viande, foie, œufs, saucissons Goulasch, rolate, tripes
7 - 8	Cuir Frire	Pommes de terre, donut, tartes
9	Frire, porter à ébullition	Steaks, omelettes Bouillir
P	Frire, porter à ébullition	Porter à ébullition de grandes quantités d'eau

Remarque : le temps de réchauffement des plans de cuisson à induction est plus court que celui des plans de cuisson à gaz.

### FONCTIONS DE BASE


Voir table du modèle correspondant à la page précédente.


#### FONCTION BRIDGE

Cette fonction permet de faire fonctionner simultanément les zones de cuisson 1-2 et/ou 3-4.

Pour l'activation :



- Activer le plan de cuisson ;

appuyer simultanément les symboles   +  :

- le symbole  sera affiché sur l'écran de la zone de cuisson avant ;  
- Avec les touches + et - régler la puissance.

N.B : fonction activable seulement entre les 2 plaques de droite ou de gauche (et non les deux centrales).

#### DÉSACTIVATION fonction BRIDGE :


appuyer simultanément les symboles   +  :

#### FONCTION BOOSTER




Le Booster renforce la puissance, afin qu'on puisse réchauffer de grandes quantités (par. ex d'eau pour cuire les pâtes).

Ce renforcement de puissance est actif pendant max. 10 minutes.

- Allumer le plan de cuisson ;  
- sélectionner la zone de cuisson ;

- toucher (+) jusqu'à quand sur l'écran on n'affiche  sur la zone de cuisson arrière.

**N.B : il est possible de mettre sur  seulement une plaque de droite et une de gauche à la fois (en tout, pas plus de 2).**


**Si la plaque la plus externe est sur  , celle la plus proche ne peut pas être réglée au-delà du niveau  . Si c'est la plus interne  , l'externe s'éteint.**

#### FONCTION KEEP WARM

42°C - Maintien de la température des plats cuits :

Allumer le plan de cuisson ;


Sélectionner la zone de cuisson ;

Appuyer sur la touche (+) puis sur la touche (-) : le symbole  apparaîtra.

#### Arrêt du plan de cuisson


##### Pour éteindre la zone de cuisson :


Toucher la touche (-) jusqu'à ce que l'écran de la zone de cuisson n'affiche 0.

Si la zone de cuisson est encore très chaude, la chaleur résiduelle est indiquée .

##### Éteindre le plan de cuisson.

Toucher la touche  : toutes les zones de cuisson sont désactivées.

Sur l'écran des zones de cuisson encore très chaudes, sera affiché le symbole .

 **Ne pas toucher les zones de cuisson jusqu'à quand le voyant  est allumé.**

## FONCTION MINUTEUR ET EXTINCTION AUTOMATIQUE

Le minuteur a deux fonctions :

1 – **MINUTEUR** ;



2 – **EXTINCTION AUTOMATIQUE** d'une ou plusieurs zones de cuisson.

Vous pouvez programmer une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Le temps réglé écoulé, sur l'écran relatif au temps 00 est affiché et s'active un signal acoustique qui se désactive en appuyant sur les touches (+) ou (-) :

#### MINUTEUR


Pour régler :

1. Allumer la plaque (si elle est éteinte) en appuyant sur la touche  et appuyer en même temps sur les touches (+) et (-). (sur version Plus s'active le voyant  ) ;

2. Régler le temps souhaité en touchant sur les touches (+) et (-). Le minuteur commence à compter.

Pour modifier le temps répéter la procédure à partir du point 1.

Pour annuler le minuteur :

1. Allumer la plaque (sil elle est éteinte) et appuyer en même temps sur les touches (+) et (-). (sur version Plus s'active le voyant  ).

2. Appuyer sur la touche (-) pour porter le temps à 00.

## EXTINCTION AUTOMATIQUE

Pour la fonction d'extinction automatique :

- 1 - Activer le plan de cuisson ;
- 2 - Sélectionner la zone de cuisson ;
- 3 - Sélectionner le niveau de puissance ;
- 4 - Régler le minuteur tel que décrit ci-dessus.

Pour régler l'extinction automatique pour une autre zone de cuisson, répéter la procédure à partir du point 2.

**MINUTEUR** et **EXTINCTION AUTOMATIQUE** peuvent être utilisés simultanément.

## QUOI FAIRE EN CAS DE PROBLÈMES

### Le plan de cuisson ou les zones de cuisson ne s'allument pas :

- Le plan n'est pas branché au réseau électrique.
- Le fusible de protection est déclenché.
- Contrôler que le bloc n'est pas actif.
- Les touches sont couvertes d'eau ou graisse.
- Un objet est positionné sur les touches.

### Le symbole est affiché .

- Il n'y a pas de casseroles sur la zone de cuisson.
- Le conteneur utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de la casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

### Le symbole [E] est affiché :

- Débrancher et rebrancher le plan de cuisson.
- Contacter le Service d'assistance après-vente.

### L'une des zones ou tout le plan de cuisson s'éteint :

- Le système de sécurité contre la surchauffe est actif ;
- Le plan de cuisson ou une zone de cuisson est resté allumé pendant trop longtemps ;
- Une ou plusieurs touches sont couvertes ;
- L'une des casseroles est vide et le fond s'est surchauffé.

### Le Ventilateur continue à fonctionner après l'extinction du plan :


- Ce n'est pas une anomalie : le ventilateur continue à protéger la central électronique du dispositif.
- Le ventilateur s'arrête automatiquement.










## 10 CODES D'ERREUR

Pour assister un technicien de service en cas d'erreur, l'interface utilisateur affiche des codes d'erreur.

En combinaison avec le document fourni « Codes d'erreur basiques 2 » qui comprend des informations détaillées, une description de matrice d'erreurs complète est disponible.

Les codes d'erreur standards d'E.G.O sont cités à la suite, l'interface utilisateur personnalisée peut différer. Les erreurs générales standards de l'interface utilisateur (Er xx) et les erreurs de la zone de cuisson (E/x) diffèrent. En cas d'erreurs de la zone de cuisson, l'écran de la zone de cuisson incorrecte clignote « E » alternatif et un code hex « X ».

Code d'erreur	Description	Causes possibles	Solution
	La zone de cuisson peut être configurée si un « C » statique est indiqué	Pas d'erreur, l'utilisateur est dans le menu de service.	Une casserole adaptée doit être placée sur la zone de cuisson correspondante

	La zone de cuisson peut être configurée si un « C » clignotant est indiqué. Après une configuration réussie, l'écran correspondant affiche « - ». Si « - » ne s'affiche pas, vérifiez les causes possibles de l'E/5	L'utilisateur est dans le menu de service, pas d'erreur	Attendez que le symbole « - » s'affiche ou interrompez les activités de configuration en appuyant sur la touche de sélection et le « C » ne clignotera plus.
	Un « E » clignotant sur chaque zone de cuisson indique que toutes les configurations seront supprimées	L'utilisateur est dans le menu de service, pas d'erreur	Configuration manuelle
	Les limites de la température sont dépassées	La température Pt ou du verre est trop élevée NTC -> température électronique trop élevée	Le système doit refroidir
	Casserole inadaptée, par exemple, perte des caractéristiques magnétiques en raison de la température en bas	Sur le module, une casserole crée un point de fonctionnement inapproprié qui peut détruire les appareils, par exemple, les IGBT.	1. L'erreur est automatiquement annulée après 8 s et la zone de cuisson peut être réutilisée. Si de prochaines erreurs se produisent, la casserole doit être remplacée. 2. Il faut changer le module si l'erreur survient sans une casserole sur la zone de cuisson.
	Module à induction non configuré (toutes les réponses du module à induction à l'interface utilisateur, mais aucun élément n'est lié à la zone de cuisson effectuée.)	Le module à induction n'est pas configuré	Supprimez la configuration de la plaque de cuisson et activez la configuration manuelle. Démarrez le menu de service de l'interface utilisateur pour configurer le module à induction. Si les points cités ne sont pas réussis, remplacez le module.
	Aucune communication entre l'interface utilisateur et le module à induction	Pas d'alimentation électrique du module à induction. Mauvais câblage ou défaut	Vérifiez les raccordements électriques et LIN. Si le raccordement est bon, remplacez le module
	Perturbation de l'alimentation principale	1. Défaut de détection de la fréquence de l'alimentation principale 2. Surtension	Vérifiez la tension et la fréquence de l'alimentation principale. Si elles sont en ordre, remplacez le module
	Défaillance incessible		Remplacez le module ou l'interface utilisateur
	Défaillance du ventilateur	Le ventilateur ou l'électronique de commande est défectueux	Remplacez le module

	Sonde de température défectueuse sur l'inducteur	Signal du capteur hors de la plage valide ; le capteur ou l'électronique est défectueux	Remplacez le module
	Défaut du matériel du module à induction	Appareil matériel défectueux détecté par l'autocontrôle du module	Remplacez le module
	Défaillance de la configuration	2 zones de cuisson sont dédiées au même élément de l'interface utilisateur	Supprimez la configuration manuelle existante avec le menu de service
	Valeur du capteur fixe (fonction d'essai pour la sonde T sur l'inducteur)	Pas assez de changement de température (10 K) dans les 5 min après avoir allumé la plaque de cuisson	Le système doit refroidir
Pas de fonctionnalité ni d'affichage	Surtension sur l'alimentation électrique en mode de commutation (pas de fonctionnalité)	Alimentation de 400 V	Débranchez et corrigez le raccordement de la ligne électrique

#### Remarque:

Les défaillances ne sont pas toutes détectées automatiquement par le système, par exemple, en cas de défaut de l'alimentation électrique de l'interface utilisateur.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**ATTENTION!**

**Pour le nettoyage n'utiliser jamais un appareil à vapeur.**

Avant de nettoyer le plan de cuisson, s'assurer qu'il est à température ambiante.

Toujours nettoyer le plan de cuisson après chaque emploi à l'aide d'un détergent spécifique pour vitrocéramique.

N'utiliser pas de produits contenant :

- agents corrosifs (soude, acides, ammoniaque).
- agents abrasifs (poussières ou pâtes).

N'utiliser pas d'objets pointus ou abrasifs.

Après le nettoyage essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon souple.

#### CONSEILS D'ENTRETIEN

Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement votre table de cuisson, si possible à chaque fois que vous avez fait la cuisine. Évitez d'utiliser une éponge grattante ou un produit à récurer, ainsi que des nettoyants chimiques abrasifs comme les nettoyants pour fours en aérosols ou les détachants, mais aussi les produits d'entretien pour salles de bains ou nettoyants universels.

#### Quelques minutes d'inattention suffisent...

Ne laissez pas la table de cuisson chaude entrer en contact avec du plastique, une feuille d'aluminium, du sucre ou encore un reste d'aliment sucré tombe sur la table de cuisson chaude. Veillez à les éloigner rapidement – à l'aide d'un racloir métallique approprié - de la zone de cuisson car ils risqueraient, en fondant, d'endommager la surface. C'est pourquoi il est recommandé, avant de cuisiner avec des aliments fortement sucrés, d'appliquer sur la zone de cuisson un nettoyant spécial approprié.

#### Simple comme bonjour, un résultat éclatant en trois étapes:

Pour nettoyer efficacement la table vitrocéramique, commencez d'abord par éliminer les salissures grossières et les restes d'aliments avec un racloir métallique approprié.

Versez quelques gouttes d'un produit nettoyant liquide approprié sur la table de cuisson refroidie, puis frottez avec un essuie-tout ou un chiffon propre.

Rincez ensuite la table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la avec un chiffon propre. Terminé!

#### Comment puis-je identifier un racloir approprié pour verre vitrocéramique?

- Racloir en métal (il ne pourra pas fondre ou prendre feu)
- Racloir facile de verrouiller / déverrouiller
- La lame est fixée, stable et ne se déplace pas
- La lame est intacte, propre et inoxydable
- Racloir certifié par un institut de contrôle
- Manuel d'utilisation et consignes de sécurité disponibles

Si l'appareil est encastré au-dessus d'un four ou une cuisinière électrique équipé en système pyrolytique, ne pas le mettre en fonction pendant que la procédure pyrolytique est en cours, car la protection de surchauffe du plan de cuisson pourrait déclencher (voir chapitre pertinent).

## ÉLIMINATION EN FIN DE VIE



Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil en votre possession indique que **le produit est un DEEE**, c'est-à-dire un « Déchet dérivant d'Équipements Électriques et Électroniques » et, par conséquent, **il ne doit pas être jeté dans la poubelle non sélective** (c'est-à-dire avec les « déchets urbains mixtes »), mais il doit être géré séparément afin d'être soumis aux opérations spécifiques pour sa réutilisation ou bien à un traitement spécifique, pour enlever et éliminer en toute sécurité toute substance néfaste pour l'environnement et extraire les matières premières pouvant être recyclées. L'élimination correcte de ce produit contribuera à sauvegarder de précieuses ressources et à éviter de potentiels effets négatifs pour la santé de l'homme et pour l'environnement, qui pourraient être causés par une élimination inappropriée des déchets. Nous vous prions de contacter les autorités locales pour de plus amples détails sur le point d'élimination désigné le plus proche. Des amendes pourraient être appliquées pour l'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

#### INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DANS LES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE

La directive communautaire sur les appareils DEEE a été transposée en mode différent par chaque nation, par conséquent si l'on souhaite éliminer cet appareil nous conseillons de contacter les autorités locales ou le revendeur pour demander la méthode d'élimination correcte.

#### INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DANS LES PAYS QUI N'APPARTIENNENT PAS À L'UNION EUROPÉENNE

Le symbole de la poubelle barrée est valable seulement dans l'Union Européenne : si l'on souhaite éliminer cet appareil dans d'autres pays, nous conseillons de contacter les autorités locales ou le revendeur pour demander la méthode d'élimination correcte.



**ATTENTION !**

Le Fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux appareils à tout moment et sans préavis. L'impression, la traduction et la reproduction, même partielle, du présent manuel doivent être autorisées par le Fabricant. Les informations techniques, les représentations graphiques et les spécifications présentes dans ce manuel sont indicatives et non divulguables. La langue de rédaction du manuel est l'italien, le Fabricant n'est pas responsable d'éventuelles erreurs de transcription ou de traduction.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS



Las operaciones de instalación deben efectuarlas instaladores competentes y cualificados, siguiendo cuanto se indica en este manual y respetando las normas en vigor.

Si el cable de alimentación u otros componentes están dañados, **NO utilice la campana**. Desconecte la campana de la alimentación eléctrica y póngase en contacto con el vendedor o con un centro de asistencia técnica autorizado para la reparación.

**No cambie la estructura eléctrica, mecánica y de funcionamiento del equipo.**

**No trate de realizar por sí solo reparaciones o sustituciones: las intervenciones realizadas por personas no competentes y cualificadas pueden provocar daños, incluso graves, a cosas y/o personas que no están cubiertos por la garantía del fabricante.**

### ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

#### SEGURIDAD TÉCNICA



**Antes de instalar la campana controle la integridad y funcionalidad de cada una de sus partes: si se notan anomalías no realice la instalación y póngase en contacto con el revendedor.**

**NO instale la campana si detecta un defecto estético; vuélvala a colocar en su embalaje original y póngase en contacto con el revendedor.**

**Una vez instalada, no se aceptará ninguna reclamación por defectos estéticos.**

Durante la instalación, utilice siempre equipos de protección personal (ej. calzado de protección contra accidentes) y adopte comportamientos prudentes y correctos.

El kit de fijación (tornillos, tacos y abrazaderas) que se entrega con la campana se puede usar solo en paredes de mampostería; si es necesario instalar la campana en paredes de material diferente, evalúe otros sistemas de fijación teniendo en cuenta la resistencia de la pared y el peso de la campana (indicado en la pág. 2).

Tenga en cuenta que la instalación con sistemas de fijación diferentes a los suministrados o no conformes puede conllevar riesgos de tipo eléctrico y mecánico. No instale la campana en exteriores ni la exponga a agentes atmosféricos (lluvia, viento, etc.).

## SEGURIDAD ELÉCTRICA



**La instalación eléctrica a la cual se conecta la campana debe respetar las normas correspondientes y tener obligatoriamente una conexión a tierra según las normas de seguridad del país de uso; además debe respetar las normativas europeas sobre la protección contra interferencias radio.**

Antes de instalar la campana, controle que la tensión de red coincida con la indicada en la placa colocada en el interior de la campana.

La toma usada para la conexión eléctrica debe ser fácilmente accesible con el aparato instalado; en caso contrario, prevea un interruptor general para desconectar la campana.

Cualquier modificación en la instalación eléctrica deberá ser realizada sólo por un electricista cualificado.

La longitud máxima del tornillo de fijación de la chimenea (proporcionado por el fabricante) es de 13 mm. El uso de tornillos que no sean conformes con estas instrucciones comporta riesgos de tipo eléctrico.

En caso de problemas de funcionamiento del equipo, no intente solucionar el problema por sí solo y póngase en contacto con el vendedor o un centro de asistencia autorizado para la reparación.



**Durante la instalación de la campana, desconecte el equipo quitando el enchufe o accionando el interruptor general.**

#### SEGURIDAD DESCARGA DE HUMOS



**No conecte el aparato a conductos de descarga de los humos producidos por la combustión (por ejemplo, calderas, chimeneas, etc.).**

Antes de instalar la campana asegúrese de que se respeten todas las normativas vigentes sobre la descarga del aire en el exterior del local.

## ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO



Estas advertencias se han redactado para su seguridad y la del resto de personas; le rogamos que lea atentamente este manual antes de instalar o de usar el aparato o realizar operaciones de limpieza en el mismo.

**El Fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños que puedan ser provocados directa o indirectamente a personas, animales o cosas debido al incumplimiento de las advertencias de seguridad indicadas en este manual.**

**Es muy importante que conserve este libro de instrucciones del equipo para consultas futuras.**

Si el equipo debe venderse o cederse a otra persona, compruebe que se adjunte el manual, de manera que el nuevo usuario pueda estar informado sobre el funcionamiento de la campana y sobre las advertencias correspondientes.

Después de instalar las campanas de acero inoxidable es necesario limpiarlas para eliminar los residuos de cola del protector y las posibles manchas de grasa o y aceites que, de no eliminarse, pueden causar un deterioro irreparable en la superficie de la campana. Para esta operación, el fabricante recomienda usar las toallitas suministradas de serie, disponibles también a la venta.

Exija piezas de recambio originales.

## DESTINO DE USO

**El aparato se puede usar única y exclusivamente para la aspiración de humos generados por la cocción de alimentos en cocinas domésticas, no profesionales; cualquier otro uso es inapropiado, puede provocar daños a personas, cosas y animales domésticos y exime al fabricante de toda responsabilidad.**

Los niños cuya edad no sea inferior a los 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas y sin experiencia ni los conocimientos necesarios, pueden usar el equipo siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido las correspondientes instrucciones para el uso seguro del equipo y para la comprensión de los peligros relacionados con este. Los niños no deben jugar con el equipo. Los niños no deben realizar sin vigilancia la limpieza y el mantenimiento destinados al usuario.

## ADVERTENCIAS PARA EL USO Y LA LIMPIEZA



**Antes de realizar cualquier tipo de limpieza o de mantenimiento, desconecte el equipo desenchufándolo o usando el interruptor general.**

No use la campana con las manos mojadas o los pies descalzos.

Controle siempre que todas las partes eléctricas, (lucos, aspirador), estén apagadas cuando no se use el equipo.



**No colocar nada encima de las solapas motorizadas.**

Controle las freidoras mientras las está usando:

El aceite recalentado podría inflamarse.

No encienda llamas libres debajo de la campana.

No cocine con llamas "libres" debajo de la campana.

No use nunca la campana sin los filtros metálicos antigrasa; en este caso la grasa y la suciedad se depositarían en el equipo perjudicando su funcionamiento.

Las partes accesibles de la campana pueden estar calientes cuando se usan con equipos de cocción.

No realice operaciones de limpieza con las partes de la campana aún calientes.

Si no se realiza la limpieza según las modalidades y los productos indicados en este manual, esto puede conllevar un riesgo de incendio.

Desconecte el interruptor general, si no va a usar el equipo durante un periodo de tiempo prolongado.



**En caso de utilizar simultáneamente otros equipos (calderas, estufas, hogares, etc.) alimentados con gas o con otros combustibles, prevea una adecuada ventilación del ambiente donde se realiza la aspiración de humos, según las normas vigentes.**



## INSTALACIÓN

parte reservada al personal cualificado



**Antes de instalar la campana, lea atentamente el cap. "INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS".**

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los datos técnicos del aparato se encuentran en unas etiquetas colocadas dentro de la campana.

### POSICIONAMIENTO

No instale la campana en exteriores ni la exponga a agentes atmosféricos (lluvia, viento, etc.).

### CONEXIÓN ELÉCTRICA

(parte reservada solo a personal cualificado)



**Antes de efectuar cualquier tipo de operación en la campana, desconecte el equipo de la corriente eléctrica. Asegúrese de que no estén desconectados o cortados los hilos eléctricos montados dentro de la campana: en caso contrario, póngase en contacto con el Centro de Asistencia más cercano.**

**Para la conexión eléctrica consulte con el personal cualificado. La conexión debe realizarla conforme a las disposiciones de ley en vigor.**

Antes de conectar la campana a la red eléctrica, controle que:

- la tensión de red corresponda a la referida en los datos de la placa situada dentro de la campana;
- la instalación eléctrica cumpla la normativa y pueda soportar la carga (véanse las características técnicas presentes dentro de la campana);
- el enchufe y el cable de alimentación no entren en contacto con temperaturas superiores a los 70 °C;
- la instalación de alimentación disponga de una conexión de tierra eficaz y correcta según las normas vigentes;
- la toma usada para la conexión sea fácilmente accesible una vez instalada la campana.

En caso de:

- aparatos equipados con cable sin enchufe: el enchufe debe ser de tipo "normalizado". Los cables deben conectarse de la siguiente forma: amarillo-verde para la puesta a tierra, azul para el neutro y el hilo marrón para la fase. El enchufe ha de conectarse a una adecuada toma de seguridad.
- aparato fijo sin cable de alimentación ni enchufe, ni de otro dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III. Estos dispositivos de desconexión deben preverse en la red de alimentación en conformidad con las reglas de instalación.

El cable de tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el interruptor.

El fabricante se exime de toda responsabilidad en caso de que se incumplan las normas de seguridad.

### DESCARGA DE HUMOS

#### CAMPANA DE EVACUACIÓN EXTERNA (EXTRACTORA)



En esta versión, los humos y vapores son canalizados hacia el ambiente exterior a través del tubo de descarga. Para ello, el racor de salida de la campana debe conectarse mediante un tubo, a una salida externa.

El tubo de salida debe tener:

- un diámetro no inferior al del racor de la campana.
  - una ligera inclinación hacia abajo (caída) en los tramos horizontales para evitar que la condensación fluya hacia el motor.
  - el número mínimo indispensable de codos.
  - la longitud mínima indispensable para evitar vibraciones y reducir la capacidad aspirante de la campana.
- Es necesario aislar la tubería si pasa a través de ambientes fríos. Para impedir retornos de aire desde el exterior, hay una válvula de no-retorno en presencia de motores con 800 m<sup>3</sup>/h o superiores.

*Desviación para Alemania:*

*cuando la campana de cocina y los equipos alimentados con energía diferentes de la eléctrica están funcionando simultáneamente, la presión negativa en el local no debe superar los 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bares).*

#### CAMPANA DE RECIRCULACIÓN INTERNA (FILTRANTE)



En esta versión, el aire pasa a través de los filtros de carbón activo para ser purificado y reciclado en el ambiente.

Controle que los filtros de carbón activo estén montados en la campana; si no es así, móntelos tal como se indica en las instrucciones de montaje.



En esta versión, la válvula de no-retorno no debe estar montada; desmóntela si está presente en el racor de salida del aire del motor.

### INSTRUCCIONES DE MONTAJE

parte reservada al personal cualificado



**La campana puede instalarse en diferentes configuraciones. Las fases de montaje generales valen para todas las instalaciones, mientras que para la instalación específica deben seguirse las indicaciones precisas correspondientes.**

## FUNCIONAMIENTO

### ¿CUÁNDO HAY QUE ENCENDER LA CAMPANA?

Encienda la campana al menos un minuto antes de comenzar a cocinar para transportar los humos y vapores hacia la superficie de aspiración. Cuando finalice la cocción, deje en funcionamiento la campana hasta que se aspiren todos los vapores y los olores; con la función Temporizador, es posible configurar el apagado automático de la campana después de 15 minutos de funcionamiento.

### ¿QUÉ VELOCIDAD SELECCIONAR?

**velocidad (1-3):** mantiene el aire limpio con bajos consumos de energía eléctrica.

**velocidad (4-5):** condiciones normales de uso.

**velocidad (6-7):** presencia de olores fuertes y de vapores.

**velocidad (8-P):** eliminación rápida de olores y vapores.

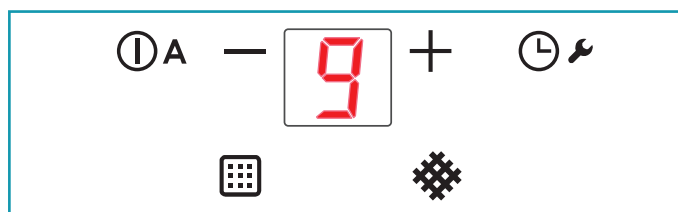
### ¿CUÁNDO LAVAR O CAMBIAR LOS FILTROS?

Los filtros metálicos deben lavarse cada 30 horas de uso.

Los filtros de carbón activo deben sustituirse cada 3-4 meses en función del uso de la campana.

Para más detalles, consulte el cap. "MANTENIMIENTO".

## PANEL DE MANDOS TÁCTIL



ⓘ	<b>ON/OFF</b> <b>Impulso corto:</b> Encendido/apagado de la campana <b>Impulso largo:</b> Activación automática del ciclo (A) de funcionamiento de la campana en función de la potencia de las placas.
+	<b>Aumento de la velocidad de 1 a 9 ... (hasta "P").</b> <b>Velocidad "P":</b> sólo se activa durante unos minutos, y luego velocidad 9.
-	<b>Reducción de la velocidad de P a 1.</b>
⌚	<b>Con campana encendida (impulso breve): TIMER</b> (Led rojo intermitente) <b>Apagado automático después de 15 minutos.</b> <b>La función se desactiva (LED rojo apagado) si:</b> - Se apaga el motor (tecla ⓘ A ). - Presione el botón TIMER ⌚ nuevamente.
ⓘ	<b>Con campana apagada (impulso largo 4s):</b> apertura de las aletas para mantenimiento de la campana y los filtros de metal  . Para salir del modo de mantenimiento, presione el botón durante 4 segundos.
ⓘ	<b>ALARMA FILTRO METÁLICO ANTIGRASA</b> <b>Mantenimiento después de aproximadamente 30 horas de uso.</b> Presionar durante 5 segundos ⌚ para restablecer el contador.
ⓘ	<b>ALARMA FILTRO CARBÓN.ZEO</b> <b>Mantenimiento después de aproximadamente 2000 horas de uso.</b> Presionar durante 5 segundos ⌚ para restablecer el contador.
	<b>Para activar la alarma:</b> <b>Con la campana apagada, pulsar las teclas + y - durante 3 segundos</b> <b>Se enciende el LED </b> <b>Confirmar con la tecla +</b>

Si el panel de mandos está totalmente inactivo, antes de contactar con el servicio de asistencia técnica, corte temporalmente (unos 5") la alimentación eléctrica al electrodoméstico, en lo posible, a través del interruptor general, para restablecer el funcionamiento normal.  
 Si este procedimiento no resulta eficaz, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

## MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier tipo de limpieza o de mantenimiento, desconecte el equipo desenchufándolo o usando el interruptor general.

**No deben utilizarse detergentes que contengan sustancias abrasivas, ácidas o corrosivas ni paños con superficies rugosas.**

Un mantenimiento constante asegura un buen funcionamiento y un óptimo rendimiento a lo largo del tiempo.

Preste especial atención a los filtros **metálicos antigrasa**: la limpieza frecuente de los filtros y de sus soportes asegura que en la campana no se acumulen grasas inflamables.

### LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES EXTERNAS

Se recomienda limpiar las superficies externas de la campana **al menos cada 15 días**, para evitar que las sustancias aceitosas o grasosas puedan dañarlas. Para limpiar la campana, fabricada en acero inoxidable cepillado, el fabricante recomienda el uso de las toallitas "Magic Steel". Como alternativa, **y para todos los otros tipos de superficies**, la limpieza de la campana se realiza con un paño húmedo ligeramente embebido en detergente líquido neutro o alcohol desnaturalizado. Termine la limpieza enjuagando bien y secando con paños suaves.

**No utilice demasiada agua cerca del panel de mandos y de los dispositivos de iluminación, para evitar que la humedad alcance partes electrónicas.**

**No lave las lengüetas en el lavavajillas.**

La limpieza de los paneles de vidrio debe efectuarse únicamente con detergentes específicos no corrosivos o abrasivos y con un paño suave. El fabricante se exime de toda responsabilidad en caso de que se incumplan dichas instrucciones.

### LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES INTERNAS

**Se prohíbe limpiar las partes eléctricas o las partes del motor situadas dentro de la campana con líquidos o solventes.**

Para las partes metálicas internas, consulte el apartado anterior.

### FILTROS METÁLICOS ANTIGRASA

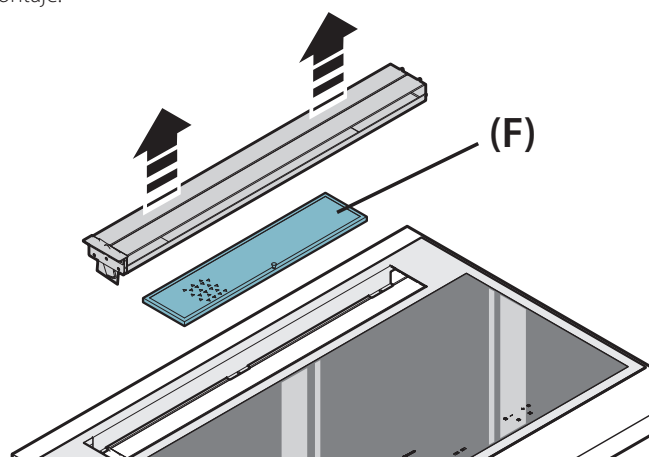
Se aconseja lavar **frecuentemente** los filtros metálicos (F) (al menos cada mes) dejándolos en remojo durante 1 hora en agua hirviendo con detergente para platos, evitando doblarlos.

No use detergentes corrosivos, ácidos o alcalinos.

Enjuáguelos con cuidado y espere a que estén secos para volver a montarlos.

Es posible lavar los filtros en el lavavajillas.

Para extraer y montar los filtros metálicos, consulte las instrucciones de montaje.



## FILTROS AL CARBÓN-ZEO

En condiciones de uso normal, le aconsejamos regenerarlos cada 18 meses y de reemplazarlos después de 3 años. Para regenerar el filtro, proceda del siguiente modo:

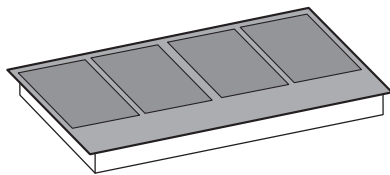
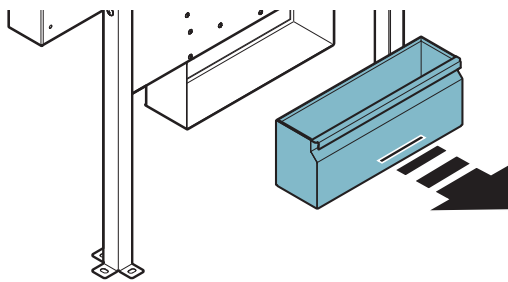
- Desmontar el filtro como se describe en las instrucciones (Fig.12).
- Inserte los filtros A, B y C (si están presentes) en un horno doméstico a una temperatura de 200° C durante unas 2 horas.
- Una vez que el filtro se haya enfriado vuelva a montar los 4 filtros en la estructura metálica del filtro.

## BANDEJA DE RECOGIDA DEL ACEITE

Se recomienda limpiar la bandeja cada 15 días.

No use detergentes corrosivos, ácidos o alcalinos.

Para una limpieza más profunda, quite la bandeja de recogida del aceite (consulte la figura) y lávela con agua caliente y detergente para platos. Enjuáguela con cuidado y espere a que esté bien seca para volver a montarla. Es posible lavarlos en el lavavajillas.



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS



Estas advertencias se han redactado para su seguridad y la del resto de personas; le rogamos que lea atentamente este manual antes de instalar o de usar el aparato o realizar operaciones de limpieza en el mismo.

El Fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños que puedan ser provocados directa o indirectamente a personas, animales o cosas debido al incumplimiento de las advertencias de seguridad indicadas en este manual.

Es muy importante que conserve este libro de instrucciones del equipo para consultas futuras.



### Destino de uso

- Esta placa de cocción está destinada a su empleo en ámbito doméstico para preparar y mantener caliente la comida.

- No instale la placa de cocción en exteriores ni la exponga a agentes atmosféricos (lluvia, viento, etc.).
- Cualquier otro uso no está admitido.
- Acople esta placa de cocción solo encima de hornos o placas de cocción eléctricas, que lleven un sistema de enfriamiento de humo.
- Los niños cuya edad no sea inferior a los 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas y sin experiencia ni los conocimientos necesarios, pueden usar el equipo siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido las correspondientes instrucciones para el uso seguro del equipo y para la comprensión de los peligros relacionados con este. Los niños no deben jugar con el equipo. Los niños no deben realizar sin vigilancia la limpieza y el mantenimiento destinados al usuario.
- No se ausente nunca cuando la placa de cocción esté funcionando.



### Peligro de quemaduras

- Utilice el bloqueo de los mandos para impedir que personas no autorizadas puedan acceder al aparato solas.
- posicione las asas y los mangos de las sartenes y las ollas de manera que los niños no las puedan tocar.
- Apague las zonas de cocción después del uso.
- No apoye ningún objeto de metal en las zonas de cocción encendidas.



### Seguridad técnica


- Las operaciones de instalación deben efectuarlas instaladores competentes y cualificados, siguiendo cuanto se indica en este manual y respetando las normas en vigor. Si el cable de alimentación u otros componentes estuvieran dañados, la placa de cocción **NO debe utilizarse**: separe la placa de cocción de la alimentación eléctrica y póngase en contacto con el Revendedor o con un Centro de Asistencia Técnica autorizado para la reparación.

**No cambie la estructura eléctrica, mecánica y de funcionamiento del equipo.**

**No trate de realizar por sí solo reparaciones o sustituciones: las intervenciones realizadas por personas no competentes y cualificadas pueden provocar daños, incluso graves, a cosas y/o**

## personas que no están cubiertos por la garantía del fabricante.

- Antes de instalar la placa de cocción, controle la integridad y funcionalidad de cada una de sus partes: si se notan anomalías no realice la instalación y póngase en contacto con el revendedor.


 **La instalación eléctrica a la cual se conecta la placa de cocción debe respetar las normas correspondientes y tener obligatoriamente una conexión a tierra según las normas de seguridad del país de uso; además debe respetar las normativas europeas sobre la protección contra interferencias radio.**

- Los datos de conexión (tensión y frecuencia) indicados en la placa de datos de la placa de cocción tienen que corresponder con los de la red eléctrica.  
Compare estos datos antes de la conexión.  
En caso de duda, consulte con un electricista.
- No utilice la placa de cocción antes de haberla instalado.
- Está prohibido el uso de la cocina de inducción en aparatos en movimiento.
- No abra nunca la envoltura del aparato.
- Falmecc garantiza el respeto de los estándares de seguridad solo con los recambios originales.
- El aparato no está pensado para su funcionamiento con temporizador externo ni con mando a distancia.

## ADVERTENCIAS PARA SU USO



- Antes de poner a funcionar el aparato por primera vez, quite las posibles películas protectoras y adhesivas.
- Durante su uso, las ollas y las vajillas pueden causar ruido que puede depender de:
  - un nivel de potencia elevado.
  - materiales diferentes del fondo de las ollas.
- No utilice nunca agua para apagar el fuego. Desactive la zona de cocción. Apague las llamas con una tapa, una manta ignífuga o algo parecido.

- No conserve objetos inflamables en los cajones situados bajo la placa de cocción. El portacubiertos debe estar hecho de material resistente al calor.
- No caliente ollas o sartenes vacías y compruebe siempre que las ollas tengan en su interior una cantidad mínima de líquidos.
- Apague siempre la placa de cocción después de su uso.
- Compruebe constantemente la cocción en caso de utilizar grasas y aceites, ya que pueden inflamarse con rapidez.
- Caliente grasas y aceites como mucho durante un minuto y no utilice nunca la función Booster.
- Preste atención a no quemarse durante y después del uso del dispositivo.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico fijo o móvil del dispositivo entre en contacto con el cristal o una sartén caliente.
- No utilice la placa de cocción para calentar botes.
- No aplique ningún tipo de cubierta a la cocina de inducción.
- Los cables eléctricos tienen que entrar en contacto con la placa de cocción.
- Se aconseja proteger las manos del calor utilizando las correspondientes agarraderas. Utilice exclusivamente guantes o agarraderas secas.
- Utilice únicamente ollas y sartenes con una base lisa y magnética adecuada para placas de inducción.
- Evite que el azúcar, los materiales sintéticos o películas de aluminio entren en contacto con las zonas calientes. Estas sustancias, durante el enfriamiento, pueden provocar grietas u otras alteraciones en la superficie vitrocerámica: apague el dispositivo y quítelo inmediatamente de la zona de cocción aún caliente
- Mueva las ollas levantándolas para no rayar la superficie de la placa de cocción.
- Las ollas y la placa de cocción tienen que estar perfectamente limpios antes de entrar en contacto.
- ¡No deje caer ningún objeto sobre la placa de cocción!
-  **Utilice solamente ollas con fondo magnético.**

### No se admiten otros materiales.

- Utilice ollas de dimensiones adecuadas para la zona de cocción deseada.
- Utilice siempre una olla o sartén en cada zona de cocción, incluso en función BRIDGE.
- No coloque platos calientes sobre los botones sensores y las luces, ya que pueden dañar los componentes electrónicos que se encuentran debajo.  
Mantenga los mandos y los pilotos siempre limpios.
- No conserve objetos metálicos directamente debajo de la placa de cocción.
- Si fuera posible, utilice siempre tapas para evitar dispersiones de calor.
- Cocinar con poca agua.
- Después de haber empezado a asar o a cocer la comida, lleve el nivel de potencia a un nivel más bajo.

### Las vajillas poseen fondos diferentes.

Los fondos pueden estar fabricados completamente con materiales ferrosos, materiales mixtos (ferrosos y no ferrosos), o materiales no ferrosos.

- Los fondos fabricados con material no ferroso (aluminio, cobre, etc.) no se pueden usar con placas de inducción.
- Los fondos fabricados con materiales mixtos pueden calentarse de manera desigual y no alcanzar altas temperaturas. En los casos en que el fondo se componga principalmente de material no ferroso, es posible que la placa no reconozca la olla y la zona de cocción no se active. Además, algunos de estos materiales tienden a desprenderse del material, el cual se adhiere a la serigrafía del vidrio, dañándolo irreparablemente.
- Los fondos planos fabricados completamente con materiales ferrosos son los más adecuados y el calor se distribuye uniformemente.



### Instrucciones de seguridad y advertencias

#### Advertencia para personas con marcapasos:

tenga en cuenta que se genera un campo electromagnético en las inmediaciones del dispositivo cuando está funcionando. La posibilidad de que la operación del marcapasos se vea afectada es muy remota.

En caso de duda, comuníquese con el fabricante del marcapasos o su médico.

El campo electromagnético de la placa de cocción puede poner en peligro la operación de los objetos magnetizables. Tarjetas de crédito, dispositivos de salvamento, calculadoras de bolsillo, etc. no deben encontrarse cerca de una placa de cocción encendida.

Los objetos metálicos guardados en un cajón debajo de la unidad pueden llegar a ser incandescentes si la unidad se utiliza durante un período de tiempo prolongado. No almacene objetos metálicos en un cajón colocado directamente debajo de la placa de cocción.

El aparato está equipado con ventiladores de enfriamiento. Si hay un cajón debajo del aparato empotrado, se debe colocar un separador entre el cajón y la parte inferior del aparato para asegurar que se mantenga la ventilación necesaria de la placa de cocción y que los ventiladores no se obstruyan.

Nunca use dos bandejas o cacerolas al mismo tiempo en una sola área de cocción o en un área de cocción rectangular o en un área de cocción PowerFlex.



## SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCIÓN

### Apagado de seguridad

Si una zona de la cocina supera el tiempo máximo de encendido a la misma potencia, se apaga automáticamente y aparece la indicación del calor residual.

Para volver a poner en función la zona de placa de cocción, toque los botones necesarios.

Nivel de potencia	bajo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Duración máxima de funcionamiento en horas	8,7	2,0	8,7	6,7	5,3	4,3	3,5	2,8	2,3	1,9	1,5

La placa de cocción se apaga automáticamente si uno o varios mandos permanecen cubiertos durante más de 10 segundos.

Para restablecer el correcto funcionamiento:

- quite los objetos del panel de mandos.
- limpie el panel de mandos.
- vuelva a encender la placa de cocción y la zona interesada.

### Dispositivo anti recalentamiento

Antes de que los elementos de la placa de cocción se recalienten, el control reduce la potencia utilizada siguiendo este proceso de medidas de protección:

- Desactivación de booster y power booster, si estuvieran encendidos.
- Reducción del nivel de potencia configurado.
- Apagado de la zona de cocción en cuestión.

En el display de las zonas de cocción aparece el mensaje "E2".

Se puede volver a poner en funcionamiento la zona de cocción cuando la indicación de avería se apaga.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL MONTAJE

Instale la placa de cocción solo después de haber instalado los muebles altos y bajos de la placa de cocción.

Asegúrese de que las encimeras se hayan contrachapado con aglutinante termorresistente, para que no sufran deformaciones o separaciones.



Está prohibido instalar el aparato encima de frigoríficos o congeladores, lavavajillas, lavadoras o secadoras.

## SEGURIDAD ELÉCTRICA



**La instalación eléctrica a la cual se conecta la cocina debe respetar las normas correspondientes y tener obligatoriamente una conexión a tierra según las normas de seguridad del país de uso; además debe respetar las normativas europeas sobre la protección contra interferencias radio.**

Asegúrese de que el cable de alimentación de la placa de cocción después de su acoplamiento y que no esté sometido a esfuerzos mecánicos.

La toma usada para la conexión eléctrica debe ser fácilmente accesible con el aparato instalado; en caso contrario, prevea un interruptor general para desconectar el aparato.

Cualquier modificación en la instalación eléctrica deberá ser realizada sólo por un electricista cualificado.

En caso de problemas de funcionamiento del equipo, no intente solucionar el problema por sí solo y póngase en contacto con el vendedor o un centro de asistencia autorizado para la reparación.



**Durante la instalación de la cocina, desconecte el equipo quitando el enchufe o accionando el interruptor general.**

### CONEXIÓN ELÉCTRICA (parte reservada solo a personal cualificado)



**Antes de efectuar cualquier tipo de operación en la cocina, desconecte el equipo de la corriente eléctrica.**

**Asegúrese de que no estén desconectados o cortados los hilos eléctricos montados dentro de la cocina: en caso contrario, póngase en contacto con el Centro de Asistencia más cercano.**

**Para la conexión eléctrica consulte con el personal cualificado. La conexión debe realizarla conforme a las disposiciones de ley en vigor.**

Antes de conectar la cocina a la red eléctrica, controle que:

- la tensión de red corresponda a la referida en los datos de la placa situada dentro de la cocina;
- la instalación eléctrica cumpla la normativa y pueda soportar la carga (véanse las características técnicas presentes dentro de la cocina);
- el enchufe y el cable de alimentación no entren en contacto con temperaturas superiores a los 70 °C;
- la instalación de alimentación tenga una conexión eficiente de tierra conforme a las normas vigentes;

- la toma usada para la conexión sea fácilmente accesible una vez instalada la cocina.

En caso de:

- aparatos equipados con cable sin enchufe: el enchufe debe ser de tipo "normalizado". Los cables deben conectarse de la siguiente forma: amarillo-verde para la puesta a tierra, azul para el neutro y el hilo marrón para la fase. El enchufe ha de conectarse a una adecuada toma de seguridad.
- aparato fijo sin cable de alimentación ni enchufe, ni otro dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III. Estos dispositivos de desconexión deben preverse en la red de alimentación en conformidad con las reglas de instalación.

El cable de tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el interruptor.

El fabricante se exime de toda responsabilidad en caso de que se incumplan las normas de seguridad.

#### Conexión de la cocina:

red	Conexión	Sección del cable	Cable de alimentación	Calibre del seccionador
220V - 240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* calculado con el factor de simultaneidad, de conformidad con la norma EN 60 335-2-6.



#### POTENCIAS:

Característica	90
Potencia total	2800-7400W
<b>Posición 1</b>	
Potencia nominal	1600W
Potencia booster	1850W
<b>Posición 2</b>	
Potencia nominal	2100W
Potencia booster (1/2)	3000W
<b>Posición 3</b>	
Potencia nominal	2100W
Potencia booster (1/2)	3000W
<b>Posición 4</b>	
Potencia nominal	1600W
Potencia booster	1850W

## PANORAMICO 90



Mando	descripción
	Placa de cocción ON/OFF. En caso de que no se activa ningún otro mando, la placa de apaga automáticamente después de unos segundos
	Seleccione la zona de cocción anterior. Si se pulsa junto con  activa la función BRIDGE.
	Seleccione la zona de cocción posterior. Si se pulsa junto con  activa la función BRIDGE.
	Bloque mandos: pulsado durante más de 2 segundos inhibe todos los mandos. Para desbloquear los mandos, repita la operación.
	Aumento del nivel de potencia para la cocción y selección de booster, o aumento del tiempo de cocción de la función TIMER (temporizador).
	Disminución del nivel de potencia para la cocción o disminución del tiempo de cocción de la función TIMER (temporizador).

Visualización display	descripción
	Zona de cocción en stand-by
	Niveles de potencia desde el más bajo al más alto, que se pueden seleccionar con los botones + y -.
	Power boost : potencia máxima de cocción
	Indicación del calor residual
	Nivel de potencia entre 0 y 1, adecuado para mantener caliente la comida
	Función Bridge activada. (diámetro mínimo de la olla: Ø230 mm)
	Olla que no está en la placa de cocción o que no es adecuada por su material y dimensiones. (diámetro mínimo de la olla: Ø 120 mm)
	Función de bloqueo de mandos activada.

## FUNCIONAMIENTO Y USO DE LA COCINA DE INDUCCIÓN

### USE SOLO OLLAS PARA PLACAS DE INDUCCIÓN.

Cuando se enciende una zona de cocción, el fondo de la olla se calienta.

La zona de cocción se calienta solamente gracias al calor que la olla le transmite.

La inducción detecta automáticamente las dimensiones de la olla.

La potencia de calentamiento tiene que elegirse en función de qué se quiere cocinar.

A continuación se muestra una breve tabla:

### ÁREAS DE REGULACIÓN

1 - 2	Fundir Calentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 - 3	Montar Descongelar	Arroz, flan y platos cocinados Verduras, pescados, productos congelados
3 - 4	Vapor	Verduras, pescado, carne
4 - 5	Hervir	Patatas cocidas, sopas, pasta Verduras frescas
6 - 7	Cocina a fuego bajo	Carne, hígado, huevos, salchichas Goulash, redondos, callos
7 - 8	Cocinar Freír	Patatas, rosas, pasteles
9	Freír, llevar a hervor	Filetes, tortillas Hervir
P	Freír, llevar a hervor	Llevar a hervor grandes cantidades de agua

Nota: el tiempo de calentamiento de las placas de cocción de inducción es menor respecto de las placas de cocción de gas.

### FUNCIONES DE BASE


Véase la tabla del modelo que corresponde a la página anterior.


### FUNCIÓN BRIDGE

Esta función permite operar juntas las zonas de cocción 1-2 y / o 3-4.

Para su activación:

- Active la placa de cocción;


pulse al mismo tiempo los símbolos .

- aparecerá el símbolo  en el display del área de cocción anterior;

- Con los botones + y - regule la potencia.

Nota: esta función solo se puede activar entre las 2 placas derecha o izquierda (no las dos centrales).

### DESACTIVACIÓN función BRIDGE:

pulse al mismo tiempo los símbolos .


### FUNCIÓN BOOSTER


El Booster refuerza la potencia, para que se puedan calentar grandes cantidades (ej. de agua para cocinar la pasta).




Este refuerzo de potencia está activo durante un máx. de 10 minutos.

- Encienda la placa de cocción;

- seleccione la zona de cocción;

- toque (+) hasta que se visualice el display  en la zona de cocción posterior.

**Nota: Sólo puede ajustar una placa derecha y una izquierda a la vez en  s (total no más de 2).**

**Si la placa exterior está ajustada en , la cercana no se puede ajustar por encima del nivel . Si es la más externa la que está en , la externa se apaga.**

### FUNCIÓN KEEP WARM (mantener caliente)

42°C - Mantenimiento de la temperatura de comida cocinada:

Encienda la placa de cocción;


Seleccione la zona de cocción;

Toque la tecla (+) y luego la tecla (-): aparecerá el símbolo .

### Apagado de la placa de cocción

#### Para apagar la zona de cocción:


Toque el botón (-) hasta que en el display de la zona de cocción se visualice 0.

Si la zona de cocción estuviera todavía muy caliente, se indica el calor residual .

#### Apague la placa de cocción

Toque el botón : todas las zonas de cocción se desactivan.

En el display de las zonas de cocción aún muy calientes aparecerá el símbolo .

 **No toque las zonas de cocción mientras que el piloto esté encendido.**

## FUNCIÓN TIMER (TEMPORIZADOR) Y APAGADO AUTOMÁTICO

El temporizador tiene dos funciones:

1 - **TEMPORIZADOR;**



2 - **APAGADO AUTOMÁTICO** de una o varias zonas de cocción.

Se es posible establecer una duración de hasta 99 minutos.

Al final del tiempo configurado, aparece 00 en el display relativo al tiempo y se activa una señal acústica que se desactiva pulsando los botones (+) o (-).

### TEMPORIZADOR

Para configurar:

1. Encienda la placa de cocción (si está apagado) con la tecla  y simultáneamente toque las teclas (+) y (-).  
(en versión Plus se activa el piloto .


2. Configurar el tiempo deseado tocando los botones (+) y (-).

El temporizador comienza a contar.

Para modificar el tiempo, repita el procedimiento desde el punto 1.

Para anular el temporizador:

1. Encienda la placa de cocción (si está apagado) y toque simultáneamente las teclas (+) y (-).

(en versión Plus se activa el piloto .

2. Pulse el botón (-) para llevar el tiempo a 00.

## APAGADO AUTOMÁTICO

Para la función de apagado automático:

- 1 - encienda la placa de cocción;
- 2 - seleccione la zona de cocción;
- 3 - seleccione el nivel de potencia;
- 4 - configure el temporizador como se ha descrito anteriormente.

Para configurar el apagado automático para otra zona de cocción, repita el procedimiento desde el punto 2.

El **TEMPORIZADOR** y el **APAGADO AUTOMÁTICO** pueden utilizarse al mismo tiempo.

## QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMAS

### La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La cocina no está conectada a la red eléctrica.
- El fusible de protección ha saltado.
- Compruebe si el bloque no está activo.
- Los botones están cubiertos de agua o de grasa.
- Un objeto está posicionado en los botones.

### Aparece el símbolo .

- No hay ninguna cacerola en la zona de cocción.
- El contenedor utilizado no es compatible con la inducción.
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño respecto a la zona de cocción.

### Aparece el símbolo [ E ]:

- Desconectar y volver a conectar la placa de cocción.
- Póngase en contacto con el Servicio de asistencia pos venta.

### Una de las zonas o toda la placa de cocción se apaga:

- El sistema de seguridad anti calentamiento está activo;
- La placa de cocción o una zona de cocción ha permanecido encendida durante demasiado tiempo;
- uno o varios botones están cubiertos;
- una de las ollas está vacía y el fondo se ha recalentado.

### El ventilador sigue funcionando después de haber apagado la cocina:


- Esto no es una anomalía: el ventilador sigue protegiendo la centralita electrónica del dispositivo.
- El ventilador se detiene automáticamente.










## 10 CÓDIGOS DE ERROR

Para dar soporte a un técnico de servicio en caso de error, la interfaz de usuario muestra los códigos de error.

En combinación con el documento proporcionado "códigos de error Basic 2", que incluye información de datos, está disponible una descripción completa de la matriz de errores.

Los códigos de error estándar de EGO se enumeran a continuación, la interfaz de usuario personalizada puede ser diferente. En la interfaz de usuario general estándar (Er xx) y los errores de la zona de cocción (E/x) difieren. En caso de errores en la zona de cocción, la indicación de la zona de cocción incorrecta parpadea con la alternativa "E" y un código de hexadecimal "X".

Código de error	Descripción	Posibles causas	Remedio
	La zona de cocción se puede configurar si se muestra una "C" estática	No hay error, el usuario está en el menú de servicio.	Se debe colocar una bandeja adecuada en la zona de cocción correspondiente

	La cocción se configurará si se muestra una "C" parpadeante. Después de una configuración correcta, la pantalla correspondiente muestra "-". Si no se muestra el símbolo "-", compruebe las posibles causas del error E/5.	El usuario se encuentra en el menú de servicio, sin errores	Espera el símbolo "-" o interrumpa las actividades de configuración pulsando la tecla Seleccionar y la "C" no parpadeará más.
	Una "E" parpadeante en cada zona de cocción indica que se borrarán todas las configuraciones.	El usuario se encuentra en el menú de servicio, sin errores	Configuración manual
	Se superan los límites de temperatura	La temperatura de Pt o del vidrio es demasiado alta NTC -> temperatura electrónica demasiado alta	El sistema debe enfriarse
	Olla inadecuada, por ejemplo, pérdida de las características magnéticas debido a la temperatura en la parte inferior	En el módulo, una olla crea un punto de operación incorrecto que puede destruir dispositivos, por ejemplo, IGBTs.	1. El error se cancela automáticamente después de 8s y la zona de cocción se puede usar nuevamente. En caso de futuros errores adicionales, la olla debe ser reemplazada. 2. El módulo tiene que ser cambiado si el error se produce sin una olla en la zona de cocción.
	Módulo de inducción no configurado (todo el módulo de inducción responde a la interfaz de usuario, pero cualquier elemento está relacionado con la zona de cocción afectada).	el módulo de inducción no está configurado	Elimine la configuración de la placa y active la configuración manual. Inicie el menú de servicio de la interfaz de usuario para configurar el módulo de inducción si los puntos enumerados no son exitosos. Reemplace el módulo.
	Sin comunicación entre la interfaz de usuario y el módulo de inducción	Sin fuente de alimentación del módulo de inducción. Mal cableado o defecto	Verifique la alimentación y las conexiones LIN. Si la conexión es correcta, reemplace el módulo
	Perturbación de la alimentación principal	1. Falla en la detección de frecuencia de potencia principal 2. Sobretensión	Verifique la frecuencia y el voltaje de alimentación principal, si es correcto, reemplace el módulo
	Falla no asignable		Reemplace el módulo o la interfaz de usuario
	Falla del ventilador	Ventilador o control electrónico defectuosos	Reemplace el módulo

	Sonda de temperatura defectuosa en el inductor	Señal del sensor fuera del rango válido; sensor o electrónica defectuosos	Reemplace el módulo
	Defecto de hardware del módulo de inducción	Dispositivo de hardware defectuoso detectado por la comprobación automática del módulo	Reemplace el módulo
	Fallo de configuración	2 zonas de cocción están dedicadas al mismo elemento de la interfaz de usuario	Elimine la configuración manual de configuración real con el menú de servicio
	Valor del sensor fijo (función de prueba para la sonda T en el inductor)	No hay suficiente cambio de temperatura (10 K) dentro de los 5 min después de encender la placa	El sistema debe enfriarse
Sin funcionalidad y sin visualización	Sobretensión en la fuente de alimentación del modo de conmutación (sin funcionalidad)	Conexión de 400 V	Desconecte y corrija la conexión de la línea de alimentación

#### Nota:

El sistema no puede eliminar automáticamente cada fallo, por ejemplo, en caso de defecto de la fuente de alimentación de la interfaz de usuario.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



#### ¡ATENCIÓN!

**Para la limpieza, no utilice nunca un aparato de vapor.**

Antes de limpiar la placa de cocción, asegúrese de que esté a temperatura ambiente.

Limpie siempre la placa de cocción después de cada uso con un detergente específico para vitrocerámicas.

No utilice productos que contengan:

- agentes corrosivos (sosa, ácidos, amoníaco).
- agentes abrasivos (polvo o pastas).

No utilice objetos con punta ni abrasivos.

Después de la limpieza, seque el aparato con un paño suave.

#### CONSEJOS ÚTILES PARA SU CUIDADO

Le aconsejamos que limpie su vitrocerámica con frecuencia, lo ideal es que lo haga después de cada uso.

Evite las esponjas que raspen y los agentes abrasivos. Evite también los productos de limpieza químicos agresivos como los pulverizadores para hornos o los quitamanchas, así como los productos de limpieza universales o para el baño.

#### Basta un descuido ...

No permita que la encimera caliente entre en contacto con plástico, el papel de aluminio, el azúcar o alimentos con azúcar acaben en la vitrocerámica caliente. Le aconsejamos que los retire con la mayor rapidez posible del área de cocción caliente con una rasqueta metálica adecuada. Si se funden, podrían dañar la vitrocerámica. Por eso, antes de cocinar alimentos con un elevado contenido en azúcar, aplique un producto de limpieza adecuado.

#### Resultado brillante en tres sencillos pasos:

Para una limpieza a fondo, retire primero la suciedad más llamativa y los restos de comida con una rasqueta metálica adecuada.

Cuando la placa ya esté fría, vierta unas gotas de un producto de limpieza adecuado sobre la vitrocerámica y pase un papel de cocina o un paño limpio.

A continuación, frote la vitrocerámica con un paño húmedo y séquela con un paño limpio. ¡Listo!

#### ¿Cómo identifico una rasqueta adecuada para vitrocerámica?

- Rasqueta de metal (no se derrite ni se incendia)
- Rasqueta fácil de bloquear / desbloquear
- La cuchilla está fijada, es estable y no se desplaza
- La cuchilla está intacta, limpia y es inoxidable
- Rasqueta certificada por un instituto de control
- Manual de usuario e instrucciones de seguridad disponibles

Si el aparato se acopla encima de un horno o bien una placa de cocción eléctrica provistos de sistema pirolítico, no lo ponga a funcionar mientras que el procedimiento pirolítico esté en curso, porque podría saltar la protección de recalentamiento de la placa de cocción (véase el capítulo correspondiente).

## ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL



El símbolo del contenedor tachado que se encuentra en su equipo indica que **el producto es un RAEE**, es decir, un "Residuo de Aparatos Eléctricos y Electrónicos" y, por tanto, **no se puede eliminar en la basura indiferenciada** (o sea, junto con los "residuos urbanos mixtos"), sino que se tiene que eliminar por separado siguiendo las operaciones correspondientes para su reciclaje, o someterse a un tratamiento específico para eliminar de forma segura las sustancias dañinas para el medio ambiente y extraer las materias primas que se pueden reciclar. La eliminación correcta de este producto contribuye a salvar importantes recursos y evitar potenciales efectos negativos para la salud humana y para el medio ambiente, que podrían ser causados por una eliminación inapropiada de los residuos.

Por favor, póngase en contacto con las autoridades locales para obtener mayor información acerca del punto de eliminación más cercano. Se podrían aplicar sanciones por la eliminación incorrecta de estos residuos, según la legislación nacional.

#### INFORMACIÓN ACERCA DE LA ELIMINACIÓN EN LOS PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA

La directiva comunitaria sobre los equipos RAEE ha sido acatada de forma diversa en cada país, por tanto, si quiere eliminar este equipo, le sugerimos ponerse en contacto con las autoridades locales o el revendedor para obtener información sobre el método de eliminación correcto.

#### INFORMACIÓN ACERCA DE LA ELIMINACIÓN EN LOS PAÍSES QUE NO PERTENECEN A LA UNIÓN EUROPEA

El símbolo del contenedor tachado es válido solo en la Unión Europea: si quiere eliminar este equipo en otros países, le sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales o el revendedor para obtener información sobre el método de eliminación correcto.



#### ¡ATENCIÓN!

El fabricante se reserva el derecho a realizar cualquier cambio a los equipos en cualquier momento y sin previo aviso. La impresión, traducción y reproducción de este manual, incluso parcial, se deben realizar con la autorización del fabricante.

La información técnica, las representaciones gráficas y las indicaciones presentes en este manual son indicativas y no se pueden divulgar.

El idioma original del manual es el italiano, y el fabricante se exime de toda responsabilidad por posibles daños de transcripción o traducción.



## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



Установку должны выполнять квалифицированные опытные установщики в соответствии с указаниями настоящего руководства и действующими нормативными требованиями.

Если токоподводящий кабель или другие детали повреждены, то НЕЛЬЗЯ использовать вытяжку: отсоединить вытяжку от сети электропитания и обратиться к дистрибьютеру или в авторизованный центр технической поддержки для ее ремонта.

**Не вносить электрические, механические и функциональные изменения в прибор.**

**Не пытаться самостоятельно заменить детали или отремонтировать прибор. Работы, выполненные некомпетентными людьми или неквалифицированным персоналом, могут нанести ущерб, в том числе, серьезный, имуществу и/или лицам, на которых не распространяется гарантия изготовителя.**

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

#### ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ



Прежде чем приступать к установке вытяжки, необходимо убедиться в целостности и исправности всех ее частей.

**При обнаружении нарушений не приступать к установке, а обратиться к дистрибьютеру.**

**При обнаружении дефектов внешнего вида НЕ устанавливать вытяжку; уложить ее в исходную упаковку и обратиться к дистрибьютеру. По завершении установки не принимаются претензии по дефектам внешнего вида.**

Во время установки следует всегда пользоваться средствами индивидуальной защиты (например, защитная обувь) и проявлять осторожность и осмотрительность.

Комплект крепежных деталей (винты, дюбеля), поставляемый с вытяжкой, можно использовать исключительно на кирпичных стенах. В случае установки на стены из других материалов, следует принять во внимание другие крепежные системы с учетом прочности стены и веса вытяжки (указано на стр. 2).

Следует учитывать, что установка с использованием крепежных систем отличных от поставляемых или не соответствующих назначению, может привести к опасности электрического характера и механической надежности.

Не устанавливать вытяжку вне помещений и в местах, где она подвергалась бы воздействию атмосферных явлений (дождь, ветер и т.д.).

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



Электросистема, к которой подключается вытяжка, должна соответствовать действующим нормам и должна быть заземлена в соответствии с требованиями норм, действующих в стране эксплуатации; она также должна соответствовать требованиям европейских норм по противопопомеховым устройствам.

Убедиться, что напряжение в электросети соответствует указанному на заводской табличке, которая находится внутри вытяжки.

Розетка, используемая для подсоединения к сети электропитания, должна быть легкодоступна при установленном оборудовании. В противном случае необходимо предусмотреть в доступном месте главный выключатель для отключения вытяжки при возникновении такой необходимости.

Любые изменения электросистемы должен выполнять только квалифицированный электрик.

Максимальная длина винта для крепления вытяжки (поставляется производителем) составляет 13 мм. Использование винтов, не соответствующих настоящим инструкциям, может привести к опасности электрического характера.

В случае неисправности прибора не следует пытаться самостоятельно устранить неисправность, необходимо связаться с дистрибьютером или авторизованным центром технической поддержки для его ремонта.



**Во время установки вытяжки следует отключить прибор, достав вилку из розетки или воспользовавшись главным выключателем.**

### БЕЗОПАСНОСТЬ ОТВОДА ДЫМОВ



**Не подключать аппарат к дымоотводам для отвода дымов, полученных в результате сгорания (котлов, каминов и т.д.).**

Перед установкой вытяжки следует убедиться, что соблюдены все требования действующих норм по выводу воздуха за пределы помещения.

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



**Эти меры предосторожности составлены для вашей безопасности, а также для безопасности других лиц, поэтому про-**

сим вас их внимательно прочесть перед эксплуатацией или очисткой прибора.

**Изготовитель не несёт никакой ответственности за ущерб, прямой или косвенный, нанесённый людям, имуществу или домашним животным по причине несоблюдения предписаний, указанных в настоящем руководстве.**

**Важно, чтобы данное руководство с инструкциями хранилось вместе с оборудованием для последующего обращения к нему при необходимости.**

В случае продажи или передачи аппарата другому лицу, убедиться, что передается также и руководство, чтобы новый пользователь мог ознакомиться с функционированием вытяжки и соответствующими предупреждениями.

После установки вытяжки из н/ж стали, необходимо очистить её от остатков клея защитного покрытия и возможных пятен масла или смазки. Если не удалить их, они могут непоправимо повредить поверхность вытяжки. Для этой операции изготовитель рекомендует пользоваться салфетками из комплекта поставки, которые также имеются в продаже.

Требовать оригинальные запчасти.

## НАЗНАЧЕНИЕ

**Прибор предназначен исключительно для вытяжки дымов, образующихся при приготовлении пищи в домашних условиях, не в профессиональной среде. Любое другое применение, отличное от этого, является недопустимым, оно может нанести ущерб людям, имуществу и домашним животным, и снимает с изготовителя всякую ответственность.**

Прибором могут пользоваться дети не младше 8-ми летнего возраста, люди с ограниченными физическими, умственными или сенсорными возможностями, неопытные или не обладающие необходимыми знаниями люди, при условии, что находятся под присмотром или после специального обучения по безопасному использованию устройства и осознания связанных с этим опасностей.

Дети не должны играть с прибором. Очистку и техобслуживание, выполняемые пользователем, не должны осуществлять дети без присмотра.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОЧИСТКЕ



**Перед выполнением любой операции по чистке или техобслуживанию отсоединить аппарат от электропитания, вы-**

**нуть вилку из розетки или с помощью главного выключателя.**

Не прикасаться к вытяжке мокрыми руками и не пользоваться ей, стоя босиком.

Когда прибор не используется, всегда проверяйте, что все электрические компоненты (свет, аспиратор) выключены.



**Запрещается класть какие-либо предметы на механизированные ребра.**

Наблюдать за фритюрницами во время использования: разогретое масло может воспламениться.

Не разжигать открытый огонь под вытяжкой.

Не готовить пищу на открытом огне под вытяжкой. Никогда не пользоваться вытяжкой без металлических жироулавливающих фильтров; в этом случае жир и загрязнения оседают в приборе, отрицательно влияя на его работу.

Доступные части вытяжки могут нагреваться при использовании вместе с варочными приборами.

Не очищать вытяжку, когда ее части еще не остыли. Если очистка выполняется не в соответствии со способами и с использованием средств, указанных в настоящих инструкциях, возможен риск пожара. Когда вытяжка не используется в течение длительного периода времени, необходимо выключить главный выключатель.



**В случае одновременного использования других устройств (котлы, печи, камины и т.п.), работающих на газу или другом топливе, предусмотреть соответствующую вентиляцию помещения, в котором производится всасывание дымов, согласно действующим нормативным требованиям.**

## УСТАНОВКА раздел предназначен только квалифицированному персоналу



Прежде чем приступать к монтажу вытяжки, следует внимательно прочесть гл. "ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ".

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические данные электроприбора приведены на этикетках, которые находятся внутри вытяжки.

### ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Не устанавливать вытяжку вне помещений и в местах, где она подвергалась бы воздействию атмосферных явлений (дождь, ветер и т.д.).

### ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

(раздел предназначен только квалифицированному персоналу)



Перед проведением любых операций на вытяжке следует отключить прибор от сети электропитания.

Проверьте, что внутри вытяжки нет отсоединённых или порванных проводов:

в противном случае, обратитесь в ближайшую службу технической поддержки.

Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным персоналом.

Подключение должно осуществляться с соблюдением требований действующего законодательства.

Перед подключением вытяжки к электросети, проверьте, что:

- напряжение в электросети соответствует указанному на заводской табличке, которая находится внутри вытяжки;
- сеть электропитания соответствует требованиям действующих норм и может выдерживать нагрузку (см. технические характеристики внутри вытяжки);
- вилка и кабель электропитания не должны контактировать с температурами свыше 70 °C;
- система электропитания оснащена исправным заземлением в соответствии с действующими стандартами;
- разъем, использованный для соединения, легко доступен после установки вытяжки.

В случае:

- приборы с кабелем без разъема: используемый разъем должен быть "нормализованного" типа. Провода должны быть соединены следующим образом: желто-зеленый для заземления, синий для нейтрали и коричневый для фазы. Разъем должен быть подсоединен к подходящей защитной розетке.
- фиксированный прибор без силового кабеля и разъема или другого устройства, обеспечивающего возможность отсоединения от сети с расстоянием между разомкнутыми контактами, обеспечивающим полное разъединение в условиях III категории перенапряжения.

Эти разъединительные устройства должны быть предусмотрены в сети электропитания в соответствии с правилами установки.

Жёлто-зелёный провод заземления не должен отключаться отсекающим выключателем.

Изготовитель не несёт никакой ответственности в случае несоблюдения правил безопасности.

### ВЫВОД ДЫМОВ

#### КУХОННАЯ ВЫТЯЖКА С ВЫВОДОМ НАРУЖУ (ВСАСЫВАЮЩАЯ)



В этой версии дым и пары выводятся через вытягивающий воздухоотвод наружу. Для этой цели выходной патрубков вытяжки должен быть соединен посредством трубы с наружным выходом.

Выходная труба должна иметь:

- диаметр не менее диаметра патрубка вытяжки.
- легкий наклон вниз (падение) горизонтальных участков во избежание попадания конденсата в двигатель.
- минимальное количество необходимых изгибов.
- минимально возможную длину во избежание вибраций и сокращения всасывающей способности вытяжки. Необходимо изолировать трубу, если она проходит через холодные помещения. Во избежание возврата воздуха снаружи имеется обратный клапан, установленный при наличии двигателей на 800м<sup>3</sup>/ч или более.

Отступления для Германии:

при одновременной работе в помещении кухонной вытяжки и других приборов, работающих на источнике энергии, отличном от электроэнергии, отрицательное давление внутри помещения не должно превышать 4 Па (4 x 10<sup>-5</sup> бар).

#### ВЫТЯЖКА С ВНУТРЕННЕЙ РЕЦИРКУЛЯЦИЕЙ (ФИЛЬТРУЮЩАЯ)



В этой версии воздух для его очистки поступает через фильтры с активированным углём и вновь подается в помещение.

Убедиться, что фильтры с активированным углем смонтированы на вытяжке, в противном случае установить их, как описано в инструкции по монтажу.



В этой версии обратный клапан не следует монтировать. Снять его, если он установлен на патрубке выхода воздуха двигателя.

### ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

раздел предназначен только квалифицированному персоналу



Вытяжку можно устанавливать в различных конфигурациях.

Общие этапы монтажа действительны для всех типов установок; необходимо придерживаться также отдельно указанных этапов, соответствующих нужному типу установки.

### ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

#### КОГДА ВКЛЮЧАТЬ ВЫТЯЖКУ?

Вытяжку следует включать хотя бы за минуту до начала приготовления пищи для образования потока воздуха для направления дыма и пара к всасывающей поверхности.

По завершении приготовления пищи следует оставить включенной вытяжку до полной аспирации всех паров и запахов. При помощи функции таймера можно установить автоматическое выключение вытяжки по истечении 15 минут функционирования.

#### КАКУЮ ВЫБРАТЬ СКОРОСТЬ?

**скорость (1-3):** поддерживает воздух чистым с низким потреблением электроэнергии.

**скорость (4-5):** обычные рабочие условия.

**скорость (6-7):** наличие сильных запахов и большого количества паров.

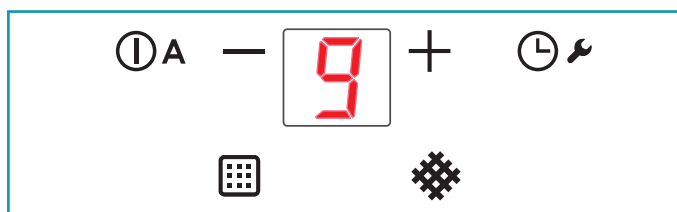
**скорость (8-P):** быстрое удаление запахов и паров.





#### КОГДА МЫТЬ ИЛИ МЕНЯТЬ ФИЛЬТРЫ?


Металлические фильтры необходимо промывать каждые 30 часов работы.


Фильтры с активированным углем следует заменять каждые 3-4 месяца в зависимости от интенсивности использования вытяжки.

Дополнительная информация приведена в гл. "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ".



ⓘ A	<p><b>ВКЛ./ВЫКЛ.</b>  <b>Короткий импульс:</b> Включение выключение вытяжки  <b>Длинный импульс:</b> Включение автоматического цикла (A) работы вытяжки в зависимости от мощности конфорок.</p>
+	<p><b>Повышение скорости с 1 до ...9 (до "P").</b>  <b>Скорость "P":</b> включается только на несколько минут, затем включается <b>скорость 9</b>.</p>
-	<p><b>Понижение скорости с P до 1.</b></p>
⌚	<p><b>С включенной вытяжкой (Короткий импульс): TIMER</b> (красный мигающий индикатор)  <b>Автоматическое выключение спустя 15 минут.</b>  <b>Эта функция отключается</b> (красный индикатор выключен), <b>если:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выключается двигатель (кнопка ⓘ A).</li> <li>- Нажмите кнопку TIMER еще раз ⌚.</li> </ul> <p><b>При выключенной вытяжке (Длинный импульс 4s):</b> открытие ребер для техобслуживания вытяжки и металлических фильтров .</p> <p>Для выхода из режима техобслуживания нажмите эту кнопку на 4 секунды.</p>
	<p><b>СИГНАЛ ТРЕВОГИ МЕТАЛЛИЧЕСКОГО ЖИРОВОГО ФИЛЬТРА</b>  Техобслуживание после приблизительно 30 часов работы  Нажмите на 5 секунд кнопку ⌚ для сброса счетчика.</p>
	<p><b>СИГНАЛ ТРЕВОГИ УГОЛЬНОГО ЦЕОЛИТНОГО ФИЛЬТРА</b>  Техобслуживание после приблизительно 2000 часов работы  Нажмите на 5 секунд кнопку ⌚ для сброса счетчика.</p> <p><b>Для подключения сигнала тревоги:</b>  При выключенной вытяжке нажмите кнопки + и - на 3 секунды  Включается индикатор   Подтвердите кнопкой +</p>

 Если кнопочная панель полностью неактивна, перед обращением в службу технической поддержки временно отключите (примерно на 5 мин) электропитание от устройства, желательно с помощью главного выключателя, чтобы восстановить нормальную работу. Если эта мера неэффективна, обратитесь в службу технической поддержки.

 Перед выполнением любой операции по чистке или техобслуживанию отсоединить аппарат от электропитания, вынув вилку из розетки или с помощью главного выключателя.

**Нельзя использовать моющие средства, содержащие абразивные, кислотные или коррозионные вещества, а также ткань с жесткой поверхностью.**

Постоянный уход и техобслуживание гарантирует правильное функционирование и эффективность.


Особое внимание следует обращать на **металлические жироулавливающие фильтры**, так как регулярная очистка фильтров гарантирует отсутствие легко воспламеняемых жировых скоплений.

**ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ**

Рекомендуется очищать наружную поверхность вытяжки **как минимум каждые 15 дней** во избежание ее повреждения под воздействием масляных или жировых веществ. Для очистки вытяжки из полированной нержавеющей стали изготовитель рекомендует пользоваться салфетками "Magic Steel".

В качестве альтернативы **а также для всех остальных поверхностей** вытяжки можно использовать влажную ткань, смоченную нейтральным жидким моющим средством или денатурированным спиртом.

Завершить очистку тщательным ополаскиванием и насухо вытереть мягкой ветошью.


 **Не использовать слишком много воды рядом с панелью управления и осветительными приборами во избежание попадания влаги на электронные детали.**

 **Не мыть крылья в посудомоечной машине.**

Очистка стеклянных панелей выполняется только с использованием специальных не коррозионных или абразивных моющих средств и мягкой ветоши.

Изготовитель не несёт ответственности при несоблюдении данных инструкций.

**ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ**

 **Запрещается чистить электрические компоненты или части двигателя внутри вытяжки с использованием жидкостей или растворителей.**

Очистка внутренних металлических частей описана в предыдущем параграфе.

**МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЖИРОУЛАВЛИВАЮЩИЕ ФИЛЬТРЫ**

Рекомендуется **часто** мыть металлические фильтры (F) (**не менее раза в месяц**) замачивая их приблизительно в течение 1 часа в очень горячей воде со средством для мытья посуды, стараясь не сгибать фильтры.

Не использовать коррозионные, кислотные или щелочные моющие средства.

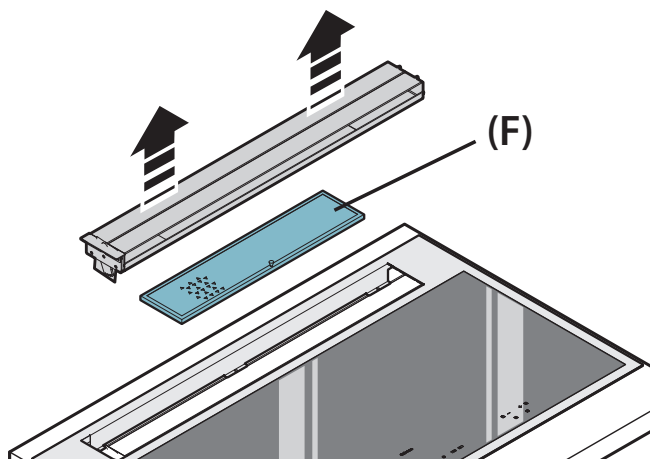
Тщательно ополоснуть и дождаться, пока они полностью высохнут, прежде чем устанавливать их на место.

Разрешается мыть фильтры в посудомоечной машине.

Извлечение и установка металлических жироулавливающих фильтров описана в инструкциях по установке.



## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



### УГОЛЬНЫЕ ЦЕОЛИТНЫЕ ФИЛЬТРЫ

В нормальных условиях эксплуатации рекомендуется регенерировать их каждые 18 месяцев и заменять через 3 года. Для регенерации фильтра выполнить следующую процедуру:

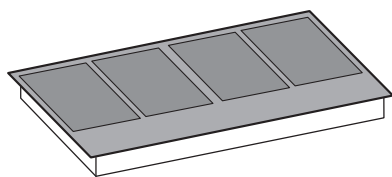
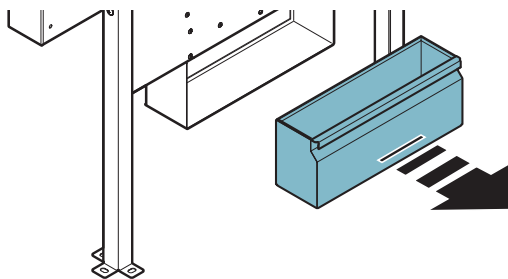
- Снять фильтр по указаниям в инструкциях (Рис.12).
- Вставьте фильтры А, В и С (если они присутствуют) в бытовую духовку с температурой 200°C приблизительно на 2 часа.
- После охлаждения фильтра установить на место 4 фильтра на металлическую конструкцию фильтра.

### ЛОТОК ДЛЯ СБОРА ЖИРА

Рекомендуется очищать лоток каждые 15 дней.

Не использовать коррозионные, кислотные или щелочные моющие средства.

Для более тщательной очистки следует достать лоток для сбора масла (см. изображение) и вымыть его горячей водой со средством для мытья посуды. Тщательно ополоснуть и дождаться, пока он полностью высохнет, прежде чем устанавливать их на место. Разрешено мыть в посудомоечной машине.



Следующие меры предосторожности составлены для вашей безопасности и безопасности других. Просим внимательно прочесть их прежде чем использовать или осуществлять очистку прибора.

Изготовитель отклоняет любую ответственности за прямой или косвенный ущерб, причиненным людям, имуществу или домашним животным вследствие несоблюдения указаний по безопасности, приведенных в настоящем руководстве.

Рекомендуется хранить руководство вместе с прибором оборудованием для будущего использования.



### Назначение

- Варочная панель предназначена для приготовления и разогрева пищи в домашних условиях.
- Варочную панель нельзя устанавливать на открытом воздухе или в местах, где она может подвергаться воздействию атмосферных явления (дождя, ветра и т.д.).
- Любое использование, отличающееся от вышеуказанных не допускается.
- Варочная панель должна устанавливаться только над электрическими духовыми шкафами с системой охлаждения дымовых паров.
- Прибором могут пользоваться дети возрастом не менее 8-ми лет, люди с ограниченными физическими, умственными или сенсорными возможностями, неопытные или не обладающие необходимыми знаниями люди, при условии, что находятся под присмотром или после специального обучения по безопасному использованию устройства и осознания связанных с этим опасностей.

Дети не должны играть с прибором. Очистку и уход панели не должны осуществлять дети без присмотра.

- Не оставляйте включенную варочную панель без присмотра.



### Опасность ожогов

- Используйте клавишу блокировки команд для предотвращения включения прибора неавторизованными лицами.



- используемую посуду следует ставить так, чтобы ручки были отвернуты от края и дети не могли дотрагиваться до них.
- Выключайте зоны нагрева после использования.
- Не кладите металлические предметы на включенные зоны нагрева.



### Техника безопасности

- Установку должны выполнять квалифицированные опытные установщики в соответствии с указаниями настоящего руководства и действующими нормативными требованиями.

**В случае повреждения шнура питания или других компонентов, варочную панель НЕ следует использовать:** отсоедините ее от сети электропитания и обратитесь к местному Дилеру или в авторизованный Центр Сервисного Обслуживания.

**Не вносить в прибор электрические, механические и функциональные изменения.**

**Не пытайтесь самостоятельно чинить прибор или заменить его детали. Работы, выполненные некомпетентными людьми или неквалифицированным персоналом, могут нанести ущерб, в том числе, серьезный, имуществу и/или лицам, на которых не распространяется гарантия изготовителя.**

- Прежде чем приступать к установке варочной плиты, убедитесь в целостности и исправности всех ее частей. В случае обнаружения каких-либо аномалий не приступайте к установке, а обратитесь к дилеру.



**Электрическая система, к которой подключается варочная панель, должна быть выполнена в соответствии с действующими нормами, иметь заземляющее устройство, отвечающее требованиям страны, в которой установлена плита, а также удовлетворять требованиям европейских нормативов по радиопомехам.**

- Электрические характеристика линии электропитания (напряжение и частота) должны соответствовать данным, указанным на табличке варочной панели. Проверьте соответствие вышеуказанных данных, прежде чем подключить панель к электрической сети. В случае сомнений обратитесь к электрику.
- Не используйте варочную панель до ее установки.


- Запрещается использовать индукционную панель на движущихся аппаратах.
- Категорически запрещается открывать кожух прибора.
- Falmec гарантирует соответствие прибора стандартам безопасности только при использовании оригинальных запасных частей.
- Прибор не рассчитан для подключения к внешнему таймеру или использования пульта дистанционного управления.

### УКАЗАНИЯ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРОМ



- Прежде чем включить прибор первый раз, снимите защитные пленки и наклейки.
- При работе прибора установленная на нем посуда может создавать шум, причиной которой могут быть:
  - высокий уровень мощности.
  - материалы дна посуды.
- Не используйте воду для тушения пламени. Выключите зону нагрева. Тушите пламя с помощью крышки, огнестойкой тканью или аналогичного материала.
- Не храните предметы из горючего материала в ящиках под варочной панелью. Лоток для столовых приборов должен быть из жаростойкого материала.
- Избегайте подогрева пустой посуды; всегда проверяйте наличие в ней достаточного количества жидкости.
- Выключайте варочную панель после использования.
- Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания.
- Подогрев жира или масла осуществлять в течение не более одной минуты без использования бустерной функции.
- Обратите внимание на то, чтобы не обжечься после использования прибора.
- Убедитесь, что электрические кабели прибора не находятся в контакте со стеклом или горячей посудой.
- Не используйте варочной панели для подогрева банок.
- Не наносите защитных покрытий на поверхность индукционной панели.

- Электрические провода не должны находиться в контакте с поверхностью варочной панели.
- Для защиты руку от тепла используйте предусмотренные для этой цели прихватки. Используйте только сухие перчатки и прихватки.
- Используйте только кастрюли и сковороды с гладким и магнитным дном, подходящим для индукционных поверхностей.
- Избегайте контакта сахара, синтетических материалов или алюминиевой фольги с горячими зонами нагрева. Вышеуказанные вещества при охлаждении могут вызывать растрескивание или другие повреждения стеклокерамической поверхности: выключите прибор и немедленно удалите их с горячей поверхности.
- Перемещайте кастрюли, поднимая их, не перемещая по поверхности варочной панели.
- Контактные поверхности посуды и варочной панели должны быть совершенно чистыми.
- Не допускайте падений предметов на варочную панель!

-  **Используйте только посуду с ферромагнитным дном.**

**Использование других материалов не допускается.**

- Используйте посуду с диаметром, соответствующим диаметру используемой зоны нагрева.
- Установите только одну сковороду или кастрюлю на каждую зону нагрева, даже при включении функции BRIDGE.
- Не ставьте горячую посуду на сенсорные клавиши и на световые индикаторы, поскольку это может привести к повреждению расположенной под ними электроники.

Содержать команды и индикаторы в чистоте.

- Не храните металлические предметы непосредственно под варочной панелью.
- По мере возможности, используйте всегда крышки на посуде, чтобы исключить потери тепла.
- Готовьте блюда в небольшом количестве воды.
- После начала приготовления блюда (жарка или варка) переключите прибор на более низкий уровень мощности.

## Кухонный инвентарь может иметь дно из разного материала.

Дно может быть полностью из железа, из сплава, содержащего железо, а также и из материала, не содержащего его.

- Если дно посуды не выполнено из железистого сплава (алюминий, медь...), то эта посуда не может быть использована на индукционной плитке.
- Дно из смешанного материала может нагреваться неравномерно и не достигнуть высокой температуры. Если же дно состоит преимущественно из не железистого материала, то плитка не может распознать его и варочная зона не активируется. А также, некоторые из этих материалов выделяют вещества, которые связываются с материалом, из которого выполнен рисунок на стекле, что наносит непоправимые повреждения.
- Плоское днище, полностью выполненное из железистого материала, является наиболее рекомендованным и тепло на нём распространяется равномерно.



## Указания по безопасности и предупреждения

### Предупреждения для лиц с кардиостимулятором:

учитывайте, что в непосредственной близости от работающего оборудования генерируется электромагнитное поле. Существует возможность того, что кардиостимулятор его воспримет даже на дальнем расстоянии. В случае сомнений обращайтесь к изготовителю кардиостимулятора или к лечащему врачу.

Электромагнитное поле включенной варочной панели может создавать помехи для работы намагничивающегося оборудования. Кредитные карты, устройства для хранения информации, карманные калькуляторы и т.д. не должны находиться в непосредственной близости от включенной варочной панели.

Металлические предметы, хранящиеся в ящике, расположенном под прибором, могут раскаляться в случае продолжительного использования прибора. Не храните металлические предметы в ящике, расположенном непосредственно под варочной панелью.

Прибор снабжен вентилятором охлаждения. Если под встроенным прибором находится ящик, необходимо проложить между ящиком и нижней частью прибора разделительную перегородку, чтобы обеспечить необходимый воздухообмен для варочной панели и не допустить загромождения вентиляторов.

Никогда не используйте одновременно две кастрюли или две сковороды на одной варочной зоне или на прямоугольной варочной зоне, либо в варочной зоне PowerFlex.

## УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПА

### Защитное отключение

В случае, если одной из зон нагрева превышает время включения при максимальной мощности, она автоматически отключается и загорается индикатор остаточного тепла.

Для повторного включения данной зоны нагрева прикоснитесь к соответствующим клавишам.

Уровень мощности	low (низкий)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Макс. время включения, ч	8,7	2,0	8,7	6,7	5,3	4,3	3,5	2,8	2,3	1,9	1,5

Варочная панель автоматически отключается, если одна или некоторые клавиши перекрываются в течение больше 10 секунд.

Для приведения прибора в нормальное рабочее состояние:

- удалите предметы, находящиеся на сенсорные переключатели.
- чистите зону сенсорных переключателей.
- включите варочную панель и желаемую зону нагрева.

## Устройство защиты от перегрева

Устройство исключает перегрев элементов варочной панели путем уменьшения уровня используемой мощности в следующем порядке:

- Дезактивация функций интенсивного нагрева (booster, power booster), если они включены.
- Уменьшение заданного уровня мощности.
- Выключение зоны нагрева.

На дисплее зон нагрева высвечивается сообщение об ошибке "E2".

Зона нагрева может быть вновь включена после исчезновения сообщения об ошибке.

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

Установка варочной панели осуществляется только после завершения монтажа и установки нижних и навесных шкафов кухни. Убедитесь, что для шпонирувания столешницы был использован термостойкий клей, иначе могут произойти деформация или отставание.



Запрещается установить прибор над холодильником или морозилкой, посудомоечной, стиральной машиной или сушилкой для белья.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



Электрическая система, к которой подключается варочная панель, должна быть выполнена в соответствии с действующими нормами, иметь заземляющее устройство, отвечающее требованиям страны, в которой установлена плита, а также удовлетворять требованиям европейских нормативов по радиопомехам.

Убедитесь, что после встраивания варочной панели в столешницу шнур питания не может подвергаться механическим нагрузкам и к нему прикоснуться невозможно. После установки прибора, розетка, используемая для подсоединения его к сети электропитания должна быть легко доступна. В противном случае предусмотреть в доступном месте главный выключатель отключения варочной панели в случае необходимости. Любые необходимые изменения электрической системы должны выпол-

няться квалифицированным электриком. В случае неисправной работы прибора не пытайтесь самостоятельно устранить неполадку, а обращайтесь к дилеру или в авторизованный центр сервисного обслуживания.



**При установке панели отсоедините ее от электрической сети, вынув вилку из розетки, или с помощью главного выключателя.**

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

(раздел предназначен только для квалифицированного персонала)



**Перед выполнением любых работ на варочной панели, отсоедините прибор от сети электропитания.**

**Убедитесь, что внутренние кабели варочной панели не отсоединились или оторвались.**

**в противном случае, обратитесь в ближайший центр сервисного обслуживания.**

**Подключение прибора к электрической сети должно выполняться квалифицированным персоналом.**

**Подключение должно осуществляться при соблюдении требований действующего законодательства.**

Перед подключением варочной панели к электрической сети проверьте следующее:

- напряжение сети электропитания соответствует напряжению, указанному на заводской табличке, установленной внутри панели;
- электрическая система соответствует требованиям действующих норм и может выдерживать предусмотренную нагрузку (см. технические характеристики внутри варочной панели);
- вилка и шнур питания не должны подвергаться температурам выше 70°C;
- линия электропитания оснащена эффективной и надежной системой заземления, отвечающей требованиям действующих стандартов;
- доступность розетки, используемой для питания панели.

В следующих случаях:

- приборы со шнуром без вилки: используемая вилка должна быть нормализованного типа. Провода должны быть соединены следующим образом: желто-зеленый для заземления, синий для нейтрали и коричневый для фазы. Вилка должна быть подключена к безопасной розетке.
- фиксированный прибор без шнура питания и вилки или другого устройства, обеспечивающего отсоединение от сети с расстоянием между разомкнутыми контактами, обеспечивающим полное разъединение в условиях III категории перенапряжения. Эти разъединительные устройства должны быть предусмотрены в сети электропитания в соответствии с правилами установки.

Жёлто-зелёный провод заземления не должен отключаться отсекающим выключателем.

Изготовитель не несёт никакой ответственности в случае несоблюдения правил безопасности.

### Электрические соединения панели:



Напряжение сети	Соединение	Сечение кабеля	Кабель питания	Ном. ток разъединителя
220В-240В~50/60 Гц	1P+N / 2P	3 x 2.5 мм <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 А *
380В-415В~50/60Гц	2P+N	4 x 1.5 мм <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 А *
380В-415В~50/60Гц	3P+N	5 x 1.5 мм <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 А *









\* вычисляется с учетом коэффициента одновременности в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6.



### МОЩНОСТЬ:

Характеристика	90
Общая мощность	2800-7400 Вт
<b>Позиция 1</b>	
Номинальная мощность	1600 Вт
Мощность бустера	1850 Вт
<b>Позиция 2</b>	
Номинальная мощность	2100 Вт
Мощность бустера (1/2)	3000 Вт
<b>Позиция 3</b>	
Номинальная мощность	2100 Вт
Мощность бустера (1/2)	3000 Вт
<b>Позиция 4</b>	
Номинальная мощность	1600 Вт
Мощность бустера	1850 Вт

Символ команды	Описание
ⓘ	ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ варочной панели. В случае неактивации других команд, варочная панель автоматически выключается через несколько секунд.
■ □	Выбор передней зоны нагрева. Нажатие этой клавиш одновременно с клавишей  вызывает активацию функции BRIDGE.
□ ■	Выбор задней зоны нагрева. Нажатие этой клавиш одновременно с клавишей  вызывает активацию функции BRIDGE.
⏸	Блокиратор команд: нажатие на эту клавишу в течение более 2-х секунд вызывает блокировку всех команд. Для разблокировки повторите вышеописанную операцию.
+	Увеличение мощности нагрева и выбор функции booster, либо увеличение времени нагрева в функции TIMER.
-	Уменьшение мощности нагрева или уменьшение времени нагрева в функции TIMER.

Символ, отображаемый на дисплее	Описание
	Зона нагрева в состоянии ожидания
	Степени мощности нагрева в порядке от минимального до максимального; выбор осуществляется с помощью клавиш + e -.
	Power boost: максимальная мощность приготовления
	Индикатор остаточного тепла
	Мощность нагрева от 0 до 1, используется для поддержания температуры блюд
	Функция Bridge в активном состоянии. (минимальный диаметр кастрюли: 230 мм)
	Отсутствие посуды на панели или неподходящий материал или неподходящий диаметр. (минимальный диаметр кастрюли: 120 мм)
	Функция блокировки в активном состоянии.



## ПОРЯДОК РАБОТЫ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКТИВНОЙ ПАНЕЛИ

### ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО КАСТРЮЛИ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ

При включении любой зоны нагрева дно установленной на ней посуды начинает нагреваться.

Поверхность зоны нагрева нагревается только от тепла, передаваемого посудой.

Индукционная система автоматически определяет наличие и размеры посуды.

Режим нагрева выбирается в зависимости от приготавливаемого блюда.

Некоторые режимы нагрева приводятся в следующей таблице:

### ЗОНА НАГРЕВА

1 - 2	Топление Подогрев	Подливка, сливочное масло, шоколад, желатин Готовые блюда
2 - 3	Взбивание Размораживание	Рис, пудинг, готовые блюда Овощи, рыба, замороженные продукты
3 - 4	Варка на пару	Овощи, рыба, мясо
4 - 5	Варка на воде	Картошка, супы, макаронные изделия Свежие овощи
6 - 7	Готовка при умеренной температуре	Мясо, печёнка, яйца, сосиски Гуляш, рулеты, рубец
7 - 8	Готовка Жарение	Карточка, пироги, торты
9	Жарение, нагрев до кипения	Бифштексы, яичницы Варка на воде
P	Жарение, нагрев до кипения	Нагрев большого количества воды до кипения

Примечание: индукционные панели нагревают посуду быстрее чем газовые.

### ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ

См. таблицу соответствующей модели на предыдущей странице.

#### ФУНКЦИЯ BRIDGE

Эта функция обеспечивает совместную работу зон приготовления 1-2 и/или 3-4.

Активация:

- Включите варочную панель;

Модель:

одновременно нажмите на символы  :

- на дисплее появляется символ  передней зоны нагрева;

- Регулируйте мощность с помощью клавиш + e -.

Примечание: функция активируется только между двумя конфорками справа или слева (но не между двумя центральными).

#### ДЕЗАКТИВАЦИЯ функции BRIDGE:

одновременно нажмите на символы  :

#### ФУНКЦИЯ BOOSTER


Функция Booster используется для увеличения мощности нагрева при подогреве большого количества продукта (например, подогрев воды для варки макаронных изделий).




Функция остается активной в течение не более 10 минут.

- Включите варочную панель;

- Выберите зону нагрева;

- нажмите на (+) до появления символа  на дисплее задней зоны нагрева.

**Примечание: можно регулировать в  только одну правую и одну левую конфорку за один раз (всего не более двух).**

**Если конфорка, располагающаяся ближе к внешнему краю, регулируется в  ближняя не может быть отрегулирована на уровень, превышающий . Если конфорка, которая ближе к внутреннему краю, находится в , внешняя выключается.**

#### ФУНКЦИЯ KEEP WARM

42°C - Поддержание температуры блюда:

Включите варочную панель;


Выберите зону нагрева;

Нажмите клавишу (+), а затем клавишу (-): отобразится символ .


#### Выключение варочной панели

**Для выключения зоны нагрева:**



Нажмите на клавишу (-) до появления 0 на дисплее зоны нагрева.

Если зона нагрева еще горячая, то загорается индикатор, показывающий остаточное тепло .

**Для выключения варочной панели**

Нажмите на клавишу  : все зоны нагрева выключаются.

На дисплее еще горячих зон нагрева появляется символ .

 **Не прикасайтесь к зонам нагрева пока индикатор еще горит.** 

## ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА И АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

Таймер выполняет две функции:

1 – СЧИТЫВАНИЕ ВРЕМЕНИ;



2 – АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ одной или некоторых зон нагрева.

Можно установить продолжительность до 99 минут.

По истечении заданного времени на дисплее появляется 00 и включается звуковой сигнал, выключение которого происходит, нажав (+) или (-).

#### ФУНКЦИЯ СЧИТЫВАНИЯ ВРЕМЕНИ

Настройка таймера:

1. Включите панель (если выключена) с помощью клавиши  и одновременно нажмите клавиши (+) и (-). (на модели Plus загорается индикатор );

2. Регулируйте время по желанию с помощью клавиш (+) и (-). Таймер начинает отсчет времени.

Для изменения настройки повторите операцию пункта 1.

Сброс таймера:

1. Включите панель (если выключена) и одновременно нажмите клавиши (+) и (-).

(на модели Plus загорается индикатор );

2. С помощью клавиши (-) установите время на 00.

## ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

Активация функции автоматического отключения:

- 1 - Включите варочную панель;
- 2 - Выберите зону нагрева;
- 3 - Выберите мощность нагрева;
- 4 - Выполните настройку таймера, как описано выше.

Для активации функции автоматического отключения другой зоны нагрева повторите вышеописанные операции, начиная с пункта 2.

Функции **СЧИТЫВАНИЯ ВРЕМЕНИ** и **АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ** могут быть использованы одновременно.

## ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

### Варочная панель или зоны нагрева не включаются:

- Варочная панель не подключена к электрической сети.
- Перегорел предохранитель.
- Клавиша блокировки команд нажата.
- Наличие воды или грязи на поверхности клавиш.
- Посторонний предмет на клавишах.

### Появление символа

- Отсутствие посуды в зоне нагрева.
- Материал посуды не подходит для индукционной панели.
- Маленький диаметр дна посуды по отношению к зоне нагрева.

### Появление символа [ E ]:

- Отключите и вновь подключите варочную панель.
- Обратитесь в Центр Сервисного обслуживания.

### Одна из зон нагрева или вся панель выключаются:

- Активирована система защиты от перегрева;
- Варочная панель или одна из зон нагрева находились слишком долго в включенном состоянии;
- одна или некоторые клавиши чем-то прикрыты;
- пустая посуда и перегрев дна.

### Вентилятор продолжает работать после выключения панели:

- Это нормально: вентилятор защищает электронный блок управления прибора от высоких температур.
- Вентилятор остановится автоматически.

## 10 КОДЫ ОШИБКИ

В помощь сервисному инженеру, в случае ошибок, на дисплее пользовательского интерфейса отображаются коды ошибок.

В сочетании с предоставленным документом «Коды ошибок Basic 2», который включает в себя детальную информацию, доступно полное описание матрицы ошибок.

Стандартные коды ошибок E.G.O перечислены ниже, конкретный пользовательский интерфейс может отличаться. В стандартной версии, ошибки общего пользовательского интерфейса (Eg xx) и ошибки варочной зоны (E/x) различаются. В случае ошибок варочной зоны, дисплей некорректно работающей варочной зоны мигает, показывая попеременно символ «E» и шестнадцатеричный код «X».

Код ошибки	Описание	Возможные причины	Способ устранения
	Варочная зона может быть сконфигурирована, если показан статичный символ «С»	Ошибки отсутствуют, пользователь находится в сервисном меню.	Можно поставить подходящую кастрюлю на соответствующую варочную зону
	Приготовление может быть сконфигурировано, если показан мигающий символ «С». После успешного завершения настройки, соответствующий дисплей показывает «-». Если «-» не отображается, проверьте возможные причины E/5	Пользователь находится в сервисном меню, ошибки отсутствуют	Дождитесь отображения символа «-» или сбросьте конфигурацию, нажав на клавишу выбора, символ «С» перестанет мигать.
	Мигающий символ «E» на всех варочных зонах показывают, что все настройки будут удалены	Пользователь находится в сервисном меню, ошибки отсутствуют	Ручная настройка
	Предельные значения температуры превышены	Слишком высокая температура Pt или стекла NTC -> Слишком высокая температура электроники	Систему необходимо охладить
	Неподходящая емкость, то есть утраты магнитных характеристик из-за температуры дна	На модуле емкость создает неправильно работающую точку, которая может повредить устройства, например, БТИЗ (биполярный транзистор с изолированным затвором).	1. Ошибка автоматически аннулируется через 8 с, и варочную зону можно использовать снова. В случае появления дальнейших ошибок емкость необходимо заменить. 2. Модуль должен быть изменен, если ошибка возникает без емкости на варочной зоне.
	Не настроенный модуль индукции (все отклики модуля индукции поступают к пользовательскому интерфейсу, но любой элемент относится к затронутой варочной зоне.)	индукционный модуль не сконфигурирован	Удалите конфигурацию конфорки и активируйте ручную конфигурацию. Запустите сервисное меню пользовательского интерфейса, чтобы настроить индукционный модуль, если перечисленные пункты не привели к устранению проблемы, замените модуль.
	Отсутствует обмен данными между пользовательским интерфейсом и индукционным модулем	К индукционному модулю не поступает питание. Неисправные или дефектные кабельные соединения	Проверьте питание и соединения LIN. Если соединение в порядке, замените модуль

<b>E6</b>	Аварийное отключение электропитания	1. Невозможно определить частоту основного электропитания 2. Избыточное напряжение	Проверьте напряжение и частоту основного электропитания, если они в порядке, замените модуль
<b>E7</b>	Неизвестная ошибка		Замените модуль или пользовательский интерфейс
<b>E8</b>	Неисправность вентилятора	Вентилятор или электронный регулятор неисправны	Замените модуль
<b>E9</b>	Неисправный температурный датчик индуктора	Сенсорный сигнал вне действительного диапазона; датчик или электроника повреждены	Замените модуль
<b>EА</b>	Неисправность аппаратного обеспечения индукционного модуля	Неисправность аппаратного обеспечения, обнаруженная во время самодиагностики модуля	Замените модуль
<b>EE</b>	Ошибка конфигурации	2 варочные зоны относятся к одному элементу пользовательского интерфейса	Удалите текущую конфигурацию ручных настроек с помощью сервисного меню
<b>EH</b>	Фиксированное значение сенсора (функция тестирования датчика температуры индуктора)	Недостаточное изменение температуры (10 K) за 5 минут после включения конфорки	Систему необходимо охладить
Устройство не работает, на дисплее отсутствует индикация	Избыточное напряжение в режиме переключения источника питания (не работает)	Соединение 400 В	Отсоедините и исправьте подключение линии питания

#### Примечание:

Не все неисправности могут быть обнаружены системой автоматически, например, в случае неисправности питания пользовательского интерфейса.

## ОЧИСТКА И УХОД



#### ВНИМАНИЕ!

**Не используйте паровые машины для очистки панели.**

Прежде чем производить очистку варочной панели, убедитесь, что она охладилась до температуры окружающей среды.

Обязательно чистите варочную панель после каждого использования применением чистящего средства для стеклокерамики.

Не применяйте чистящие средства содержащие:

- коррозионные вещества (сода, кислоты, аммиак).
- абразивные вещества (порошки или пасты).

Не используйте острый или абразивный инструмент.

После очистки протирайте поверхность прибора мягкой тканью.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО УХОДУ

Желательно очищать плиту регулярно, лучше всего - после каждого приготовления пищи. Старайтесь при этом не пользоваться царапающими губками или абразивными очищающими средствами. Для очищения стеклокерамической поверхности также непригодны такие сильные очищающие средства как аэрозоль для чистки духовки, пятновыводитель, средства для чистки ванны или универсальные чистящие средства.

#### Один раз не уследить ...

Не допускайте контакта горячей плиты с пластиком варочную, алюминиевая фольга, алюминиевая фольга, сахар или сахаросодержащие продукты. Пожалуйста, как можно скорее удалите загрязнение с горячей конфорки с помощью чистящего скребка. Если эти предметы начнут плавиться, они могут повредить стеклокерамическую поверхность. Поэтому нанесите на неё специальное чистящее средство перед приготовлением продуктов, содержащих большое количество сахара.

#### Блестящие результаты всего в три простых приёма:

Для основательного очищения поверхности сначала удалите сильные загрязнения и остатки пищи подходящим чистящим скребком.

Затем нанесите несколько капель подходящей чистящей жидкости на остывшую варочную поверхность и разотрите их бумажным полотенцем или чистой тряпкой.

В заключение протрите варочную поверхность влажной салфеткой и вытрите насухо. Готово!

#### Как определить правильный скребок для чистки стеклокерамики?

- Скребок изготовлен из металла (не плавится и не горит)
- Скребок снабжен предохранителем, которым легко пользоваться
- Лезвие ровное и надежно зафиксировано в корпусе, не сдвигается
- Лезвие чистое, без следов повреждения или ржавчины
- В идеале наличие сертификата качества (например, знака качества TÜV)
- Наличие руководства пользователя и указаний по технике безопасности

Если прибор устанавливается над электрическим духовым шкафом с системой пиролизической очистки, не включайте его во время работы этой системы, т.к. это может вызывать срабатывание устройства защиты от перегрева (см. соответствующий раздел).



Приведенный на приборе знак перечеркнутого мусорного бака означает, что он принадлежит категории RAEE, то есть “Отходы электронного и электрического оборудования” поэтому **его нельзя выбрасывать вместе с недифференцированными отходами** (то есть вместе с “бытовыми отходами”), а необходимо сдавать отдельно, чтобы можно было осуществить операции, необходимые для его переработки, или специальную обработку в целях безопасной утилизации возможных вредных для окружающей среды материалов и извлечения сырья, которое можно повторно использовать. Правильная утилизация этого изделия поможет сберечь ценные ресурсы и избежать потенциального отрицательного воздействия на здоровье человека и окружающую среду, что может произойти в результате неправильной утилизации.

Просим вас обратиться к местным властям за более подробной информацией о ближайшем пункте приема на утилизацию. В соответствии с государственным законодательством возможны санкции в случае неправильной утилизации этих отходов.

### ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ В СТРАНАХ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

Директива Европейского Союза об электронных и электрических приборах (RAEE) в каждой из стран принята по-разному, поэтому при желании утилизировать настоящий прибор советуем обратиться к местным властям или дистрибьютеру за информацией о правильной утилизации.

### ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ В СТРАНАХ ЗА ПРЕДЕЛАМИ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

Знак перечеркнутого мусорного бака действителен только в странах Европейского Союза. При желании утилизировать настоящий прибор в других странах, советуем обратиться к местным властям или дистрибьютеру за информацией о правильной утилизации.



#### ВНИМАНИЕ!

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в прибор в любой момент без предварительного предупреждения. Печать, перевод и воспроизведение, в том числе частичное, настоящего руководства, возможны только после получения предварительного разрешения изготовителя.

Техническая информация, графические изображения и спецификации, приведенные в настоящем руководстве, являются ориентировочными и не подлежат разглашению.

Руководство составлено на итальянском языке, изготовитель не несет ответственности за возможные опечатки или ошибки перевода.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ORAZ OSTRZEŻENIA



Prace instalacyjne powinny być wykonywane przez kompetentnych i wykwalifikowanych instalatorów, jak wskazano w niniejszej instrukcji i zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Jeśli przewód zasilający lub inne części są uszkodzone, **NIE należy używać okapu**: odłączyć okap od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum obsługi technicznej w celu naprawy.

**Nie należy zmieniać struktury elektrycznej, mechanicznej i funkcjonalnej urządzenia.**

**Nie wolno podejmować samodzielnych prób naprawy lub wymiany; wszystkie operacje wykonywane przez osoby niekompetentne i niewykwalifikowane mogą spowodować szkody, nawet bardzo poważne, dla mienia i/lub osób, które nie są objęte gwarancją producenta.**

### OSTRZEŻENIA DLA INSTALATORA

#### BEZPIECZEŃSTWO TECHNICZNE



Przed zainstalowaniem okapu należy sprawdzić integralność i funkcjonalność wszystkich jego części; w przypadku zauważenia jakichkolwiek nieprawidłowości nie kontynuować instalacji i skontaktować się ze sprzedawcą.

Jeśli znaleziono wadę estetyczną, okapu **NIE należy instalować**; należy go z powrotem umieścić w oryginalnym opakowaniu i skontaktować się ze sprzedawcą.

Po zainstalowaniu nie uwzględnia się żadnych reklamacji dotyczących wad estetycznych.

Podczas instalacji należy zawsze używać środków ochrony indywidualnej (np. butów ochronnych) i postępować w sposób ostrożny, z zachowaniem prawidłowych procedur.

Zestaw do zamocowania (śruby i kołki) dostarczony z okapem powinno się wykorzystać wyłącznie do montażu na ścianach murowanych; jeśli okap ma być zamontowany na innego rodzaju ścianach, należy rozważyć inne sposoby montażu, uwzględniając wytrzymałość ściany oraz masę okapu (podane na str. 2). Należy pamiętać, że instalacja z systemami montażowymi innymi niż dostarczone lub niezgodnymi może spowodować uszkodzenia natury elektrycznej i mechanicznej.

Nie instalować okapu na zewnątrz i nie wystawiać go na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, wiatr itd.)

#### BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE



Instalacja elektryczna, do której podłączony jest okap, powinna być zgodna z przepisami oraz posiadać uziemienie, zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa w kraju użytkowania; powinna być również zgodna z europejskimi przepisami w zakresie zakłóceń radiowych.

Przed zainstalowaniem okapu należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe jest zgodne z danymi na tabliczce wewnątrz okapu.

Po zainstalowaniu urządzenia, gniazdko wykorzystywane do podłączenia elektrycznego powinno być łatwo dostępne; jeśli nie jest to możliwe, należy przewidzieć wyłącznik główny, aby w razie konieczności móc odłączyć okap.

Wszelkie modyfikacje w instalacji elektrycznej powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Maksymalna długość śruby mocującej komina (dostarczonej przez producenta) wynosi 13 mm. Użycie śrub niezgodnych z instrukcją może powodować zagrożenia elektryczne.

W przypadku awarii urządzenia, nie należy podejmować samodzielnych prób jego naprawy, lecz skontaktować się z dostawcą lub autoryzowanym centrum obsługi technicznej.



**Podczas instalowania okapu należy odłączyć urządzenie, wyjmując wtyczkę lub za pomocą wyłącznika głównego.**

#### BEZPIECZEŃSTWO ODPROWADZANIA DYMU




**Nie przyłączać urządzenia do kanałów dymowych/spalinowych (kotły, kominki itp.).**

Przed instalacją okapu należy się upewnić, że przewidziane są wszystkie przepisy dotyczące odprowadzania zużytego powietrza poza pomieszczenie.



## OSTRZEŻENIA DLA UŻYTKOWNIKA

 Niniejsze ostrzeżenia zostają podane w celu zapewnienia bezpieczeństwa zarówno Państwa jak i innych osób. Przed użytkowaniem urządzenia oraz przed jego czyszczeniem należy zatem przeczytać tę instrukcję w całości. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody/obrażenia, które mogą zostać spowodowane u ludzi, zwierząt domowych lub w mieniu, w sposób bezpośredni lub pośredni, w wyniku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa wskazanych w tej broszurze. Zachowanie niniejszej instrukcji obsługi razem z urządzeniem jest bardzo ważne w celach wszelkiej przyszłej lektury.

Gdyby urządzenie zostało sprzedane lub przeniesiona została jego własność na strony trzecie, należy upewnić się, że instrukcja została przekazana razem z nim, aby nowy użytkownik mógł zapoznać się z funkcjonowaniem okapu i danymi ostrzeżeniami.

Po zainstalowaniu okapu ze stali nierdzewnej należy go wyczyścić, aby usunąć pozostałości kleju po folii ochronnej oraz ewentualne tłuste plamy; zanieczyszczenia te, jeśli nie zostaną usunięte, mogą doprowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni okapu. W celu wykonania tej czynności, producent zaleca, aby użyć chusteczek znajdujących się w wyposażeniu, dostępnymi również w ofercie handlowej. Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.


## PRZEZNACZENIE

**Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zasyłania oparów powstających podczas gotowania żywności w gospodarstwie domowym, z wyłączeniem przypadków użytkowania do celów profesjonalnych. Każde inne użycie jest niewłaściwe, może spowodować szkody/obrażenia u ludzi, zwierząt oraz w mieniu, i zwalnia Producenta z jakiegokolwiek odpowiedzialności.**

Urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej lub niemających doświadczenia lub wymaganej wiedzy, chyba że odbędzie się to pod nadzorem lub gdy otrzymały instrukcje odnoszące się do zapewnienia bezpiecznej pracy i zrozumienia związanego z nim niebezpieczeństwa.

Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czynności czyszczenia i konserwacji, będące obowiązkiem użytkownika, nie powinny być wykonywane przez dzieci bez zapewnienia odpowiedniego nadzoru.

## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I CZYSZCZENIA

 **Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, odłączyć urządzenie wyjmując wtyczkę lub głównym wyłącznikiem.**

Nie należy używać okapu z mokrymi rękami lub boso. Gdy nie korzysta się z urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy wszystkie części elektryczne (światła, wyciąg) są wyłączone.

 **Nie kłaść żadnych obiektów na ruchomych klapkach.**

Podczas zastosowania frytkownicy sprawdzać: przegrzany olej może się zapalić.

Nie zapalać swobodnych płomieni pod okapem.

Nie przygotowywać żywności z wykorzystaniem płomieni pod okapem.


Nigdy nie należy używać okapu bez metalowych filtrów przeciw tłuszczowym; tłuszcz i brud w tym przypadku osadziłyby się na urządzeniu pogarszając stan jego działania.

Dostępne części okapu mogą być nagrzane, gdy są stosowane w połączeniu z urządzeniami do gotowania.

Nie czyścić części okapu, gdy są jeszcze gorące.

Jeśli czyszczenie nie jest przeprowadzane zgodnie z procedurami i z produktami wymienionymi w niniejszej instrukcji, może wystąpić zagrożenie pożarowe.

Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, wyłączyć główny wyłącznik.

 **W przypadku jednoczesnego korzystania z innych urządzeń (kotły, piece, kominki itd.) zasilanych gazem lub innymi paliwami, należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu, w którym następuje zasyłanie dymu, zgodnie z obowiązującymi normami.**

## MONTAŻ

część zastrzeżona wyłącznie dla personelu wykwalifikowanego



Przed zainstalowaniem okapu należy uważnie przeczytać rozdz. "WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ORAZ OSTRZEŻENIA".

### CECHY TECHNICZNE

Dane techniczne urządzenia znajdują się na etykietach umieszczonych wewnątrz okapu.

### UMIESZCZANIE W POZYCJI

Nie instalować okapu na zewnątrz i nie wystawiać go na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, wiatr itd.)

### PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

(część zastrzeżona wyłącznie dla wykwalifikowanych pracowników)



Przed wykonaniem wszelkiej czynności na okapie należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

Upewnić się, że nie istnieje ryzyko odłączenia lub przecięcia przewodów elektrycznych wewnątrz okapu: w przeciwnym razie skontaktować się z najbliższym centrum obsługi technicznej. Zwrócić się do wykwalifikowanego personelu, aby podłączył kable elektryczne.

Podłączenie należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przed podłączeniem okapu do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:

- napięcie sieciowe jest zgodne z danymi na tabliczce wewnątrz okapu;
- instalacja elektryczna jest zgodna z normą i może wytrzymać obciążenie (patrz dane techniczne wewnątrz okapu);
- wtyczka i przewód zasilający nie są narażone na kontakt z temperaturami przekraczającymi 70°C;
- instalacja zasilająca posiada sprawne i prawidłowe uziemienie zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko wykorzystywane do podłączenia jest łatwo dostępne po zamontowaniu okapu.

W przypadku:

- urządzenia wyposażonego w przewód bez wtyczki: należy używać wtyczki typu znormalizowanego. Przewody powinny być podłączone w następujący sposób: żółto-zielony do uziemienia, niebieski do zacisku neutralnego i brązowy do fazy. Wtyczka powinna być podłączona do odpowiedniego gniazda bezpieczeństwa.
- urządzenia stałego nieposiadającego przewodu zasilającego i wtyczki lub innego przyrządu zapewniającego odłączenie od sieci i posiadającego odległość rozwarcia styków, która umożliwia całkowite odłączenie w warunkach nadnapięcia kategorii III. Tego typu urządzenia odłączające powinny zostać przewidziane w sieci zasilania, zgodnie z zasadami instalacji.

Przewód uziemiający żółto-zielony nie może być przedzielony wyłącznikiem.

Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności w razie braku zastosowania się do zasad dotyczących bezpieczeństwa.

### ODPROWADZANIE DYMU

#### OKAP Z USUWIANIEM NA ZEWNĄTRZ (WYCIĄGOWY)



W tej wersji opary i dym są odprowadzane na zewnątrz przez rurę spustową. W tym celu złącze wylotowe okapu powinno być podłączone za pomocą rury do wylotu zewnętrznego.

Rura wylotowa powinna posiadać:

- średnicę nie mniejszą od złącza okapu.
  - lekkie nachylenie w dół (spadek) na odcinkach poziomych w celu uniknięcia cofania skroplin do silnika.
  - ograniczoną do minimum liczbę zagięć.
  - minimalną niezbędną długość pozwalającą uniknąć drgań oraz zmniejszenia wydajności zasysania okapu.
- Jeśli rura przechodzi przez środowisko o niskiej temperaturze, należy ją zaizolować.

W celu uniknięcia cofania powietrza z zewnątrz, w przypadku silników o wydajności 800m<sup>3</sup>/h lub większej, występuje zawór zwrotny.

*Odstępstwo dla Niemiec:*

*gdy okap kuchenny i urządzenia zasilane energią nieelektryczną funkcjonują jednocześnie, ujemne ciśnienie w pomieszczeniu nie może przekroczyć 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> barów).*

### OKAP Z RECYRKULACJĄ WEWNĘTRZNĄ (FILTRUJĄCY)



W tej wersji powietrze przepływa przez filtry z węglem aktywnym w celu oczyszczenia i ponownego wprowadzenia do środowiska.

Należy sprawdzić, czy filtry na węgiel aktywny umieszczone są na okapie, w przeciwnym razie należy je założyć zgodnie ze wskazówkami w instrukcji montażu.



W tej wersji zawór zwrotny nie powinien zostać zamontowany: wymontować go, jeśli występuje na złączu wylotowym powietrza z silnika.

### INSTRUKCJA MONTAŻU

część zastrzeżona wyłącznie dla personelu wykwalifikowanego



Okap może być instalowany w różnych konfiguracjach. Podstawowe fazy montażu wyglądają podobnie dla wszystkich typów instalacji, natomiast dla każdego rodzaju podkreślono specjalne operacje, jakie należy wykonać.

## FUNKCJONOWANIE

### KIEDY WŁĄCZYĆ OKAP?

Okap należy włączyć co najmniej jedną minutę przed rozpoczęciem gotowania, aby przetransportować dym i opary w kierunku powierzchni zasysania.

Po zakończeniu gotowania pozostawić okap do momentu, gdy wszystkie opary i zapachy zostaną całkowicie zassane. Za pomocą funkcji timera można ustawić automatyczne wyłączenie okapu po 15 minutach pracy.

### JAKĄ PRĘDKOŚĆ WYBRAĆ?

**prędkość (1-3):** zapewnia oczyszczone powietrze przy niskim poborze energii elektrycznej.

**prędkość (4-5):** normalne warunki użytkowania.

**prędkość (6-7):** w przypadku obecności silnych zapachów i oparów.

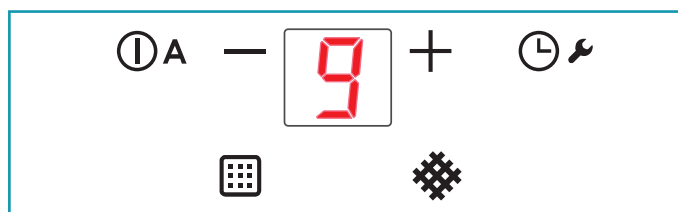
**prędkość (8-P):** szybkie usuwanie zapachów i oparów.





### KIEDY OCZYŚCIĆ LUB WYMIENIĆ FILTRY?


Filtry metalowe powinny być myte co 30 godzin użytkowania.

Filtry z węglem aktywnym powinny być wymieniane co 3-4 miesiące, zależnie od częstotliwości użytkowania okapu.

W celu zapoznania się z innymi szczegółami patrz rozdział „KONSERWACJA”.



ⓘ A	<b>WŁ./WYŁ.</b> <b>Krótkie naciśnięcie:</b> Włączenie/wyłączenie okapu. <b>Dłuższe przytrzymanie:</b> Aktywacja automatycznego cyklu (A) działania okapu w zależności od mocy płyt.
+	<b>Zwiększenie prędkości od 1 do 9 (aż do „P”).</b> <b>Prędkość „P”:</b> aktywna tylko przez kilka minut, następnie włącza się <b>prędkość 9</b> .
-	<b>Zmniejszenie prędkości od P do 1.</b>
⌚	<b>Przy okapie włączonym (Krótkie naciśnięcie): TIMER</b> (czerwona dioda miga) <b>Automatyczne wyłączenie po upływie 15 minut.</b> <b>Funkcja wyłącza się</b> (czerwona dioda wyłączona) w przypadku: - wyłączenia silnika (klawisz ⓘ A ). - Naciśnij ponownie przycisk TIMER ⌚ .  <b>Przy okapie wyłączonym (Dłuższe przytrzymanie 4s):</b> otwarcie kłapek w celu konserwacji okapu i filtrów metalowych  .  Aby wyjść z trybu konserwacji, naciskać przycisk przez 4 sekundy.
	<b>ALARM METALOWEGO FILTRA PRZECIWTŁUSZCZOWEGO</b> Konserwacja po upływie około 30 godzin użytkowania. Nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund klawisz ⌚ ➤ w celu wyzerowania licznika.
	<b>ALARM FILTRA CARBON.ZEO</b> Konserwacja po upływie około 2000 godzin użytkowania. Nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund klawisz ⌚ ➤ w celu wyzerowania licznika.  <b>Aby aktywować alarm:</b> Przy okapie wyłączonym nacisnąć i przytrzymać klawisze + i - przez 3 sekundy Zapala się dioda  . Potwierdzić klawiszem +

 Jeśli panel przyciskowy jest całkowicie nieaktywny, należy tymczasowo odłączyć zasilanie elektryczne (na ok. 5”) od sprzętu gospodarstwa domowego przed skontaktowaniem się z pomocą techniczną, ewentualnie użyć wyłącznika głównego, aby wznowić normalne działanie. Jeśli dana procedura nie jest skuteczna, skontaktować się z pomocą techniczną.

## KONSERWACJA



Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, odłączyć urządzenie wyjmując wtyczkę lub głównym wyłącznikiem.

Nie należy używać detergentów zawierających substancje ściernie, kwaśne lub o działaniu korozyjnym, a także ścierek o szorstkiej powierzchni.

Stałe wykonywanie czynności konserwacyjnych gwarantuje prawidłowe działanie urządzenia i jego wysoką wydajność na przestrzeni czasu. Szczególną uwagę należy poświęcić **metalowym filtrom przeciw-tłuszczowym**: częste czyszczenie filtrów oraz ich uchwyty gwarantuje, że nie będą gromadzić się łatwopalne cząstki tłuszczu.

## CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNYCH

Zaleca się, aby zewnętrzne powierzchnie okapu czyścić **co najmniej raz na 15 dni**, aby uniknąć osadzania się substancji oleistych i cząstek tłuszczu. Producent do czyszczenia okapu wykonanego ze szrotkowanej stali nierdzewnej zaleca chusteczki „Magic Steel”.

Zamiennie **wszystkie inne powierzchnie** należy czyścić przy pomocy wilgotnej szmatki nasączonej w łagodnym płynnym detergencie lub denaturacie.

Czyszczenie zakończyć dokładnym wypłukaniem i wysuszeniem za pomocą miękkiej ściereczki.



Aby wilgoć nie dostała się do części elektronicznych, nie należy używać zbyt dużej ilości wody w pobliżu paneli przyciskowych i urządzeń oświetleniowych.



Nie myć kłapek w zmywarce.

Szklane panele należy czyścić wyłącznie przy użyciu miękkiej ściereczki, specjalnymi środkami myjącymi, nietrącymi niepowodującymi korozji. Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności w razie braku zastosowania się do takich zaleceń.

## CZYSZCZENIE POWIERZCHNI WEWNĘTRZNYCH



Zabrania się czyszczenia płynami lub rozpuszczalnikami elementów elektrycznych lub części związanych z silnikiem, które znajdują się wewnątrz okapu.

W celu uzyskania informacji o wewnętrznych częściach metalowych patrz poprzedni paragraf.

## METALOWE FILTRY PRZECIWTŁUSZCZOWE

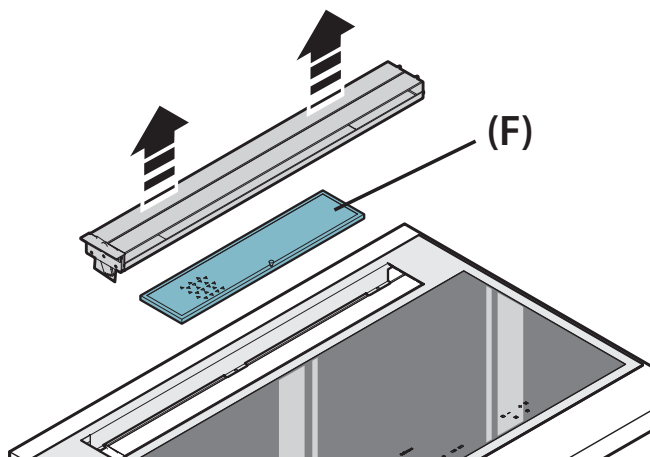
Zaleca się, **aby często myć** metalowe filtry (F) (co najmniej raz w miesiącu), mocząc je przez około 1 godzinę w wodzie z gorącym płynem do mycia naczyń i pamiętając, aby ich nie zginać.

Nie należy używać korodujących środków czyszczących, kwasowych ani zasadowych.

Dokładnie je opłukać i przed ponownym zamontowaniem odczekać, aż całkowicie wyschną.

Mycie w zmywarce do naczyń jest dozwolone.

W celu uzyskania informacji o wyjęciu i włożeniu metalowych filtrów przeciw tłuszczowych patrz instrukcja montażu.



## FILTRY WĘGLOWO-ZEOLITOWE

W normalnych warunkach użytkowania zaleca się regenerację filtra węglowo-zeolitowego

co 18 miesięcy oraz jego wymianę co 3 lata. W celu regeneracji filtra należy przeprowadzić następującą procedurę:

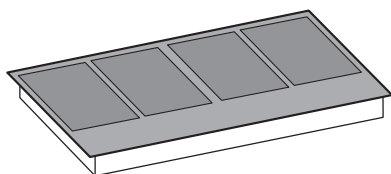
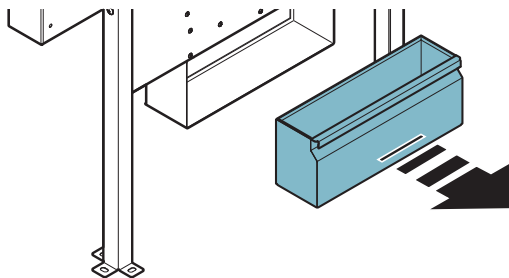
- Wymontować filtr, postępując zgodnie z instrukcjami (Fig.12).
- Wstaw filtry A, B i C (jeśli są obecni) do piekarnika domowego i pozostawić w temperaturze 200°C na około dwie godziny.
- Po ostygnięciu wszystkich czterech filtrów zainstalować je w konstrukcji metalowej filtra.

## ZBIORNICZEK NA OLEJ

Wskazane jest, aby zbiorniczek myć co 15 dni.

Nie należy używać korodujących środków czyszczących, kwasowych ani zasadowych.

Aby czyszczenie było dokładniejsze, wyjąć zbiorniczek na olej (patrz rysunek) i umyć go w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Dokładnie go wypłukać i przed ponownym montażem poczekać, aż wyschnie. Zabrania się mycia w zmywarce.



## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ORAZ OSTRZEŻENIA



Niniejsze ostrzeżenia zostają podane w celu zapewnienia bezpieczeństwa zarówno Państwa, jak i innych osób. Przed użyciem urządzenia oraz przed jego czyszczeniem należy zatem przeczytać tę instrukcję w całości.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody/obrażenia, które mogą zostać spowodowane u ludzi, zwierząt domowych lub w mieniu, w sposób bezpośredni lub pośredni, w wyniku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa wskazanych w tej broszurze.

Zachowanie niniejszej instrukcji obsługi razem z urządzeniem jest bardzo ważne w celach wszelkiej przyszłej lektury.



### Przeznaczenie

- Ta płyta kuchenna jest przeznaczona do stosowania w gospodarstwie domowym do przygotowywania i utrzymywania gorącej temperatury dań.
- Nie instalować płyty kuchennej na zewnątrz i nie wystawiać jej na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, wiatr itd.)
- Zabrania się stosowania do innych celów.
- Ta płyta kuchenna może być montowana wyłącznie na piekarnikach lub kuchenkach elektrycznych wyposażonych w system chłodzenia dymów i oparów.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej lub które nie posiadają doświadczenia lub wymaganej wiedzy, chyba że odbędzie się to pod nadzorem lub gdy otrzymały instrukcje odnoszące się do zapewnienia bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumienia związanego z nim niebezpieczeństwa. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czynności czyszczenia i konserwacji, będące obowiązkiem użytkownika, nie powinny być wykonywane przez dzieci bez zapewnienia im odpowiedniego nadzoru.
- Nigdy nie pozostawiać włączonej płyty kuchennej bez nadzoru.





## Niebezpieczeństwo poparzeń

- Używać blokady elementów sterujących, aby zapobiec samodzielnemu włączeniu urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- ustawiać trzonki i uchwyty patelni oraz garnków w taki sposób, aby były niedostępne dla dzieci.
- Wyłączyć strefy grzejne po zakończeniu korzystania z nich.
- Nie stawiać żadnych metalowych przedmiotów na włączonych strefach grzejnych.



## Bezpieczeństwo techniczne

- **Prace instalacyjne powinny być wykonywane przez kompetentnych i wykwalifikowanych instalatorów, jak wskazano w niniejszej instrukcji i zgodnie z obowiązującymi przepisami.**

**Jeśli przewód zasilający lub inne podzespoły są uszkodzone, NIE należy używać płyty kuchennej:** odłączyć płytę kuchenną od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum obsługi technicznej w celu naprawy.

**Nie należy zmieniać struktury elektrycznej, mechanicznej i funkcjonalnej urządzenia.**

**Nie wolno podejmować samodzielnych prób naprawy lub wymiany; wszystkie operacje wykonywane przez osoby niekompetentne i niewykwalifikowane mogą spowodować szkody, nawet bardzo poważne, dla mienia i/lub osób, które nie są objęte gwarancją producenta.**

- Przed zainstalowaniem płyty kuchennej należy sprawdzić, czy wszystkie jej elementy są w odpowiednim stanie i czy prawidłowo działają; w przypadku zauważenia jakichkolwiek nieprawidłowości nie kontynuować instalacji, lecz skontaktować się ze sprzedawcą.



**Instalacja elektryczna, do której podłączona jest płyta kuchenna, powinna być zgodna z przepisami oraz posiadać uziemienie, zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa w kraju używania urządzenia; powinna być również zgodna z europejskimi przepisami w zakresie zakłóceń radiowych.**

- Dane dotyczące podłączenia do zasilania (napięcie i częstotliwość) podane na tabliczce znamionowej płyty kuchennej powinny być zgodne z parametrami sieci elektrycznej.

Przed podłączeniem do zasilania porównać te dane. W przypadku wątpliwości skontaktować się z elektrykiem.


- Nie używać płyty kuchennej przed jej zainstalowaniem.
- Zabrania się używania płyt indukcyjnych na poruszających się urządzeniach.
- Nigdy nie otwierać osłony urządzenia.
- Falmec gwarantuje zachowanie standardów bezpieczeństwa wyłącznie w przypadku używania oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do działania z zastosowaniem zewnętrznego czasomierza lub pilota.

## OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA



- Przed pierwszym włączeniem urządzenia usunąć z niego ewentualne folie ochronne i naklejki.
- Garnki i inne naczynia kuchenne w trakcie korzystania z nich na płycie mogą powodować hałas, którego przyczynę mogą stanowić:
  - wysoki poziom pobieranej mocy.
  - różne materiały, z których wykonane jest dno garnków.
- Nigdy nie używać wody do ugaszenia ognia. Wyłączyć strefę grzejną. Stłumić płomień za pomocą pokrywy, koca gaśniczego lub innego podobnego przedmiotu.
- Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w szufladach umieszczonych pod płytą kuchenną. Pojemnik z przegródkami na sztuce powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Nie podgrzewać pustych garnków ani patelni oraz zawsze sprawdzać, czy w naczyniach kuchennych znajduje się minimalna ilość płynu.
- Zawsze wyłączać płytę kuchenną po zakończeniu korzystania z niej.



- W przypadku używania tłuszczów i olejów nieustannie kontrolować proces gotowania, gdyż wymienione substancje mogą szybko ulec zapaleniu.
- Podgrzewać tłuszcze i oleje przez maksimum jedną minutę i nigdy nie używać funkcji Booster.
- W trakcie i po zakończeniu korzystania z urządzenia uważać, by się nie oparzyć.
- Upewnić się, że żaden zamocowany na stałe ani ruchomy przewód elektryczny urządzenia nie styka się z szybą lub z gorącym naczyniem kuchennym.
- Nie używać płyty kuchenki do podgrzewania słoików.
- Nie używać żadnego rodzaju pokryw na płycie indukcyjnej.
- Przewody elektryczne nie powinny stykać się z płytą kuchenną.
- Zaleca się, aby chronić ręce przed wysoką temperaturą, używając odpowiednich łapek do chwytania gorących naczyń. Używać wyłącznie suchych rękawic lub łapek.
- Używać tylko garnków i patelni z gładką magnetyczną podstawą odpowiednią do płyt indukcyjnych.
- Pamiętać, aby cukier, materiały syntetyczne oraz folie aluminiowe nie miały styczności z gorącymi strefami. Podczas schładzania wymienione substancje mogą spowodować pęknięcia lub inne uszkodzenia powierzchni vitroceramicznej: wyłączyć urządzenie i natychmiast usunąć z jeszcze gorącej strefy grzejnej
- Przemieszczać garnki, unosząc je, nie przesuwając ich po powierzchni płyty kuchennej.
- Przed każdym użyciem garnki i płyta kuchenna powinny być idealnie wyczyszczone.
- Nie upuszczać żadnych przedmiotów na płytę grzewczą!
-  **Używać wyłącznie garnków z dnem o właściwościach magnetycznych. Niedozwolone są inne materiały.**
- Używać garnków o wymiarach dostosowanych do odpowiedniej strefy grzejnej.
- Zawsze używać jednego garnka lub patelni w każdej strefie grzejnej, również podczas korzystania z funkcji BRIDGE.

- Nie umieszczać gorących naczyń na przyciskach dotykowych i kontrolkach, ponieważ mogą one uszkodzić elektronikę zainstalowaną poniżej. Dbać, aby elementy sterujące i kontrolki były zawsze czyste.
- Nie przechowywać metalowych przedmiotów bezpośrednio pod płytą kuchenną.
- W miarę możliwości zawsze używać pokrywek, aby unikać rozpraszania ciepła.
- Gotować w małej ilości wody.
- Po rozpoczęciu smażenia lub gotowania potraw ustawić moc na niższym poziomie.

### Naczynia kuchenne mają różne dna.

Dna mogą być wykonane całkowicie z metali żelaznych, z mieszanki metali żelaznych i nieżelaznych, z metali nieżelaznych.

- Dna wykonane z metali nieżelaznych (aluminium, miedź itd.) nie mogą być używane z płytami indukcyjnymi.
- Dna wykonane z metali mieszanych mogą się nagrzewać w sposób nierównomierny i nie osiągać wysokich temperatur. W przypadku gdy dno składa się głównie z metali nieżelaznych, płyta może nie rozpoznać garnka i strefa grzejna nie zostanie aktywowana. Ponadto niektóre z tych materiałów mają skłonność do uwalniania substancji, które wiążą się nadrukiem na szkło, uszkadzając je w sposób nieodwracalny.
- Najbardziej odpowiednie są płaskie dna wykonane w całości z metali żelaznych, które nagrzewają w sposób równomierny.



## Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia

### Ostrzeżenie dla osób z rozrusznikami serca:

należy pamiętać, że w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia podczas jego działania generowane jest pole elektromagnetyczne. Możliwość wpływu tego pola na pracę rozrusznika serca jest bardzo mała.

W razie wątpliwości należy skontaktować się z producentem rozrusznika serca lub lekarzem.

Pole elektromagnetyczne płyty może wpłynąć negatywnie na działanie magnesowalnych przedmiotów. Karty kredytowe, urządzenia ratujące życie, kalkulatory kieszonkowe itp. nie mogą być umieszczane w bezpośrednim sąsiedztwie włączanej płyty kuchennej.

Metalowe przedmioty przechowywane w szufladzie pod urządzeniem mogą ulec znacznemu nagrzanemu w przypadku długotrwałego korzystania z urządzenia. Nie przechowywać metalowych przedmiotów w szufladzie umieszczonej bezpośrednio pod płytą grzejną.

Urządzenie jest wyposażone w wentylatory chłodzące. Jeśli pod urządzeniem wpuszczonym w blat znajduje się szuflada, należy umieścić przegrodę oddzielającą pomiędzy szufladą a dolną częścią urządzenia, aby zapewnić konieczną wentylację płyty i nie dopuścić do zablokowania wentylatorów.

Nigdy nie używać dwóch garnków lub patelni jednocześnie na jednym obszarze gotowania, prostokątnym obszarze gotowania lub w strefie gotowania PowerFlex.

## ZABEZPIECZENIA PŁYTY KUCHENNEJ

### Wyłączenie bezpieczeństwa

Jeśli w przypadku jakiejś strefy grzejnej zostanie przekroczony maksymalny czas włączenia z tym samym, niezmiennym poziomem mocy, wówczas strefa ta zostaje automatycznie wyłączona i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

Aby ponownie włączyć strefę grzejną, dotknąć odpowiednich przycisków.

Poziom mocy	low	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maksymalny czas działania w godzinach	8,7	2,0	8,7	6,7	5,3	4,3	3,5	2,8	2,3	1,9	1,5

Płyta kuchenna wyłącza się automatycznie, jeśli jeden lub więcej elementów sterujących zostanie przykrytych przez ponad 10 sekund.

W celu przywrócenia prawidłowego działania:

- zdjąć przedmioty z panelu sterowania.
- oczyścić panel sterowania.
- ponownie włączyć płytę kuchenną i odpowiednią strefę grzejną.

### Mechanizm zapobiegający nadmiernemu nagrzanemu

Zanim elementy płyty kuchennej nadmiernie się nagrzej, mechanizm sterujący zmniejsza pobór mocy, zgodnie z poniższą procedurą środków bezpieczeństwa:

- Dezaktywacja funkcji booster oraz funkcji power booster, jeśli są włączone.
- Zmniejszenie ustawionego poziomu mocy.
- Wyłączenie odpowiedniej strefy grzejnej.

Na wyświetlaczu stref grzejnych pojawia się komunikat „E2”.

Gdy sygnalizacja usterki zgaśnie, strefa grzejna może zostać ponownie włączona.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA W PRZYPADKU MONTAŻU


Zainstalować płytę kuchenną dopiero po zamontowaniu szafek stojących i wiszących w kuchni.

Upewnić się, że blaty są fornirowane z użyciem kleju odpornego na wysokie temperatury, co zapobiega powstawaniu odkształceń i przerw.



Zabrania się instalowania urządzenia na lodówkach i zamrażarkach, zmywarkach do naczyń, pralkach i suszarkach.

## BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE


 Instalacja elektryczna, do której podłączona jest płyta, powinna być zgodna z przepisami oraz posiadać uziemienie, zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa w kraju używania urządzenia; powinna być również zgodna z europejskimi przepisami w zakresie zakłóceń radiowych.

Upewnić się, że po zamontowaniu płyty kuchennej nie będzie można dotknąć przewodu zasilania i nie będzie on podlegał naprężeniom mechanicznym.

Po zainstalowaniu urządzenia gniazdko wykorzystywane do podłączenia elektrycznego powinno być łatwo dostępne; jeśli nie jest to możliwe, należy przewidzieć wyłącznik główny, aby w razie konieczności móc odłączyć okap.

Wszelkie modyfikacje w instalacji elektrycznej powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

W przypadku awarii urządzenia nie należy podejmować samodzielnych prób jego naprawy, lecz skontaktować się z dostawcą lub autoryzowanym centrum obsługi technicznej.

 **Podczas instalowania płyty należy odłączyć urządzenie, wyjmując wtyczkę lub korzystając wyłącznika głównego.**

#### PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

(część zastrzeżona wyłącznie dla personelu wykwalifikowanego)

 **Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności przy płycie należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.**

**Upewnić się, że nie istnieje ryzyko odłączenia lub przecięcia przewodów elektrycznych wewnątrz płyty: w przeciwnym razie skontaktować się z najbliższym centrum obsługi technicznej.**

**Zwrócić się do wykwalifikowanego personelu, aby podłączył kable elektryczne.**

**Podłączenie należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.**

Przed podłączeniem płyty do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:

- napięcie sieciowe jest zgodne z danymi na tabliczce wewnątrz płyty;
- instalacja elektryczna jest zgodna z normą i może wytrzymać obciążenie (patrz dane techniczne wewnątrz płyty);
- wtyczka i przewód zasilający nie są narażone na kontakt z temperaturami przekraczającymi 70°C;
- instalacja zasilająca wyposażona jest w sprawną i prawidłową instalację uziemiającą zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko wykorzystywane do podłączenia jest łatwo dostępne po zamontowaniu płyty.

W przypadku:

- urządzenia wyposażonego w przewód bez wtyczki: należy używać wtyczki typu znormalizowanego. Przewody powinny być podłączone w następujący sposób: żółto-zielony do uziemienia, niebieski do zacisku neutralnego i brązowy do fazy. Wtyczka powinna być podłączona do odpowiedniego gniazda bezpieczeństwa.
- urządzenia stałego nieposiadającego przewodu zasilającego i wtyczki lub innego przyrządu zapewniającego odłączenie od sieci i posiadającego odległość rozwarcia styków, która umożliwia całkowite odłączenie w warunkach nadnapięcia kategorii III. Tego typu urządzenia odłączające powinny zostać przewidziane w sieci zasilania, zgodnie z zasadami instalacji.

Przewód uziemiający żółto-zielony nie może być przedzielony wyłącznikiem.

Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności w razie braku zastosowania się do zasad dotyczących bezpieczeństwa.

#### Podłączenie płyty:

sieć	Podłączenie	Przekrój przewodu	Kabel zasilający	Kaliber odłącznika
220V - 240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* obliczony z współczynnikiem niejednoczesności zgodnie z normą EN 60 335-2-6.



#### WARTOŚCI MOCY:

Parametr	90
Moc całkowita	2800-7400W
<b>Pozycja 1</b>	
Moc znamionowa	1600W
Moc funkcji booster	1850W
<b>Pozycja 2</b>	
Moc znamionowa	2100W
Moc funkcji booster (1/2)	3000W
<b>Pozycja 3</b>	
Moc znamionowa	2100W
Moc funkcji booster (1/2)	3000W
<b>Pozycja 4</b>	
Moc znamionowa	1600W
Moc funkcji booster	1850W

Element sterujący	Opis
ⓘ	Płyta kuchenna WŁ./WYŁ. W przypadku braku aktywacji innego elementu sterującego płyta wyłącza się automatycznie po kilku sekundach
■□	Wybór przedniej strefy grzejnej. W przypadku naciśnięcia w połączeniu z □■ powoduje włączenie funkcji BRIDGE.
□■	Wybór tylnej strefy grzejnej. W przypadku naciśnięcia w połączeniu z ■□ powoduje włączenie funkcji BRIDGE.
Ⓜ	Blokada elementów sterujących: po naciśnięciu przez ponad 2 sekundy powoduje zablokowanie wszystkich elementów sterujących. W celu odblokowania elementów sterujących powtórzyć operację.
+	Zwiększenie poziomu mocy gotowania oraz wybór funkcji Booster, lub zwiększenie czasu gotowania dla funkcji TIMER.
-	Zmniejszenie poziomu mocy gotowania lub zmniejszenie czasu gotowania dla funkcji TIMER.

Komunikat na wyświetlaczu	Opis
0	Strefa grzejna w trybie stand-by
0.....9	Poziomy mocy od najniższego do najwyższego, wybierane za pomocą przycisków + i -.
P	Power boost: maksymalna moc grzania.
H	Wskaźnik ciepła resztkowego
0	Poziom mocy między 0 i 1, dostosowany do podtrzymywania temperatury ugotowanych potraw
0	Włączona funkcja Bridge. (Minimalna średnica garnka: Ø230 mm)
0	Brak garnka na płycie kuchennej lub garnek nieodpowiedni ze względu na materiał, z którego jest wykonany, lub rozmiary. (Minimalna średnica garnka: Ø 120 mm)
0 + 0 (na środkowym wyświetlaczu)	Włączona funkcja blokady elementów sterujących.

## DZIAŁANIE PŁYTY INDUKCYJNEJ I KORZYSTANIE Z NIEJ

### UŻYWAĆ TYLKO NACZYŃ DO PŁYT INDUKCYJNYCH.

Po włączeniu strefy grzejnej, dno garnka nagrzewa się. Strefa grzejna nagrzewa się wyłącznie dzięki ciepłu przekazywanemu przez garnek.

Indukcja automatycznie wykrywa wymiary garnka.

Moc grzejna powinna zostać wybrana w oparciu o rodzaj gotowanej potrawy.

Poniżej podano tabelkę streszczającą zasady wyboru mocy grzejnej:

### OBSZARY REGULACJI

1 - 2	Topienie Podgrzewanie	Sosy, masło, czekolada, żelatyna Dania wstępnie gotowane
2 - 3	Ubijanie Rozmrażanie	Ryż, budyń i dania gotowane Warzywa, ryby, produkty mrożone
3 - 4	Para	Warzywa, ryby, mięso
4 - 5	Gotowanie	Ziemniaki gotowane w wodzie, zupy, makaron Świeże warzywa
6 - 7	Wolne gotowanie	Mięso, wątróbka, jaja, kiełbaski Gulasz, rolady, flaki
7 - 8	Gotowanie Smażenie	Ziemniaki, obwarzanki, placki
9	Smażenie, doprowadzanie do wrzenia	Befszytki, omlety Gotowanie
P	Smażenie, doprowadzanie do wrzenia	Doprowadzanie do wrzenia dużych ilości wody

Uwaga: czas podgrzewania w przypadku indukcyjnych płyt kuchennych jest krótszy niż przy kuchenkach gazowych.

### PODSTAWOWE FUNKCJE

Patrz tabela dotycząca odpowiedniego modelu na poprzedniej stronie.


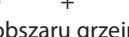
#### FUNKCJA BRIDGE

Ta funkcja umożliwia jednoczesną pracę stref grzania 1-2 i/lub 3-4.

W celu włączenia:

- Włączyć płytę kuchenną;

#### W przypadku wersji:

nacisnąć jednocześnie symbole  +  :



- na wyświetlaczu przedniego obszaru grzejnego pojawi się symbol



- Za pomocą przycisków + i - wyregulować moc.

Uwaga: ta funkcja może być aktywowana tylko pomiędzy dwiema płytami lewymi lub prawymi (z wykluczeniem dwóch płyt środkowych).

#### WYŁĄCZANIE funkcji BRIDGE:

nacisnąć jednocześnie symbole  +  :

### FUNKCJA BOOSTER


Funkcja Booster zwiększa moc, aby umożliwić podgrzanie dużych ilości (np. wody do gotowania makaronu).

To zwiększenie mocy działa przez maksimum 10 minut.



#### W przypadku wersji:


- Włączyć płytę kuchenną;

- wybrać strefę grzejną;

- dotknąć (+) do momentu, gdy na wyświetlaczu pokaże się  w tylnej strefie grzejnej.

**Uwaga: w przypadku  możliwa jest regulacja tylko jednej płyty prawej i jednej płyty lewej za każdym razem (w sumie nie więcej niż dwóch płyt).**

**Jeśli płyta zewnętrzna zostanie ustawiona na , sąsiedniej płyty nie można ustawić na poziom wyższy niż .**

**Jeśli płyta wewnętrzna jest ustawiona na , płyta zewnętrzna wyłącza się.**

### FUNKCJA KEEP WARM

42°C – Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw:

Włączyć płytę kuchenną;


Wybrać strefę grzejną;

Dotknąć klawisza (+), a następnie klawisza (-): pojawi się symbol .

#### Wyłączenie płyty kuchennej


##### W celu wyłączenia strefy grzejnej:

Dotknąć przycisku (-) do momentu, gdy na wyświetlaczu strefy grzejnej pokaże się 0.

Jeśli strefa grzejna jest jeszcze bardzo gorąca, pokaże się wskaźnik ciepła resztkowego .

##### Wyłączenie płyty kuchennej

Dotknąć przycisku  : wszystkie strefy grzejne zostają wyłączone.

Na wyświetlaczu stref grzejnych, które są jeszcze bardzo gorące, pojawia się symbol .



**Nie dotykać stref grzejnych, dopóki jest zapalona kontrolka .**

## FUNKCJA CZASOMIERZA I AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Czasomierz posiada dwie funkcje:

1 – **REGULATORA CZASOWEGO;**

2 – **AUTOMATYCZNEGO WYŁĄCZNIKA** jednej lub kilku stref grzejnych.



Istnieje możliwość ustawienia czasu trwania na wartość do 99 minut

Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu czasu pojawia się 00 i włącza się sygnał akustyczny, który można wyłączyć, naciskając na przycisk (+) lub (-).



## REGULATOR CZASOWY

W celu ustawienia:

1. Włączyć płytę (jeśli jest wyłączona) za pomocą klawisza  i dotknąć jednocześnie klawiszy (+) i (-). (w wersji Plus włącza się kontrolka );

2. Ustawić żądany czas, dotykając przycisków (+) i (-). Czasomierz zaczyna odliczać czas.

W celu zmodyfikowania zakresu czasu powtórzyć procedurę opisaną w punkcie 1.

Aby anulować ustawienia czasomierza:

1. Włączyć płytę (jeśli jest wyłączona) i dotknąć jednocześnie klawiszy (+) i (-).

(w wersji Plus włącza się kontrolka ).

2. Nacisnąć przycisk (-), aby ustawić zakres czasu na 00.

## AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

W celu aktywacji funkcji automatycznego wyłączania:

1 - włączyć płytę kuchenną;

2 - wybrać strefę grzejną;

3 - wybrać poziom mocy;

4 - ustawić timer zgodnie z opisem umieszczonym powyżej.

W celu ustawienia automatycznego wyłączenia dla innej strefy grzejnej powtórzyć procedurę podaną w punkcie 2.

**REGULATOR CZASOWY** i **AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE** mogą być używane jednocześnie.

## CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW

### Płyta kuchenna lub strefy grzejne nie włączają się:

- Płyta nie jest podłączona do sieci elektrycznej.
- Wyskoczył bezpiecznik.
- Sprawdzić, czy nie jest włączona blokada.
- Na przyciskach znajduje się woda lub tłuszcz.
- Na przyciskach postawiony jest jakiś przedmiot.

### Wyświetla się symbol .

- W strefie grzejnej nie ma żadnego garnka.
- Używane naczynie kuchenne jest niekompatybilne z indukcją.
- Średnica dna garnka jest zbyt mała w porównaniu ze strefą grzejną.

### Wyświetla się symbol [ E ]:

- Odłączyć i ponownie podłączyć płytę kuchenną.
- Skontaktować się z Działem Obsługi Posprzedażnej.

### Wyłącza się jedna ze stref grzejnych lub cała płyta kuchenna:

- System zabezpieczenia przed nadmiernym nagraniem jest włączony;
- Płyta kuchenna lub któraś ze stref grzejnych była zbyt długo włączona;
- jeden lub więcej przycisków są czymś przykryte;
- jeden z garnków jest pusty i jego dno nadmiernie się nagrzało.

### Wentylator nadal działa po wyłączeniu płyty:






- To zjawisko jest prawidłowe: wentylator nadal chroni centralkę elektroniczną urządzenia.
- Wentylator zatrzymuje się automatycznie.

## 10 KODY BŁĘDÓW

Aby wspomóc technika serwisowego w przypadku błędu, interfejs użytkownika wyświetla kody błędów.

W połączeniu z dostarczonym dokumentem „Kody błędów Wersja podstawowa 2”, który zawiera szczegółowe informacje, dostępny jest pełny opis macierzy błędów.

Poniżej wymieniono standardowe kody błędów E.G.O. Niestandardowy interfejs użytkownika może być inny. W standardowych ogólnych błędach interfejsu użytkownika (Er xx) i błędach strefy gotowania (E/x) występują różnice. W przypadku błędów strefy gotowania wyświetlacz niewłaściwej strefy gotowania miga, wyświetlając na przemian „E” i kod szesnastkowy „X”.

Kod błędu	Opis	Możliwe przyczyny	Środek zaradczy
	Strefę grzejną można skonfigurować, jeśli wyświetlane jest statyczne „C”.	Brak błędu, użytkownik znajduje się w menu serwisowym.	Na poszczególnych strefach gotowania należy umieszczać odpowiednie naczynia.
	Strefa grzejna jest skonfigurowana, jeśli wyświetlane jest statyczne „C”. Po udanej konfiguracji odpowiedni ekran wyświetla „-”. Jeśli ekran nie wyświetla „-”, należy sprawdzić możliwe przyczyny E/5.	Brak błędu, użytkownik znajduje się w menu serwisowym.	Zaczekać na symbol „-” lub przerwać czynności konfiguracji, naciskając klawisz wyboru, w wyniku czego „C” przestaje migać.
	Migające „E” na każdej ze stref grzejnych oznacza, że wszystkie konfiguracje zostały usunięte.	Brak błędu, użytkownik znajduje się w menu serwisowym.	Konfiguracja ręczna
	Przekroczono wartości graniczne temperatury	Zbyt wysoka temperatura płyty lub szkła NTC -> zbyt wysoka temperatura układu elektronicznego	Wymagane jest ochłodzenie systemu
	Niewłaściwy garnek, np. utrata właściwości magnetycznych ze względu na temperaturę dna	Garnek tworzy niewłaściwy punkt roboczy ma module, co może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, np. tranzystorów IGBT.	1. Błąd jest automatycznie anulowany po 8 s, co oznacza, że można ponownie korzystać ze strefy gotowania. W przypadku dalszych błędów garnek należy wymienić. 2. Jeśli błąd pojawia się bez obecności garnka w strefie gotowania, oznacza to, że należy wymienić moduł.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



**UWAGA!**  
**Do czyszczenia nigdy nie używać urządzenia parowego.**

Przed czyszczeniem płyty kuchennej upewnić się, że ma ona temperaturę otoczenia.

Po każdym użyciu oczyścić płytę kuchenną detergentem przeznaczonym do vitroceramiki.

Nie używać produktów zawierających:

- czynniki korozyjne (soda, kwasy, amoniak).
- czynniki ściernie (proszki lub pasty).

Nie używać przedmiotów ostro zakończonych lub o właściwościach ściernych.

Po oczyszczeniu osuszyć urządzenie miękką ściereczką.

### PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI PIELĘGNACYJNE

Najlepszy sposób to regularna pielęgnacja płyty ceramicznej po każdym gotowaniu. Proszę nie używać ostrych gąbek lub środków do szorowania. Należy unikać również chemicznie agresywnych środków czyszczących, takich jak spray do piecyka albo środek do usuwania plam.

Również środki do czyszczenia łazienki czy też uniwersalne detergenty nie nadają się do pielęgnacji płyty ceramicznej.

### Wystarczy chwila nieuwagi ...

Nie dopuszczaj do kontaktu gorącej płyty z tworzywem sztucznym, folia metalowa, cukier lub potrawa zawierająca cukier. Proszę jak najszybciej usunąć to specjalnym skrobakiem z gorącej płyty, gdyż jeśli któraś z tych rzeczy stopi się, może uszkodzić płytę. Dlatego też, przede wszystkim przed gotowaniem potraw zawierających dużo cukru, proszę nakładać warstwę ochronną odpowiedniego środka do zabezpieczania płyt.

### Lśniący efekt w trzech prostych krokach:

Aby dokładnie wyczyścić kuchenkę należy najpierw usunąć większe zabrudzenia i resztki pokarmów specjalnym skrobakiem.

Na chłodną płytę ceramiczną należy następnie nalać kilka kropli odpowiedniej substancji czyszczącej i rozetrzeć ją papierem kuchennym lub czystą szmatką.

Następnie przetrzeć powierzchnię wilgotną szmatką i wytrzeć do sucha czystą szmatką. Gotowe!

### Jak wybrać odpowiedni skrobak do płyty ceramicznej?

- Skrobak powinien być wykonany z metalu (nie ma groźby, że się stopi lub spali)
- Skrobak powinien być łatwo zamykany/otwierany
- Ostrze powinno być solidnie osadzone, nie powinno się przesuwać w obudowie
- Ostrze powinno być nieuszkodzone, czyste i bez śladów rdzy
- Skrobak powinien być certyfikowany przez niezależny instytut (np. TÜV)
- Do skrobaka powinna być dołączona instrukcja oraz zalecenia bezpieczeństwa

Jeśli urządzenie jest zamontowane nad piekarnikiem lub kuchenką elektryczną wyposażoną w system pirolityczny, wówczas nie należy uruchamiać urządzenia podczas trwania pirolizy, gdyż może to spowodować włączenie zabezpieczenia przed nadmiernym nagraniem płyty kuchennej (patrz odpowiedni rozdział).

<b>E4</b>	Nieskonfigurowany moduł indukcyjny (wszystkie moduły indukcyjne wykonują polecenia interfejsu użytkownika, lecz każdy element interfejsu jest związany z wybraną strefą gotowania).	Moduł indukcyjny jest nieskonfigurowany	Usunąć konfigurację płyty kuchennej i aktywować konfigurację ręczną. Uruchomić menu serwisowe interfejsu użytkownika, aby skonfigurować moduł indukcyjny. Jeśli wymienione kroki nie powiodły się, wymienić moduł.
<b>E5</b>	Brak komunikacji pomiędzy interfejsem użytkownika a modułem indukcyjnym.	Brak zasilania modułu indukcyjnego. Nieprawidłowe lub uszkodzone okablowanie.	Sprawdzić zasilanie i połączenia sieci LIN. Jeśli połączenie jest prawidłowe, wymienić moduł.
<b>E6</b>	Zakłócenie zasilania sieciowego.	1. Awaria głównego układu wykrywania częstotliwości prądu. 2. Przepięcie	Sprawdzić napięcie i częstotliwość zasilania sieciowego, jeśli są prawidłowe, wymienić moduł.
<b>E7</b>	Niezidentyfikowany błąd		Wymienić moduł lub interfejs użytkownika
<b>E8</b>	Błąd wentylatora	Usterka wentylatora lub elektronicznego układu sterowania	Wymienić moduł
<b>E9</b>	Uszkodzenie sondy temperatury cewki indukcyjnej	Sygnal czujnika poza prawidłowym zakresem. Uszkodzenie czujnika lub układu elektronicznego.	Wymienić moduł
<b>EA</b>	Usterka sprzętowa modułu indukcyjnego.	Usterka sprzętowa wykryta przez kontroler autodiagnostyczny modułu	Wymienić moduł
<b>EC</b>	Błąd konfiguracji	Przypisanie dwóch stref grzejnych do tego samego elementu interfejsu użytkownika.	Usunąć aktualną konfigurację ręczną za pomocą menu serwisowego
<b>EH</b>	Stała wartość czujnika (funkcja testu dla sondy T na cewce indukcyjnej)	Niewystarczająca zmiana temperatury (10 K) w ciągu 5 minut od włączenia płyty	Wymagane jest ochłodzenie systemu
Urządzenie i wyświetlacz nie działają	Przepięcie na zasilaczu impulsowym (brak działania)	Połączenie 400 V	Odłączyć i poprawić połączenie linii zasilania

### Uwaga:

Nie każda awaria może zostać automatycznie usunięta przez system, dotyczy np. usterki zasilacza interfejsu użytkownika.

## UTYLIZACJA PO ZAKOŃCZENIU OKRESU EKSPLOATACJI



Symbol przekreślonego kosza pokazany na posiadanym urządzeniu oznacza, że **produkt stanowi ZSEE**, to znaczy „Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny” i dlatego **nie należy go wyrzucać do śmieci niesegregowanych** (to znaczy razem z „miejskimi odpadami zmieszany”), lecz należy go zutylizować oddzielnie, umożliwiając poddanie go odpowiednim operacjom w celu jego reutilizacji lub specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i unieszkodliwienia ewentualnych substancji szkodliwych dla otoczenia oraz pozyskania surowców, które mogą zostać poddane recyklingowi. Prawidłowa utylizacja niniejszego produktu pomoże zachować cenne zasoby i uniknąć negatywnego wpływu na zdrowie ludzi i środowisko, który może być spowodowany przez niewłaściwe usuwanie odpadów. Prosimy o skontaktowanie się z władzami lokalnymi, aby uzyskać więcej informacji o najbliższym punkcie selektywnej zbiórki. Mogą zostać nałożone kary za niewłaściwe postępowanie z odpadami, zgodnie z ustawodawstwem krajowym.

### INFORMACJE O UTYLIZACJI W KRAJACH UNII EUROPEJSKIEJ

Dyrektywa unijna w sprawie urządzeń ZSEE została wdrożona przez każde państwo w we własnym zakresie, dlatego chcąc zutylizować to urządzenie, najlepiej skontaktować się z lokalnymi władzami lub ze Sprzedawcą w celu uzyskania informacji o prawidłowym sposobie postępowania przy utylizacji.

### INFORMACJE O UTYLIZACJI W KRAJACH NIENALEŻĄCYCH DO UNII EUROPEJSKIEJ

Symbol przekreślonego kosza jest ważny tylko w Unii Europejskiej; jeśli chce się zutylizować to urządzenie w innych krajach, najlepiej skontaktować się z lokalnymi władzami lub ze Sprzedawcą w celu uzyskania informacji o prawidłowym sposobie postępowania przy utylizacji.



#### UWAGA!

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian do urządzenia w dowolnym czasie i bez powiadomienia. Drukowanie, tłumaczenie i powielanie, nawet częściowe, niniejszej instrukcji, jest uwarunkowane upoważnieniem i zezwoleniem od Producenta.

Informacje techniczne, przedstawienie graficzne i wytyczne w tej instrukcji są tylko wskazujące i nie mogą być ujawnione.

Językiem instrukcji jest język włoski i Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek błędy w transkrypcji lub tłumaczeniu.



Installationsarbejdet skal udføres af kompetente og kvalificerede installatører, ifølge beskrivelserne i dette hæfte og under overholdelse af gældende normer.

Hvis det strømførende kabel eller andre dele er beskadiget, må emhætten IKKE bruges: Tag emhætten fra strømforsyningen og kontakt forhandler eller et autoriseret servicecenter for reparation.

**Udfør aldrig ændringer på apparatets elektriske, mekaniske og funktionsrelaterede struktur.**

**Forsøg aldrig at udføre reparationer eller udskiftninger på egen hånd: Indgreb, som er udført af inkompetente og ukvalificerede personer kan medføre endog meget alvorlige skader på ejendom og personer, der ikke dækkes af Fabrikantens garanti.**

### ADVARSLER TIL INSTALLATØREN

#### TEKNISK SIKKERHED



**Kontroller emhættens tilstand og at alle delene fungerer inden installationen: Hvis der bemærkes fejl må installationen ikke foretages og forhandleren skal kontaktes.**

**Hvis der konstateres en skønhedsfejl skal emhætten IKKE monteres; den pakkes ned i den originale emballage og der tages kontakt til forhandleren. Når emhætten er installeret, accepteres der ikke nogen krav for kosmetiske defekter.**

Under installationen skal der altid anvendes personlige værnemidler (f.eks. sikkerhedssko) og der skal udvises forsigtig og korrekt adfærd.

Fastgørelsessættet (skrue og dyvler) der leveres med emhætten kan kun bruges på murede vægge: Ved installation på vægge af andre materialer, skal der anvendes andre fastgørelsessystemer under hensyntagen til styrken af væggen og vægten af emhætten (vist på side 2).

Vær opmærksom på, at installation med andre fastgørelsessystemer end de medfølgende, eller ikke egnede systemer, kan være årsag til elektriske eller mekaniske risici.

Installer ikke emhætten udendørs og udsæt den ikke for vejrliget (regn, vind, osv. ...).

## ELEKTRISK SIKKERHED



**Det elektriske system, som emhætten tilsluttes skal være i overensstemmelse med de gældende regler og have en jordforbindelse i overensstemmelse med sikkerhedsstandarderne i det land, hvor emhætten anvendes; Den skal også overholde de europæiske regler vedrørende radiostøjdæmpning.**

Kontroller, inden installation af emhætten, at netspændingen svarer til den, der er angivet på typeskiltet inde i emhætten.

Stikket der anvendes til den elektriske forbindelse skal være let tilgængelig for det installerede udstyr: I modsat fald skal der installeres en hovedafbryder så der kan slukkes for strømtilførslen til emhætten når der er behov for det.

Eventuelle ændringer i det elektriske system må kun udføres af en autoriseret elektriker.

Den maksimale længde for kanalens fæsteskrue (leveres af fabrikanten) er på 13 mm. Anvendelse af skrue, som ikke er i overensstemmelse med disse anvisninger, kan medføre risici af elektrisk art.

Hvis emhætten ikke fungerer som den skal, skal man ikke forsøge selv at løse problemet, men kontakte forhandleren eller et autoriseret servicecenter for reparation.



**Slå apparatet fra, ved at tage stikket ud eller trykke på hovedafbryderen, under installation af emhætten.**

### SIKKERHED FOR RØGKANALEN



**Emhættens udtag må ikke tilsluttes skorstone eller røgudtag med forbrændingsrøg (fra for eksempel varme anlæg, brændeovne osv.).**

Kontroller, inden installation af emhætten, at alle de gældende forskrifter omkring udledning af luft er overholdt.

## ADVARSLER FOR BRUG



Disse advarsler er udarbejdet for egen og andres sikkerhed, og vi beder derfor om, at hele denne vejledning læses med omhu, før apparatet installeres og anvendes eller før der udføres rengøring på apparatet.

Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der direkte eller indirekte er forvoldt på personer, ting og kæledyr som følge af manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne i dette hæfte.

Det er meget vigtigt, at denne brugsanvisning opbevares sammen med apparatet til fremtidig brug.

Sørg for, at brugsanvisningen følger med apparatet, hvis det sælges eller overdrages til en anden person, således at den nye bruger kan gøre sig bekendt med emhættens funktion og de tilknyttede advarsler.

Efter installation af emhætter i rustfrit stål, er det nødvendigt til at rense den for at fjerne resterende klæbemiddel fra den beskyttende emballage og fedtpletter og olier, som, hvis de ikke fjernes, kan forårsage uoprettelig forringelse af overfladen på emhætten. Fabrikanten anbefaler, til dette formål, at anvende de medfølgende vådservietter, som også kan købes særskilt. Kræv brug af originale reservedele.

## BRUGSOMRÅDE

**Apparatet er udelukkende beregnet til udsugning af luften over husholdningskogeplader, og ikke kogeplader som anvendes i professionelt øjemed: Enhver anden brug betragtes som ukorrekt, kan forårsage skader på personer, ejendom og husdur og fratager Fabrikanten ethvert ansvar.**

Apparatet kan anvendes af børn fra en alder på mindst 8 år, samt af personer med nedsatte fysiske, synsmæssige eller mentale evner, eller personer uden erfaring og det nødvendige kendskab, hvis de blot overvåges af andre, eller efter at have modtaget anvisninger om sikker brug af apparatet og fuldt ud forstået de hertil relaterede farer.

Børn bør aldrig lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse bør udføres af brugeren, og må aldrig udføres af børn uden at de er under opsyn.

## ADVARSLER VEDRØRENDE BRUG OG RENGØRING



**Frakobl apparatet, ved at tage stikket ud eller trykke på hovedafbryderen, før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse.**

Anvend aldrig emhætten med våde hænder eller bare fødder.

Kontroller altid, at alle de elektriske dele (lys, udsuger) er slukkede, når apparatet ikke anvendes.



**Anbring aldrig nogen genstand på de motoriserede lameller.**

Kontroller frituregryder under brug: overophedet olie kan selvantænde.

Tænd ikke åben ild under emhætten.

Undlad at tilberede retter med åben ild under emhætten.

Anvend aldrig emhætten uden fedtfiltrene af metal; fedt og snavs vil i så tilfælde kunne aflejre sig i apparatet og påvirke funktionen.

Emhættens tilgængelige dele kan være varme, når de bruges med apparater til madlavning.

Udfør aldrig rengøring heraf, når dele af emhætten stadig er varme.

Hvis rengøringen ikke udføres i henhold til procedurerne og med de produkter, der er anført i denne vejledning, kan der forekomme risiko for brand.

Slå hovedafbryderen fra, når apparatet ikke skal anvendes over et længere tidsrum.



**Hvis der samtidigt bruges andre apparater (varmeanlæg, brændeovne, pejse osv.), som forsynes med gas eller andre brændsler, skal der sørges for passende ventilation i lokalet, hvor røgudsugningen sker, i henhold til de gældende regler.**



## INSTALLATION

### Afsnit forbeholdt kvalificeret personale



**Inden installationen af emhætten, skal kapitel "SIKKERHEDSANVISNINGER OG ADVARSLER" læses grundigt.**

### TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Apparatets tekniske data er angivet på mærker, der er anbragt inde i selve emhætten.

### PLACERING

Installer ikke emhætten udendørs og udsæt den ikke for vejrliget (regn, vind, osv. ...).

### ELEKTRISK TILSLUTNING

(afsnit forbeholdt kvalificeret personale)



**Frakobl apparatets strømforsyning, før der foretages nogen form for indgreb på emhætten. Sørg for at ingen af de elektriske ledninger inde i emhætten skæres over eller frakobles:**

**I modsat fald tages kontakt til nærmeste servicecenter.**

**Få fagfolk til at udføre den elektriske tilslutning.**

**Tilslutningen skal ske i overensstemmelse med de gældende lovbestemmelser.**

Før apparatet tilsluttes elnettet, kontrolleres følgende:

- At netspændingen svarer til den, der er angivet på typeskiltet inde i emhætten;
- At det elektriske anlæg opfylder forskrifterne og er i stand til at modstå apparatets belastning (jfr. typeskiltet med de tekniske specifikationer, der er anbragt inde i emhætten);
- Stikket og kablet må ikke udsættes for temperaturer på over 70°C;
- At forsyningssystemet har en effektiv jordforbindelse i overensstemmelse med gældende forskrifter;
- Stikket der anvendes skal være let tilgængeligt, når emhætten er blevet installeret.

I tilfælde af:

- Enheder med en kabelforbindelse uden stik: Stikket der anvendes skal være af typen "normaliseret". Ledningerne skal tilsluttes som følger: gul-grøn til jordforbindelse, blå for neutral og brun ledning til fase. Stikket skal tilsluttes en egnet sikkerhedskontakt.
- Fast enhed der ikke er udstyret med en ledning og et stik, eller med en anden anordning, der sikrer afbrydelse fra lysnettet, med en afstand til kontakten, der tillader fuldstændig frakobling ved betingelserne for overspænding i kategori III. Sådanne afbrydere skal forberedes på forsyningsnettet i følge gældende regler for installation.

Den gule/grønne jordledning må ikke afbrydes af kontakten.

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, hvis sikkerhedsforskrifterne ikke overholdes.

### RØGAFTRÆK

#### EMHÆTTE MED EKSTERN UDLEDNING (UDSUGENDE)



På denne version ledes røg og dampe fra køkkenet ud i det fri gennem et udledningsrør. Til dette formål skal udgangen på emhætten være forbundet til et eksternt udtag via en rørføring.

Røret til udtaget skal opfylde følgende betingelser:

- Diameteren skal som minimum svare til den på emhættens samlede stykke.
- Der skal være en svag hældning nedad (fald) i de vandrette sektioner for at forhindre kondens i at flyde tilbage til motoren.
- Det mindst mulige antal krumninger.
- Udtaget skal udføres med den mindst mulige længde, for at forhindre vibrationer og forringelse af kapaciteten. Det er nødvendigt at isolere rørføringen, hvis den passerer kolde rum. For at forhindre luft udefra i at trænge ind, er der placeret en kontraventil når der er installeret motorer med en kapacitet på 800m<sup>3</sup>/t eller derover.

*Afvigelse for Tyskland:*

*Når emhætten og apparater, der forsynes med anden energi end strøm, er i drift samtidig, må det negative tryk i lokalet ikke overstige 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bar).*

#### EMHÆTTE MED INTERN RECIRKULATION (FILTRERENDE)



I denne version, passerer luften gennem kulfiltre for at blive rensat og recirkuleres derefter tilbage i køkkenet.

Kontroller, at filtrene med aktivt kul er monterede på emhætten, i modsat fald monteres de, som angivet i monteringsvejledningen.



I denne version skal kontraventilen ikke monteres: Fjern den hvis den allerede er placeret på motorens luftudtag.

### MONTERINGSVEJLEDNING

Afsnit forbeholdt kvalificeret personale



**Emhætten kan installeres med forskellige konfigurationer. De generelle installationstrin er gældende for alle anlæg; følg i stedet når det er anført den relevante fase vedrørende den ønskede installation.**

## FUNKTION

### HVORNÅR SKAL EMHÆTTEN TÆNDES?

Tænd for emhætten mindst et minut før madlavningen påbegyndes, for at lede røg og damp i retning af udsugningsfladen.

Lad emhætten fungere indtil alle dampe og lugte er suget fuldstændigt ud efter madlavning: Med funktionen Timer er det muligt at indstille en automatisk slukning af emhætten efter 15 minutters funktion.

### HVILKEN HASTIGHED SKAL MAN VÆLGE?

**Hastighed (1-3):** Holder luften ren med et lavt energiforbrug.

**Hastighed (4-5):** Almindelige brugsbetingelser.

**Hastighed (6-7):** Tilstedeværelse af kraftig lugt og røg.

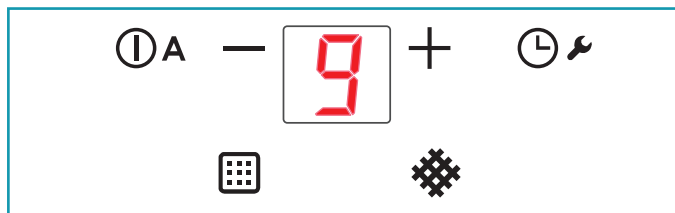
**Hastighed (8-P):** Hurtig udluftning af lugt og damp.


### HVORNÅR SKAL FILTRENE VASKES ELLER SKIFTES?


Metalfiltre skal rengøres efter hver 30 timers brug.

De aktive kulfiltre skal udskiftes hver 3-4 måned, afhængig af brugen af emhætten.

For yderligere informationer ser kapitlet "VEDLIGEHOLDELSE".



ⓘ A	<b>ON/OFF</b> <b>Kort tryk:</b> Tænding og slukning af emhætten <b>Langvarigt tryk:</b> Aktivering af den automatiske driftscyklus (A) på emhætten i henhold til pladernes effekt.
+	<b>Styrkeforøgelse fra 1 til...9 (op til "P").</b> <b>Styrke "P":</b> Kun aktiv i få minutter og vender så tilbage til styrke 9.
-	<b>Reduktion af styrken fra P til 1.</b>
🕒	<b>For aktiv emhætte (Kort tryk): TIMER</b> (rød blinkende lysdiode) <b>Selvslukning efter 15 min.</b> <b>Funktionen inaktiveres</b> (slukket rød lysdiode) <b>hvis:</b> - Man slukker motoren (tasten ⓘ A ). - Tryk på TIMER-knappen igen 🕒 ⚙️. <b>For slukket emhætte (Langvarigt tryk 4s):</b> Åbning af lammellerne ved vedligeholdelse af emhætten og metalfiltrene  For at forlade vedligeholdelsestilstanden, tryk på knappen i 4 sekunder.
🔊	<b>ALARM FEDTFILTER AF METAL</b> Vedligeholdelse efter cirka 30 timers brug. Tryk i 5 sekunder på tasten 🕒 ⚙️ for at nulstille tælleren.
🔊	<b>ALARM KULFILTER CARBON.ZEO</b> Vedligeholdelse efter cirka 2000 timers brug. Tryk i 5 sekunder på tasten 🕒 ⚙️ for at nulstille tælleren.  <b>Aktivering af alarmer:</b> Tryk, for slukket emhætte, i 3 sekunder på tasterne + og - per 3 secondi Lysdioden 🔊 tænder  Bekræft med tasten +

 Hvis betjeningsboksen er fuldstændig inaktiv, afbrydes den elektriske forsyning midlertidigt (ca. 5 minutter), inden du kontakter den tekniske serviceafdeling. Efterfølgende aktiveres hovedafbryderen for at genoprette den normale funktion.  
Hvis dette ikke har nogen effekt, kontaktes den tekniske serviceafdeling.



Frakobl apparatet, ved at tage stikket ud eller trykke på hovedafbryderen, før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse.

Der må ikke anvendes rengøringsmidler der indeholder slibemidler, syre eller er ætsende, eller klude med ru overflade.

Løbende vedligeholdelse sikrer god drift og ydelse over tid.

Særlig opmærksomhed skal rettes mod **fedtfiltrene af metal**: Hyppig rengøring af filtrene og deres holdere vil sikre, at der ikke ophobes fedt i emhætten, hvilket er farligt, da det let antændes.

### RENGØRING AF DE UDVENDIGE OVERFLADER

Det anbefales at rengøre emhætten udvendigt **mindst hver 15. dag**, for at forhindre at olie og fedt beskadiger overfladen. Til rengøring af emhætten, der er udført i rustfrit børstet stål, anbefales det at anvende servietterne "Magic Steel".

Alternativt, **og for alle andre typer af overflader**, udføres rengøring med en fugtig klud fugtet med et neutralt rengøringsmiddel eller denatureret alkohol.

Afslut rengøring med en grundig skylning og tørring med en blød klud.



Brug ikke for meget vand i nærheden af trykpanelet og lamper for at forhindre fugt i at nå elektronikken.



Vask ikke flapperne i opvaskemaskinen.

Rengøring af glaspaneler bør foretages med en blød klud og kun med rengøringsmidler der ikke er ætsende eller slibende.

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, hvis disse anvisninger ikke overholdes.

### RENGØRING AF INDVENDIGE OVERFLADER



Det er forbudt at rengøre elektriske dele eller motordele inde i emhætten med væske eller opløsningsmidler.

For de indvendige dele i metal, se foregående afsnit.

### FEDTFILTRE AF METAL

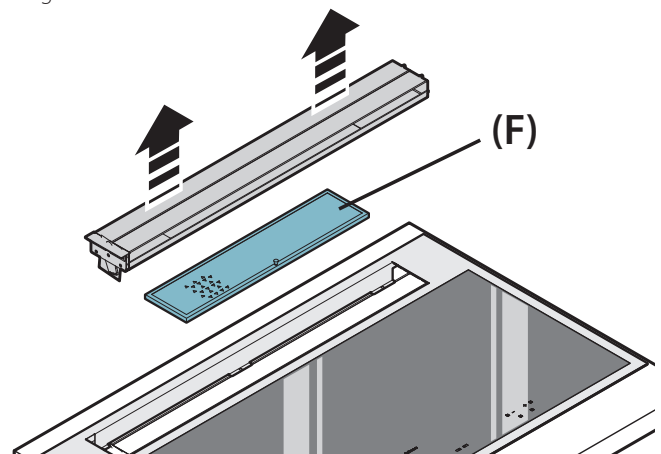
det anbefales at vaske metalfiltrene (F) ofte (mindst en gang om måneden) ved at lade dem stå i blød i cirka 1 time i kogende varmt vand og opvaskemiddel uden at bøje dem.

Anvend aldrig ætsende, syrlige eller alkaliske rengøringsmidler.

Skyl dem med omhu og vent med at montere dem igen, til de er helt tørre.

Det er tilladt at vaske filtrene i opvaskemaskinen.

For udtagning og bisættelse af fedtfiltrene i metal, se monteringsvejledningen.



## ZEOLIT-KULFILTRE

Ved normal brug anbefales det at regenerere dem hver 18. måned og udskifte dem hvert 3. år. For at regenerere filteret skal nedenstående procedure følges:

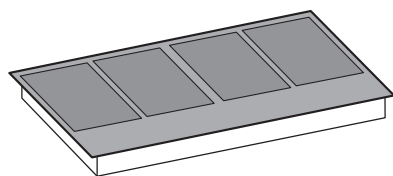
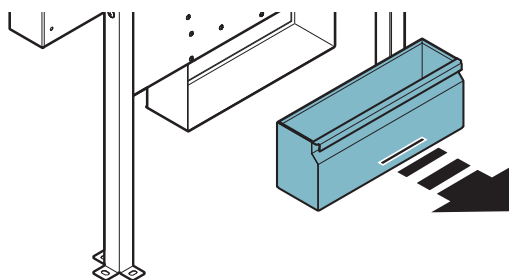
- Afmonter filteret som beskrevet i instruktionerne (Fig.12).
- Indsæt filtre A, B og C (hvis de er til stede) i en husholdningsovn ved 200°C i cirka 2 timer.
- Når filteret er afkølet kan de 4 filtre genmonteres på filterets metalliske struktur.

## BAKKE TIL OPSAMLING AF OLIE


Det anbefales at rengøre bakken hver 15. dag.

Anvend aldrig ætsende, syrlige eller alkaliske rengøringsmidler.

For en mere grundig rengøring, fjernes bakken til opsamling af olie (se figur), og vask den med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl den med omhu og vent med at montere den igen, til den er helt tør. Vask i opvaskemaskinen er tilladt.



## SIKKERHEDSANVISNINGER OG ADVARSLER

 Disse advarsler er udarbejdet for egen og andres sikkerhed, og vi beder derfor om, at hele denne vejledning læses med omhu, før apparatet installeres og anvendes eller før der udføres rengøring på apparatet.

Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der direkte eller indirekte er forvoldt på personer, ting og kæledyr, som følge af manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne i dette hæfte.

Det er meget vigtigt, at denne brugsanvisning opbevares sammen med apparatet til fremtidig brug.



## Tilsigtet brug

- Denne kogeplade skal anvendes i hjemmet for at tilberede og holde madretter varme.
- Installer ikke kogepladen udendørs og udsæt den ikke for vejrliget (regn, vind, osv. ...).
- Enhver anden brug er ikke tilladt
- Foretag kun indbygning af denne kogeplade over ovne eller elektriske komfurer, udstyret med et kølesystem.
- Apparatet kan anvendes af børn fra en alder på mindst 8 år, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer uden erfaring og det nødvendige kendskab, hvis de blot overvåges af andre, eller efter at have modtaget anvisninger om sikker brug af apparatet og fuldt ud forstået de hertil relaterede farer. Børn bør aldrig lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse bør udføres af brugeren, og må aldrig udføres af børn uden at de er under opsyn.
- Gå aldrig væk fra kogepladen når den er tændt.



## Fare for forbrændinger

- Anvend funktionen for blokering af kommandoknapperne, for at forhindre at uautoriserede personer kan tænde for kogepladen på egen hånd.
- placerer håndtag og ører på pander og gryder på en sådan måde, at børn ikke kan få fat i dem.
- Sluk kogepladen efter brugen.
- Placer ingen genstande af metal på de tændte kogeplader.



## Teknisk sikkerhed

- Installationsarbejdet skal udføres af kompetente og kvalificerede installatører, ifølge beskrivelserne i dette hæfte og under overholdelse af gældende normer.

Hvis strømkablet eller andre dele bliver beskadigede, må kogepladen ikke anvendes: Træk stikket til elforsyningen til kogepladen ud fra stikket og tag kontakt til forhandleren eller til et autoriseret teknisk servicecenter for reparation.

**Udfør aldrig ændringer på apparatets elektriske, mekaniske og funktionsrelaterede struktur.**

**Forsøg aldrig at udføre reparationer eller udskiftninger på egen hånd: Indgreb, som er udført af inkompetente og ukvalificerede perso-**

ner kan medføre endog meget alvorlige skader på ejendom og personer, der ikke dækkes af Fabrikantens garanti.

- Inden kogepladen monteres skal integriteten og funktionaliteten af hver del kontrolleres: Hvis der bemærkes eventuelle afvigelse skal installationen afbrydes og der skal tages kontakt til forhandleren.




**Det elektriske system, som emhætten tilsluttes skal være i overensstemmelse med de gældende regler og have en jordforbindelse i overensstemmelse med sikkerhedsstandarderne i det land, hvor emhætten anvendes; Den skal også overholde de europæiske regler vedrørende radiostøjdæmpning.**

- Forbindelsesdata (spænding og frekvens), angivet på kogepladens mærkeplade, skal svare til dem for det elektriske net. Kontroller overensstemmelsen mellem disse data inden installationen. Ved tvivl, skal der rettes henvendelse til en elektriker.
- Anvend ikke kogepladen inden den er blevet installeret korrekt.
- Det er forbudt at anvende induktionspladen på møbler der kan flyttes.
- Åbn aldrig apparatets kabinet.
- Falmece garanterer kun overholdelsen af sikkerhedsstandarderne ved anvendelse af originale reservedele.
- Apparatet er ikke beregnet til anvendelse med ekstern timer eller med fjernbetjening.

## ADVARSLER TIL BRUGEREN



- Før apparatet anvendes for første gang, skal eventuel beskyttende klæbefolie og film fjernes.
- Under brugen, kan gryder og pander forårsage støj, der kan være forårsaget af:
  - et højt effektniveau.
  - forskellige materialer i bunden af gryderne.
- Brug aldrig vand til at slukke ilden. Sluk kogepladen. Kvæl flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.

- Opbevar ikke brændbare genstande i skufferne under kogepladen. Bestikholdere, skal være af varmebestandigt materiale.
- Der må ikke opvarmes tomme gryder eller pander og det skal altid kontrolleres, at gryderne indeholder en minimal mængde væske.
- Sluk altid kogepladen efter brug.
- Hold øje med madlavningen i tilfælde af brug af fedtstoffer og olier, da de hurtigt kan bryde i brand.
- Opvarm fedtstoffer og olier i maksimalt et minut, og anvend aldrig booster-funktionen til dette formål.
- Pas på ikke at brænde dig selv under og efter brugen af enheden.
- Sørg for, at ingen faste eller mobile elektriske kabler på enheden kommer i kontakt med glasset eller en varm pande.
- Brug ikke kogepladen til at varme konserver.
- Der må ikke monteres nogen form for tildækning af induktionskogepladen.
- de elektriske ledninger må ikke komme i kontakt med kogepladen.
- Det tilrådes at beskytte hænderne mod varmen ved hjælp af grydelapper. Anvend kun tørre grydelapper.
- Brug kun gryder og pander med flad og magnetisk bund som er egnede til induktionskogeplader.
- Undgå at sukker, syntetiske materialer eller sølv-papir kommer i kontakt med de varme zoner. Disse materialer kan, under afkølingen, forårsage revner eller andre ændringer på den keramiske overflade: Sluk for enheden og fjern straks ovennævnte materialer fra den endnu varme kogezone.
- Flyt gryderne ved at løfte dem. Lad være med at trække dem hen over kogepladens overflade.
- Gryder og kogepladen skal være helt rene, før de kommer i kontakt med hinanden.
- Undgå at få genstande til at falde ned på kogepladen !
-  **Anvend kun gryder med magnetisk bund.**

**Alle andre materialer er ikke tilladt.**

- Anvend gryder med en størrelse der passer til kogepladens kogezone.
- Anvend altid kun en gryde eller pande på hver af kogezoneerne, også under anvendelse af funktionen BRIDGE.
- Stil ikke varme gryder og pander på sensortasterne og kontrollamperne da det risikerer at beskadige elektronikken under dem.

Hold altid kommandotaster og lamper rene.

- Opbevar ikke metalgenstande direkte under kogepladen.
- Hvis det er muligt, skal der altid anvendes grydelåg, for at forhindre varmetab.
- Brug mindst muligt vand ved tilberedningen.
- Efter at have startet med at stege eller koge retterne, bringes effektniveau til et lavere niveau.

### Gryder har forskellige bunde.

Bundene kan være helt af jern, af blandede jern- og ikke-jernholdige materialer eller af ikke-jernholdige materialer.

- Bunde med ikke-jernholdige materialer (aluminium, kobber osv.) må ikke anvendes på induktionsplader.
- Bunde af blandede materialer kan give en ujævn opvarmning og når måske ikke op på de høje temperaturer. Hvis bunden hovedsageligt består af ikke-jernholdigt materiale, genkender kogepladen måske ikke gryden, og kogezoneen aktiveres ikke. Desuden kan nogle af disse materialer udløse et materiale, som binder til glaspladen og kan ridse den og lave uoprettelige skader.
- Flade bunde helt af jern er de bedste, hvor varmen spredes på en ensartet måde.



## Anvisninger for sikker brug og advarsler

### Advarsel til personer med pacemaker:

Vær opmærksom på at der i apparatets umiddelbare nærhed dannes et elektromagnetisk felt, når det er i funktion. Risikoen for at det påvirker pacemakers funktion er meget lille.

I tvivlstilfælde skal man henvende sig til pacemakers producent eller egen læge.

Det elektromagnetiske felt fra den tændte kogeplade kan påvirke funktionen af magnetiserbare objekter. Kreditkort, redningsredskaber, lommeregner mv. må ikke holdes i nærheden af kogepladen, mens den er tændt.

Metalgenstande, der opbevares i en skuffe under apparatet, kan blive meget varme, hvis apparatet bruges i længere tid. Opbevar ikke metalgenstande i en skuffe placeret lige under kogepladen.

Apparatet er udstyret med køleventilatorer. Hvis der er placeret en skuffe under det indbyggede apparat, skal der indsættes en skilleplade mellem selve skuffen og den nederste del af apparatet for at sikre den nødvendige ventilation af kogepladen, og at ventilatorerne ikke blokeres.

Brug aldrig to gryder eller pander samtidig på et enkelt kogeområde, et rektangulært kogeområde eller et PowerFlex kogeområde.

## SIKKERHED FOR KOGEPLADEN

### Sikkerhedsslukning

Hvis en kogezone overskrider den maksimale tid for anvendelse ved samme effekt, slukker den automatisk og der angives anvendelsen af eftervarme. For at genstarte kogezoneen, anvendes de nødvendige taster.

Niveau effekt	lav	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maksimal varighed funktion, angivet i timer	8,7	2,0	8,7	6,7	5,3	4,3	3,5	2,8	2,3	1,9	1,5

Kogepladen slukker automatisk, hvis en eller flere kommandotaster forbliver tildækkede i mere end 10 sekunder.

For at genoprette kogepladens korrekte funktion:

- fjern genstandene fra kontrolpanelet
- rengør kontrolpanelet
- tænd igen for kogepladen og de relevante kogezoneer.



## Enhed mod overophedning

Før kogepladens elementer kan blive overophe- dede, reducerer kontrolenheden den effekt, der anvendes ved at følge denne procedure for beskyt- telse af enheden:

- Deaktivering af booster og power booster, hvis de er tændt
- Reduktion af det indstillede effektniveau.
- Slukning af den relevante kogezone.

På displayet for kogezoneerne fremkommer medde- lelsen "E2".

Kogezonen kan anvendes igen, når fejlindikatoren slukker.

## SIKKERHEDSANVISNINGER FOR MONTAGEN

Monter først kogepladen efter at have monteret under- og overskabe i køkkenet.

Sørg for, at arbejdsplaner er fineret med varmebe- standig lim for at undgå deformation eller løsrivelse.



Det er forbudt at montere kogepladen ovenpå kø- leskabe eller fryserne, opvaskemaskiner, vaskema- skiner eller tørretumblere.

## ELEKTRISK SIKKERHED



**Det elektriske system, som kogepladen til- sluttes skal være i overensstemmelse med de gældende regler og have en jordforbin- delse i overensstemmelse med sikkerhedsstan- darderne i det land, hvor enheden anvendes; Den skal også overholde de europæiske regler vedrørende radiostøjdæmpning.**

Sørg for at man ikke kan røre den strømførende led- ning til kogepladen efter installationen og at den ikke udsættes for mekanisk belastning.

Stikket der anvendes til den elektriske forbindelse skal være let tilgængelig for det installerede udstyr: I mod- sat fald skal der installeres en hovedafbryder så der kan slukkes for strømtilførslen til kogepladen når der er behov for det.

Eventuelle ændringer i det elektriske system må kun udføres af en autoriseret elektriker.

Forsøg aldrig selv at løse eventuelle problemer, hvis der forekommer fejl på apparatet, men kontakt for- handleren eller et autoriseret servicecenter for repara- tion.



**Under installation af kogepladen skal ap- paratet frakobles strømforsyningen, ved at tage stikket ud eller trykke på hovedafbry- deren,**

## ELEKTRISK TILSLUTNING

(afsnit forbeholdt kvalificeret personale)



**Før der foretages nogen form for indgreb på kogepladen skal apparatet frakobles strømforsyningen.**

**Sørg for at ingen af de elektriske ledninger inde i kogepla- den frakobles eller skæres over:**

**Kontakt det nærmeste servicecenter, hvis dette skulle ske.**

**Få fagfolk til at udføre den elektriske tilslutning.**

**Tilslutningen skal ske i overensstemmelse med de gældende lov- bestemmelser.**

Før kogepladen tilsluttes lysnettet, kontrolleres følgende:

- At netspændingen svarer til den, der er angivet på typeskiltet inde i kogepladen;
- At det elektriske anlæg opfylder forskrifterne og er i stand til at mod- stå apparatets belastning (se typeskiltet med de tekniske specifik- ationer, der er anbragt inde i kogepladen);
- Stikket og kablet må ikke udsættes for temperaturer på over 70°C;
- At forsyningssystemet har en effektiv jordforbindelse i overensstem- melse med gældende forskrifter;
- Stikket der anvendes skal være let tilgængeligt, når kogepladen er ble- vet installeret.

I tilfælde af:

- Enheder med en kabelforbindelse uden stik: Stikket der anvendes skal være af typen "normaliseret". Ledningerne skal tilsluttes som føl- ger: gul-grøn til jordforbindelse, blå for neutral og brun ledning til fase. Stikket skal tilsluttes en egnet sikkerhedskontakt.
- Fast enhed der ikke er udstyret med en ledning og et stik, eller med en anden anordning, der sikrer afbrydelse fra lysnettet, med en af- stand til kontakten, der tillader fuldstændig frakobling ved betingel- serne for overspænding i kategori III. Sådanne afbrydere skal forberedes på forsyningsnettet i følge gæl- dende regler for installation.

Den gule/grønne jordledning må ikke afbrydes af kontakten.

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, hvis sikkerhedsforskrifterne ikke overholdes.

### Tilslutning af kogepladen:

net	Tilslutning	Snit på kablet	Strømførende kabel	Kaliber for kontakten
220V -240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V -415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V -415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* udregnet med samtidighedsfaktor i henhold til EN 60 335-2-6.

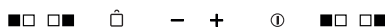


### EFFEKTER:

Karakteristika	90
Effekt i alt	2800-7400W
<b>Position 1</b>	
Nominel effekt	1600W
Effekt booster	1850W
<b>Position 2</b>	
Nominel effekt	2100W
Effekt booster (1/2)	3000W
<b>Position 3</b>	
Nominel effekt	2100W
Effekt booster (1/2)	3000W
<b>Position 4</b>	
Nominel effekt	1600W
Effekt booster	1850W

## PANORAMICO

# 90



Kommando	Beskrivelse
ⓘ	Kogeplade ON/OFF. Hvis der ikke aktiveres andre kommandoer, vil kogepladen slukke efter få sekunder
■ □	Valg af bagerste kogeområde. Tryk samtidig med □ ■ og funktion BRIDGE aktiveres.
□ ■	Valg af forreste kogeområde. Tryk samtidig med ■ □ og funktion BRIDGE aktiveres.
⏸	Blokering af kommandoer: Ved tryk i mere end 2 sekunder, blokeres alle kommandotaster. For at aktivere kommandotasterne, gentages operationen.
+	Forøgelse af effektniveauet for tilberedning og valg af booster-funktion, eller forøgelse af tilberedningstiden med funktionen TIMER.
-	Sænkning af effektniveauet for tilberedning eller sænkning af tilberedningstiden med funktionen TIMER.

Visning display	Beskrivelse
0	Kogezone i stand-by
1.....9	Effektniveauer, fra det laveste til det højeste, vælges med tasterne + og -.
8	Power boost : Maksimal effektstyrke
H	Angivelse af eftervarme
0	Effektniveau mellem 0 og 1, egnede til at holde tilberedte retter varme
0	Bridge-funktion aktiveret. (grydens minimumsdiameter: Ø 230 mm)
0	Der er ingen gryde på kogepladen, eller den er ikke egnet som materiale eller i størrelse. (grydens minimumsdiameter: Ø 120 mm)
0 + 0 (kun centralt display)	Funktionen for blokering af kommandoer, aktiveret.

## BETJENING OG BRUG AF INDUKTIONSPLADEN

### BRUG KUN GRYDER DER ER BEREGNET TIL INDUKTIONSKOGEPLADER.

Når der tændes for en kogezone, opvarmes bunden af gryden. Kogezonen opvarmes kun af varmen overført fra gryden. Induktionen registrerer automatisk størrelsen af gryden. Effekten for varmen bør vælges i forhold til den mad der skal tilberedes.

Herunder en tabel med vejledende effektniveauer:

### JUSTERINGSOMRÅDER

1 - 2	Smelte Opvarme	Saucer, smør, chokolade, gelatine Færdigretter
2 - 3	Piske Optøning	Ris, budding og gryderetter Grøntsager, fisk, frosne produkter
3 - 4	Damp	Grøntsager, fisk, kød
4 - 5	Kogning	Kogte kartofler, supper, pasta Friske grøntsager
6 - 7	Tilberedning ved middel varme	Kød, lever, æg, pølser Goulash, roulade, indvolde
7 - 8	Kogning Friturestegning	Kartofler, fedtkogte kager
9	Friturestegning, bringe i kog	Bøffer, æggekage Kogning
P	Friturestegning, bringe i kog	Bringe store mængder vand i kog

NB: Opvarmningstiden på induktionskogeplader er kortere end for kogeplader med gas.

### BASISFUNKTIONER

Se tabellen for den relevante model på foregående side.


### BRIDGE-FUNKTION

Denne funktion giver mulighed for at tænde samtidig for kogezoneerne 1-2 og/eller 3-4.

For aktivering:

- Aktiver kogepladen.


Tryk samtidig på symbolerne :

- Symbolet  fremkommer på displayet for det bagerste kogeområde.

- Med tasterne + og - reguleres effekten.

Bemærk: funktion kan kun aktiveres på de 2 kogeplader til højre eller venstre (ikke de to midterste).

### DEAKTIVERING af funktionen BRIDGE:

Tryk samtidig på symbolerne .

### BOOSTER-FUNKTION

Booster-funktionen øger effekten, så der kan opvarmes store mængder (f.eks. af vand til kogning af pasta).




Denne forøgelse af effekten er aktiv i maksimalt 10 minutter.

- Tænd for kogepladen.

- Vælg kogezone.

- Tryk på (+) indtil symbolet  vises på displayet på det bagerste kogeområde.

**Bemærk: det er kun muligt at indstille en plade til højre eller til venstre ad gangen i  (ikke mere end to i alt).**


Hvis den udvendige plade er indstillet i , kan den nærmeste plade ikke indstilles over niveauet . Hvis det er den inderste som er i , slukker den yderste.

### FUNKTION KEEP WARM

42°C - For at holde tilberedte retter varme:

Tænd for kogepladen.


Vælg en kogezone.

Tryk på tasten (+) og derefter på tasten (-) : symbolet  vises.

### Slukning af kogepladen


**For at slukke kogezonen:**

Tryk på tasten (-) indtil der vises 0 på kogezonens display.

hvis kogezonen stadig er meget varm angives det som eftervarme .

### Sluk for kogepladen

Tryk på tasten  : Alle kogezoneer på kogepladen deaktiveres.

På display for kogezoneer, der stadig er meget varme vises symbolet .

 **Rør ikke ved disse kogezoneer indtil lampen  er slukket.**

## TIMERFUNKTION OG AUTOMATISK SLUKNING

Timeren har to funktioner:

1 – TIDSINDSTILLING.


2 – AUTOMATISK SLUKNING af en eller flere kogezoneer.


Det er muligt at indstille en varighed på op til 99 minutter.

Når den indstillede tid er gået, vises der 00 på displayet for den relevante kogezone og der afgives et akustisk signal, der deaktiveres ved tryk på tasterne (+) eller (-).

### TIDSINDSTILLING

For indstilling:

1. Tænd for kogepladen (hvis den er slukket) med tasten  og tryk samtidig på tasterne (+) og (-).

(for versionen Plus aktiveres lampen .

2. Indstil den ønskede tid med tasterne (+) og (-).

Timeren starter.

For at ændre tiden gentages proceduren fra punkt 1.

For at annullere timeren:

1. Tænd for kogepladen (hvis den er slukket) og tryk samtidig på tasterne (+) og (-).

(for versionen Plus aktiveres lampen .

2. Tryk på tasten (-) for at bringe tiden til 00.

### AUTOMATISK SLUKNING

For funktionen med automatisk slukning:

1 - Tænd for kogepladen.

2 - Vælg kogezonen.

3 - Vælg effektniveauet.

4 - Indstil timeren som beskrevet ovenfor.

For indstilling af den automatiske slukning for en anden kogezone, gentages fremgangsmåden fra trin 2.

**TIDSINDSTILLING** og **AUTOMATISK SLUKNING** kan anvendes samtidig.

## SÅSÅN LØSES EVENTUELE PROBLEMER

### Kogepladen eller de enkelte kogezone vil ikke tænde:

- Kogepladen er ikke tilsluttet elektricitetsnettet.
- Sikringen er sprunget.
- Kontroller at blokeringsfunktionen ikke er aktiveret.
- Der er fedt eller vand på tasterne.
- Der er placeret en genstand på tasterne.

### Symbolet fremkommer.

- Der er ikke placeret nogen gryde/pande på kogezone.
- Den anvendte gryde/pande er ikke egnet til induktionskogeplader.
- Diameteren på grydens/pandens bund er for lille i forhold til kogezone diameter.

### Symbolet [ E ]: fremkommer.

- Udfør frakobling af kogepladen og herefter tilkobling igen.
- Tag kontakt til servicecenteret.

### En af kogezoneerne eller hele kogepladen slukker:

- Sikkerhedssystemet for overophedning er aktivt.
- Kogepladen eller en af kogezoneerne har været tændt for længe.
- En eller flere taster er dækket til.
- En af gryderne er tomme og bunden er blevet overophedet.

### ventilatoren bliver ved med at køre efter at kogepladen er blevet slukket:


- Dette er ikke en fejl: Ventilatoren fortsætter med at beskytte den elektroniske styreenhed.
- Ventilatoren standser automatisk.

## 10 FEJLKODER



For at hjælpe serviceteknikeren viser brugergrænsefladen (UI), i tilfælde af fejl, fejlkoder.

I kombination med det medleverede dokument "Grundlæggende fejlkoder 2", som indeholder detaljerede oplysninger, findes der også en komplet tabel med fejlbeskrivelser.

E.G.O's standard fejlkoder er anført i det følgende. Tilpassede brugergrænseflader kan være anderledes. I standarden er der forskel på generelle UI-fejl (Er xx) og kogepladefejl (E/x). I tilfælde af kogepladefejl blinker displayet til den defekte kogeplade skiftevis "E" og en hex-kode "X".

Fejlkode	Beskrivelse	Mulige årsager	Afhjælpning
	Kogepladen kan konfigureres, hvis der vises et statisk "C"	Ingen fejl, brugeren er i servicemenuen.	Der skal stilles en egnet pande på den pågældende kogeplade

	Kogepladen vil blive konfigureret, hvis der vises et blinkende "C". Efter en korrekt konfiguration viser det relevante display "-". Hvis "-" ikke vises, skal man kontrollere de mulige årsager til E/5	Brugeren er i servicemenuen, ingen fejl	Vent på symbolet "-" eller afbryd konfigurationsaktiviteterne ved at trykke på den valgte tast. "C" vil ikke længere blinke.
	Et blinkende "E" på hver kogeplade viser, at alle konfigurationer vil blive slettet	Brugeren er i servicemenu, ingen fejl	Manuel konfiguration
	Temperaturgrænser er overskredet	Pt- eller glastemperaturen er for høj NTC -> elektronikens temperatur er for høj	Systemet skal køle ned
	Uegnet gryde, fx fordi den har mistet sine magnetiske egenskaber pga. bundens temperatur	Gryden skaber et ikke egnet driftspunkt på modulet, som kan ødelægge enhederne, fx IGBTs.	1. Fejlen annulleres automatisk efter 8 s, og kogepladen kan bruges igen. Hvis der igen opstår fejl, skal gryden udskiftes. 2. Modulet skal udskiftes, hvis fejlen vises uden en gryde på kogepladen.
	Ikke konfigureret induktionsmodul (alle induktionsmoduler reagerer på UI, men ethvert element er relateret til den berørte kogeplade.)	induktionsmodul er ikke konfigureret	Slet navkonfigurationen og aktiver den manuelle konfiguration. Start UI servicemenuen for at konfigurere induktionsmodulet. Hvis de anførte punkter ikke løser problemet, skal modulet udskiftes.
	Ingen kommunikation mellem UI og induktionsmodulet	Ingen strømforsyning til induktionsmodulet. Ledningsføring er dårlig eller defekt	Kontrollér strøm- og LIN-tilslutninger. Hvis tilslutningen er OK, skal modulet udskiftes
	Forstyrrelse på hovedstrømforsyning	1. Fejl i registrering af hovedstrømfrekvens 2. Overspænding	Kontrollér hovedstrømforsyningens spænding og frekvens, hvis de er ok, skal modulet udskiftes.
	Fejl som ikke kan tilskrives		Udskift modul eller brugergrænseflade
	Ventilator defekt	Ventilator eller styreelektronik er defekt	Udskift modulet
	Defekt temperatursonde på induktor	Sensorsignal er uden for gyldigt område. Sensor eller elektronik er defekt	Udskift modulet
	Hardwaredefekt på induktionsmodul	Defekt hardwareenhed registreret under egenkontrol af modulet	Udskift modulet

	Konfigurationsfejl	2 kogeplader er dedikeret til det samme element på brugergrænsefladen	Slet den nuværende manuelle konfiguration med servicemenuen
	Rettet sensorværdi (test funktion af T-sonde på induktor)	Ikke stor nok temperaturændring (10 K) inden for 5 min efter at der er tændt for komfuret	Systemet skal køle ned
Ingen funktionalitet og intet display	Overspænding på kontaktens strømforsyning (ingen funktionalitet)	400 V tilslutning	Frakobl strømforsyningsledningen og kobl den til igen

#### Bemærk:

Ikke alle fejl kan registreres automatisk af systemet, det er for eksempel ikke muligt ved defekt på brugergrænsefladens strømforsyning.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



#### ADVARSEL!

**For rengøring må der aldrig anvendes et dampapparat.**

Inden rengøring, skal man sikre at kogepladen har stuetemperatur. Rengør altid kogepladen efter hver brug og med et specifikt rengøringsmiddel til keramiske kogeplader.

Anvend ikke produkter der indeholder:

- ætsende midler (soda, syrer, ammoniak).
- slibende midler (pulver eller pasta).

Anvend ikke spidse eller skrabbende genstande.

Efter rengøring tørres apparatet med en blød klud.

#### NYTTIGE RÅD TIL VEDLIGEHOLDEN

Vi anbefaler, at du rengør din kogeplade regelmæssigt, helst efter hver anvendelse. Man må ikke bruge skrubbemidler eller slibemidler.

Undgå ligeledes aggressive kemikalier, såsom ovnspray, pletfjernermidler, men også rengøringsmidler til badet eller universalrensemidler.

#### Et øjeblik uagtsomhed er nok!

Undgå, at den varme kogeplade kommer i berøring med plastic, sølvpapir, sukker eller madvarer indeholdende sukker. Disse stoffer skal straks fjernes fra den varme kogezone ved hjælp af rengøringsredskabet af metal. Hvis de når at smelte, kan de faktisk beskadige overfladen. Inden madlavning med masser af sukker anbefaler vi derfor, at du behandler kogepladen med et passende middel.

#### Et skinnende resultat ved hjælp af tre enkle handlinger:

For at opnå en korrekt rengøring skal man først og fremmest fjerne de største belægninger og madrester ved hjælp af rengøringsredskabet af metal.

Hæld nogle dråber af rensemidlet på den kolde kogeplade, og tør af med køkkenrulle eller en ren klud.

Derefter bruges en våd klud hen over kogepladen, og til sidst tørres af med en ren klud. Sådan!

#### Hvordan kan jeg se, om en skraber er velegnet til glaskeramiske plader?

- En skraber af metal (som hverken smelter eller antænder)
- En skraber, som man let kan låse og blokere
- Klingen er korrekt fastgjort og flytter sig ikke
- Klingen er robust, ren og rustfri
- En skraber, som helst er godkendt af et certificeringsorgan (f.eks. TÜV-GS seal)
- Brugermanual og sikkerhedsanvisninger til rådighed

Hvis enheden monteres over en ovn eller et elektrisk komfur udstyret med pyrolytisk rensesystem, må kogepladen ikke anvendes mens den pyrolytiske proces er i gang, da det kan aktivere beskyttelsesenheden for overophedning af kogepladen (se relevant kapitel).

## BORTSKAFFELSE VED ENDT LEVETID



Symbolet med den overstregede affaldsspand, der er gengivet på deres apparat, betyder at **produktet indgår i kategorien WEEE**, dvs. "Waste Electrical and Electronic Equipment" (affald af elektriske og elektroniske produkter) hvorfor det **ikke må bortskaffes sammen med dagrenovationen som almindeligt affald**, men skal behandles særskilt for at kunne genanvendes, eller undergå særlig behandling for udskillelse af eventuelt skadelige dele/stoffer, der bortskaffes med respekt for miljøet. Korrekt bortskaffelse af dette produkt medvirker til at spare værdifulde resurser og undgå potentielle negative påvirkninger for folkesundheden og omgivelserne, som omvendt kan forårsages af en ukorrekt bortskaffelse af affaldet.

Kontakt venligst de lokale myndigheder, for at indhente yderligere oplysninger om det nærmeste indsamlingspunkt. Der kan være fastsat bøder for ukorrekt bortskaffelse af denne type affald i den nationale lovgivning.

#### INFORMATIONER FOR BORTSKAFFELSE I EU-LANDE

Den europæiske lovgivning vedrørende WEEE produkter indgår i det enkelte medlemslands lovgivning på forskellig vis. Vi anbefaler derfor vores kunder at tage kontakt til de lokale myndigheder, eller til forretningen hvor apparatet er købt, for nærmere oplysninger vedrørende den korrekte bortskaffelse.

#### INFORMATIONER FOR BORTSKAFFELSE I IKKE-EU-LANDE

Symbolet med den overstregede skraldespand er kun gyldigt i EU-medlemslande: Vi anbefaler vores kunder at tage kontakt til de lokale myndigheder, eller til forretningen hvor apparatet er købt, for nærmere oplysninger vedrørende den korrekte bortskaffelse.



#### PAS PÅ!

Producenten forbeholder sig ret til at foretage ændringer på udstyret, til enhver tid og uden varsel. Genoptryk, oversættelse og reproduktion, også delvis, af denne vejledning er underlagt tilladelse fra fabrikanten.

De tekniske informationer, de grafiske gengivelser og specifikationer i denne vejledning er vejledende og må ikke offentliggøres.

Vejledningen er blevet udformet på italiensk og Fabrikanten fralægger sig ansvaret for eventuel fejlagtig afskrivning eller oversættelse.



## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN



**De installatie moet door bekwame en gekwalificeerde installateurs worden uitgevoerd volgens de aanwijzingen in deze handleiding en in naleving van de geldende normen.**

**Indien de voedingskabel of andere componenten beschadigd zijn, mag u de afzuigkap NIET gebruiken:** ontkoppel de afzuigkap van de elektrische voeding en neem contact op met de verkoper of met een erkend technisch servicebedrijf om het toestel te laten repareren.

**Breng geen wijzigingen aan op de elektrische, mechanische en functionele structuur van het toestel.**

**Probeer niet om zelf reparaties of vervangingen uit te voeren: interventies uitgevoerd door personen die niet bekwaam of niet gekwalificeerd zijn, kunnen ernstige schade toebrengen aan voorwerpen en/of personen wat niet onder de garantie van de fabrikant valt.**

### WAARSCHUWINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

#### TECHNISCHE VEILIGHEID



**Controleer of de afzuigkap intact is en alle delen ervan werken voordat u gaat installeren. Indien u afwijkingen opmerkt, mag u de installatie niet uitvoeren: in dat geval moet u contact opnemen met de verkoper.**

**Indien u een cosmetisch defect vaststelt, mag de afzuigkap NIET geïnstalleerd worden. Doe het toestel terug in zijn oorspronkelijke verpakking en neem contact op met de verkoper.**

**Na de installatie worden geen klachten wegens cosmetische defecten aanvaard.**

Draag altijd persoonlijke beschermingsmiddelen (bv. veiligheidsschoenen) tijdens het installeren en ga correct en voorzichtig te werk.

De meegeleverde kit voor de bevestiging (schroeven en pluggen) kan uitsluitend gebruikt worden op gemetselde muren: bij muren vervaardigd uit ander materiaal, dient u andere bevestigingsystemen te gebruiken, rekening houdend met de draagkracht van de muur en het gewicht van de afzuigkap (aangeduid op pag. 2).

Merk op dat installatie met andere bevestigingsystemen dan de meegeleverde systemen, of met systemen die niet conform zijn, risico's van elektrische aard en mechanische afdichting met zich mee kan brengen.

De kap niet buitenshuis installeren of op plaatsen waar deze aan weersinvloeden (regen, wind, enz.) is blootgesteld.

#### ELEKTRISCHE VEILIGHEID



**De elektrische installatie waarop de kap wordt aangesloten, moet van een aardsluiting zijn voorzien, in overeenstemming met de veiligheidsnormen van het land van gebruik. Bovendien moet deze installatie conform zijn met de Europese normen inzake radiostoringen.**

Vóór het installeren van de afzuigkap moet u controleren of de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het plaatje dat binnen in de afzuigkap is aangebracht.

Het stopcontact, gebruikt voor de elektrische aansluiting, moet gemakkelijk bereikbaar zijn wanneer het toestel geïnstalleerd is. Als dit niet mogelijk is, moet u zorgen voor een hoofdschakelaar om de afzuigkap indien nodig uit te zetten.

Een eventuele wijziging van de elektrische installatie mag enkel door een bevoegde elektricien worden uitgevoerd.

De maximale lengte van de bevestigingsschroef van de schouw (geleverd door de fabrikant) is 13 mm. Het gebruik van schroeven die niet conform zijn met deze instructies, kan leiden tot risico's van elektrische aard.

Indien het toestel niet naar behoren werkt, mag u niet zelf proberen om het probleem op te lossen. Neem contact op met de verkoper of met een erkend servicebedrijf om de reparatie te laten uitvoeren.




**Tijdens het installeren van de afzuigkap moet u het toestel uitschakelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via de hoofdschakelaar.**

## VEILIGHEID ROOKAFVOER

 **Sluit het toestel niet aan op afvoerkanalen voor rookgassen afkomstig van verbranding (bijvoorbeeld ketels, open haard, enz.)**

Voordat u de afzuigkap installeert, moet u controleren of alle geldende normen inzake de luchtafvoer naar buiten worden nageleefd.

## WAARSCHUWINGEN VOOR DE GEBRUIKER

 **Deze waarschuwingen zijn opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen. Gelieve deze handleiding dan ook aandachtig en volledig door te nemen voordat u het toestel installeert of reinigt.**

**De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor eventuele schade die rechtstreeks of onrechtstreeks kan worden veroorzaakt aan personen, voorwerpen en huisdieren ten gevolge van het niet naleven van de veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.**

**Het is zeer belangrijk dat deze handleiding samen bij het toestel wordt bewaard voor toekomstige raadpleging.**

Indien het toestel wordt verkocht of aan iemand anders wordt doorgegeven, moet u ervoor zorgen dat u ook de handleiding overhandigt, zodat de nieuwe gebruiker op de hoogte kan worden gesteld van de werking van de afzuigkap en van de bijhorende waarschuwingen.

Na het installeren van afzuigkappen in roestvrij staal dient deze te worden gereinigd om lijmsporen van de beschermlaag en eventuele vlekken van vet en olie weg te nemen, die het oppervlak van de afzuigkap kunnen aantasten indien ze niet worden verwijderd. Hiertoe raadt de fabrikant aan om de meegeleverde doekjes te gebruiken, die u eveneens apart kunt kopen. Vraag naar originele reserveonderdelen.

## GEBRUIKSBESTEMMING

**Het toestel is enkel en alleen bestemd voor het afzuigen van dampen die tijdens het bereiden van gerechten ontstaan in huishoudelijke, niet-professionele keukens:**

**Ieder ander gebruik wordt als oneigenlijk gebruik beschouwd, kan schade aan personen, voorwerpen en huisdieren veroorzaken en ontheft de fabrikant van elke verantwoordelijkheid.**

Het toestel mag niet worden gebruikt door kinderen

jonger dan 8 jaar en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of zonder ervaring of de nodige kennis, tenzij ze onder toezicht staan of nadat ze instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het toestel en de inherente gevaren ervan hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

De reiniging en het onderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

## WAARSCHUWINGEN BETREFFENDE HET GEBRUIK EN DE REINIGING

 **Voordat u de reiniging of het onderhoud gaat uitvoeren, dient u het toestel uit te schakelen door de stekker uit het stopcontact te halen of de hoofdschakelaar te bedienen.**

De afzuigkap niet gebruiken als uw handen vochtig zijn of als u op blote voeten loopt.

Wanneer het toestel niet wordt gebruikt, moet u altijd controleren of alle elektrische onderdelen (lampen, motor) uit staan.

 **Plaats geen voorwerpen op de gemotoriseerde kleppen.**

Controleer frituurpannen tijdens het gebruik: wanneer de olie oververhit raakt, kan deze vlam vatten.


Steek geen open vlammen aan onder de kap.

Bereid geen geflambeerde gerechten onder de kap.

Gebruik de afzuigkap nooit zonder de metalen vetfilters;

In dat geval kunnen vet en vuil zich in het toestel vastzetten, waardoor de werking van de afzuigkap wordt aangetast. Toegankelijke delen van de afzuigkap kunnen heet zijn wanneer de afzuigkap samen met kookapparaten wordt gebruikt.

Voer geen reiniging uit wanneer delen van de afzuigkap nog heet zijn. Indien de reiniging niet wordt uitgevoerd volgens de aangegeven werkwijzen en met de producten die in deze handleiding staan vermeld, bestaat er brandgevaar. Schakel de hoofdschakelaar uit wanneer het toestel gedurende een lange periode niet wordt gebruikt.

 **Indien tegelijk andere toestellen (ketels, kachels, haarden, enz.) worden gebruikt die met gas of met andere brandstof worden gevoed, moet voor u voldoende ventilatie zorgen in de ruimte waar de dampen worden afgezogen, volgens de geldende normen.**

## INSTALLATIE dit deel is uitsluitend voorbehouden



**Voordat u de afzuigkap gaat installeren moet u AAN-DACHTIG het hoofdstuk "VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN" LEZEN.**

### TECHNISCHE KENMERKEN

De technische kenmerken van de afzuigkap vindt u op de stickers aan de binnenkant van de kap.

### PLAATSING

De kap niet buitenshuis installeren of op plaatsen waar deze aan weer-sinvloeden (regen, wind, enz.) is blootgesteld.

### ELEKTRISCHE AANSLUITING

**(Uitsluitend voorbehouden aan personeel, gekwalificeerd voor de aansluiting)**



**Ontkoppel de afzuigkap van het elektriciteitsnet voordat u handelingen gaat uitvoeren.**

**Zorg ervoor dat de draden in de kap niet worden afgesloten of doorgesneden: neem anders contact op met het dichtstbijzijnde assistentiecentrum.**

**Wendt u tot gekwalificeerd personeel om de elektrische aansluiting te laten uitvoeren.**

**De aansluiting moet in overeenstemming zijn met de wettelijke voorschriften die van kracht zijn.**

Voordat de afzuigkap op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet u controleren of:

- de netspanning overeenstemt met de spanning, vermeld op het etiket in de afzuigkap;
- de elektrische installatie voldoet aan de normen en de belasting kan verdragen (raadpleeg het plaatje met technische kenmerken in de afzuigkap);
- de voedingsstekker en -kabel niet in contact komen met temperaturen die hoger zijn dan 70 °C;
- de voedingsinstallatie uitgerust is met een efficiënte, correcte aard-aansluiting volgens de geldende normen;
- het gebruikte stopcontact gemakkelijk bereikbaar is als de afzuigkap is geïnstalleerd.

In geval van:

- toestellen met kabel zonder stekker: een "genormaliseerde" stekker gebruiken. De draden moeten als volgt worden aangesloten: geel-groen voor de aarde, blauw voor neutraal en bruin voor de fase. De stekker dient op een geschikt veiligheidsstopcontact aangesloten te worden.
- vaste toestellen niet voorzien van een voedingskabel en stekker waarmee ze van het stroomnet afgesloten kunnen worden, met een opningsafstand tussen de contacten die in de omstandigheden van overspanningscategorie III een volledige uitschakeling mogelijk maakt. Deze afsluitingsapparatuur moet voorzien worden op het voedingsnet, in overeenstemming met de installatienormen.

De geel/groene aardkabel mag niet door de schakelaar worden onderbroken.

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af indien de veiligheidsnormen niet worden nageleefd.

### ROOKAFVOER

#### AFZUIGKAP MET (ZUIG)AFVOER NAAR BUITEN



In deze uitvoering wordt de geur en de damp via de afvoerbuis naar buiten afgevoerd. Daartoe moet de uitgangsaansluiting van de afzuigkap via een buis op een externe uitgang worden aangesloten.

De afvoerbuis dient te voldoen aan het volgende:

- een diameter die niet kleiner mag zijn dan die van de aansluiting van de afzuigkap.
- een lichte helling naar beneden (val) om te vermijden dat de condens in de motor terugvloeit.
- een minimaal aantal noodzakelijke bochten hebben.
- de noodzakelijke minimumlengte om trillingen te vermijden en te voorkomen dat het zuigvermogen van de afzuigkap vermindert. Als de afvoer door koude omgevingen gaat, dient deze geïsoleerd te worden. Bij motoren van 800m<sup>3</sup>/u of meer is een terugslagklep aanwezig om terugstroming van de buitenlucht te vermijden.

*Aanvulling voor Duitsland:*

*Wanneer de afzuigkap gebruikt wordt in combinatie met een ander energiesysteem, mag de negatieve druk in de kamer niet meer dan 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bar) bedragen. Gebruik van een contactschakelaar is verplicht.*

#### AFZUIGKAP MET (FILTERENDE) INTERNE CIRCULATIE



Bij deze versie stroomt de lucht door de **Koolstof.**

**Zeo-filter** om gezuiverd en gerecycled te worden in het milieu.

Controleer of de Koolstof. Zeo-filters in de afzuigkap of motor geplaatst zijn. Als dit niet het geval is, moet u ze aanbrengen zoals aangegeven in de montage-instructies.



Bij deze versie moet de terugslagklep niet gemonteerd worden: verwijder deze indien aanwezig op de aansluiting van de luchtuitgang van de motor.

### MONTAGE-INSTRUCTIES

**dit deel is uitsluitend voorbehouden aan gekwalificeerd personeel**



**De afzuigkap kan in verschillende configuraties worden gebruikt.**

**De algemene punten gelden voor elke installatie. Volg echter de punten die overeenstemmen met de gewenste installatie.**

## WERKING

### WANNEER DIENT DE AFZUIGKAP INGESCHAKELD TE WORDEN?

Zet de afzuigkap minstens een minuut aan voordat u gaat koken. Dit bevordert de luchtstroom om de dampen naar het aanzuigoppervlak te leiden. Na het koken dient u de afzuigkap in werking te laten tot alle dampen en geuren volledig zijn weggezogen: via de Timer-functie kunt u eventueel de uitschakeling van de afzuigkap instellen zodat deze na 15 minuten automatisch uitgaat.

### WELKE SNELHEID MOET U KIEZEN?

**snelheid (1-3):** houdt met laag energieverbruik de lucht zuiver.

**snelheid (4-5):** normale gebruiksomstandigheden.

**snelheid (6-7):** bij aanwezigheid van een sterke geur en veel damp.

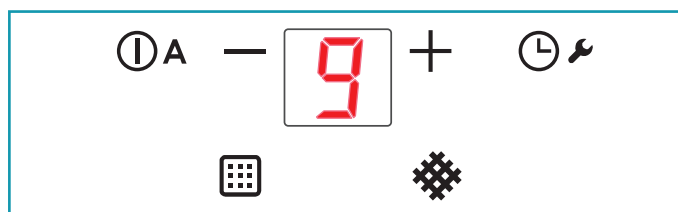
**snelheid (8-P):** voor een snelle verwijdering van geuren en dampen.





### WANNEER DIENT U DE FILTERS TE WASSEN OF TE VERVANGEN?


De metalen filters dienen om de 30 uren gereinigd worden.

De "Koolstof.Zeo"-filters moeten elke 18 maanden opnieuw geactiveerd worden en elke 3 jaar worden vervangen.

Raadpleeg het hoofdstuk "ONDERHOUD" voor meer details.



ⓘ A	<b>ON/OFF</b> <b>Kort drukken:</b> Inschakeling/uitschakeling afzuigkap <b>Lang drukken:</b> Activering automatische cyclus (A) voor de werking van de afzuigkap in functie van het vermogen van de kookplaten.
+	<b>Verhoging snelheid van 1 tot...9 (tot "P").</b> <b>Snelheid "P":</b> slechts enkele minuten actief, daarna <b>snelheid 9</b> .
-	<b>Vermindering snelheid van P naar 1.</b>
⌚	<b>Met afzuigkap actief (kort drukken): TIMER</b> (knipperende rode led) <b>Automatische uitschakeling na 15 min.</b> <b>De functie wordt gedeactiveerd</b> (rode led uit) als: - de motor uitgaat (toets ⓘ A). - nogmaals op de toets TIMER wordt gedrukt (⌚).  <b>Met afzuigkap uit (4 sec. lang drukken):</b> opening kleppen voor onderhoud van de afzuigkap en de metalen filters  .  Houd de toets 4 seconden ingedrukt om de onderhoudsmodus te verlaten.
	<b>ALARM METALEN VETFILTER</b> <b>Onderhoud na ongeveer 30 bedrijfsuren.</b> <b>Druk 5 seconden op de toets</b> (⌚) (⌚) om de teller te resetten
	<b>ALARM KOOLSTOF.ZEO-FILTER</b> <b>Onderhoud na ongeveer 2000 bedrijfsuren.</b> <b>Druk 5 seconden op de toets</b> (⌚) (⌚) om de teller te resetten.  <b>Om het alarm te activeren:</b> Met afzuigkap uit, drukt u de toetsen + en - 3 seconden lang in e per 3 secondi De led gaat aan.   Bevestig met de toets +

 **Als het toetsenbord volledig inactief is, moet u, voordat u contact opneemt met de Technische Assistentiedienst, voor korte tijd (ongeveer 5 seconden) de elektrische stroom van het toestel halen, indien mogelijk door de hoofdschakelaar uit te zetten, om de normale werking te herstellen. Als dit niet werkt, neem dan contact op met de Technische Assistentiedienst.**



**Voordat u de reiniging of het onderhoud gaat uitvoeren, dient u het toestel uit te schakelen door de stekker uit het stopcontact te halen of de hoofdschakelaar te bedienen.**

**Gebruik geen reinigingsmiddelen met schurende, zure of corrosieve stoffen of doeken die krassen kunnen veroorzaken.**

Een constant onderhoud garandeert een goede werking en een blijvend goed rendement.

Besteed bijzondere aandacht aan de **metalen vetfilters**: door deze filters en hun houders frequent te reinigen, wordt ophoping van ontvlambaar vet in de kap vermeden.

### REINIGING EXTERNE OPPERVLAKKEN

Het is aanbevolen om de externe oppervlakken van de kap **minstens om de 15 dagente** reinigen, om te vermijden dat oliehoudende of vetstoffen zich kunnen vastzetten.

Voor de reiniging van de afzuigkap van geborsteld roestvrij staal, raadt de fabrikant aan de "Magic Steel" doekjes te gebruiken die ook online besteld kunnen worden op de site [www.e-falmec.com](http://www.e-falmec.com).

Anders kan **een vochtige doek gebruikt worden**, lichtjes gedrenkt in een vloeibaar neutraal oplosmiddel of gedenatureerde alcohol.

Spoel tot slot van de reiniging zorgvuldig na en droog met een zachte doek.



**Gebruik niet teveel water in de buurt van het toetsenpaneel en de verlichting, om te vermijden dat het vocht de elektronische onderdelen bereikt.**



**De kleppen niet in de vaatwasser wassen.**

De glazen panelen mogen alleen met specifieke, niet corrosieve en niet schurende schoonmaakproducten worden gereinigd, met behulp van een zachte doek.

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer deze instructies niet worden nageleefd.

### REINIGING INTERNE OPPERVLAKKEN



**Het is verboden om elektrische delen of delen van de motor in de afzuigkap met vloeistoffen of oplosmiddelen te reinigen.**

Raadpleeg de vorige paragraaf voor de interne metalen delen.

### METALEN VETFILTERS

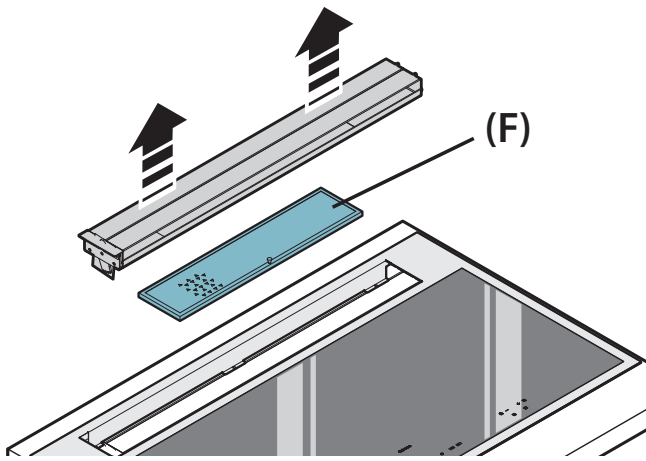
Geadviseerd wordt om de metalen filters (F) frequent te wassen (minstens een keer per maand), door ze circa 1 uur in kokend water met afwasmiddel te laten weken zonder ze te buigen.

Gebruik geen corrosieve, zure of alkalische schoonmaakmiddelen.

Spoel ze zorgvuldig en wacht tot ze goed droog zijn voordat u ze weer terugplaatst.

U mag de filters ook in de vaatwasser wassen.

Raadpleeg de montage-instructies voor het plaatsen en verwijderen van de metalen vetfilters.



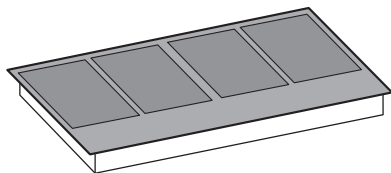
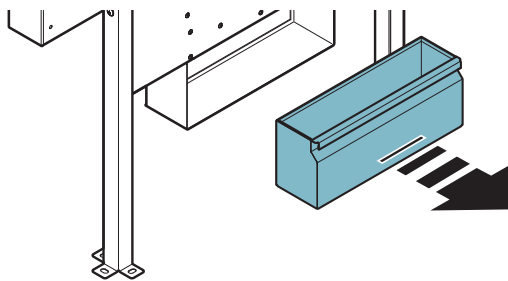
### KOOLSTOF-ZEO-FILTERS

In normale gebruiksomstandigheden is het aanbevolen om de filters iedere 18 maanden te regenereren en na 3 jaar te vervangen. Volg de onderstaande procedure om de filter te regenereren:

- Demonteer de filter volgens de aanwijzingen in de instructies (Afb. 12).
- Plaats de filters A, B en C (indien aanwezig) in een oven voor huishoudelijk gebruik bij een temperatuur van 200°C gedurende circa 2 uur.
- Laat de filter afkoelen en monteer de 4 filters daarna opnieuw op de metalen filterstructuur.

### OLIEOPVANGBAKJE

Wij adviseren om het bakje om de 15 dagen te reinigen. Gebruik geen corrosieve, zure of alkalische schoonmaakmiddelen. Voor een zorgvuldige reiniging het olieopvangbakje verwijderen (zie afbeelding) en wassen met kokend water en een afwasmiddel. Spoel het zorgvuldig en wacht tot het goed droog is voordat u het terugplaatst. Het mag in de vaatwasser.



## SIKKERHEDSANVISNINGER OG ADVARSLER

 Deze waarschuwingen zijn opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen. Gelieve deze handleiding dan ook aandachtig en volledig door te nemen voordat u het toestel installeert of reinigt.

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor eventuele schade die rechtstreeks of onrechtstreeks kan worden veroorzaakt aan personen, voorwerpen en huisdieren ten gevolge van het niet naleven van de veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

Het is zeer belangrijk dat deze handleiding samen bij het toestel wordt bewaard voor toekomstige raadpleging.



### Gebruiksbestemming

- Deze kookplaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik om gerechten klaar te maken en warm te houden.
- De kookplaat niet buitenshuis installeren of op plaatsen waar die aan weersinvloeden (regen, wind, enz.) is blootgesteld.
- Elk ander gebruik is niet toegestaan.
- Bouw deze kookplaat alleen in boven ovens of elektrische keukens die met een koelsysteem zijn uitgerust.
- Het toestel mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of zonder ervaring of de nodige kennis, tenzij ze onder toezicht staan of nadat ze instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het toestel en de inherente gevaren ervan hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- De kookplaat nooit onbewaakt achterlaten wanneer die in werking is.



### Gevaar voor brandwonden

- Gebruik de blokkering van de bedieningselementen om te verhinderen dat onbevoegden zelf het toestel kunnen aan zetten.
- plaats de stelen en handgrepen van potten en pannen zodanig dat kinderen er niet bij kunnen.
- Schakel de kookzones uit na gebruik.
- Geen metalen voorwerpen plaatsen op de ingeschakelde kookzones.





## Technische veiligheid

- De installatie moet door bekwame en gekwalificeerde installateurs worden uitgevoerd volgens de aanwijzingen in deze handleiding en in naleving van de geldende normen. Indien de voedingskabel of andere componenten beschadigd zijn, mag u de kookplaat **NIET gebruiken**: ontkoppel de kookplaat van de elektrische voeding en neem contact op met de verkoper of met een erkend centrum voor technische assistentie om het toestel te laten repareren.  
**Breng geen wijzigingen aan op de elektrische, mechanische en functionele structuur van het toestel.**  
**Probeer niet om zelf reparaties of vervangingen uit te voeren: service uitgevoerd door personen die niet bekwaam of niet gekwalificeerd zijn, kunnen schade veroorzaken, zelfs zeer ernstig, aan voorwerpen en/of personen. In dat geval is deze schade niet door de garantie van de fabrikant gedekt.**
- Controleer of de kookplaat intact is en alle delen ervan werken voordat u gaat installeren. Indien u afwijkingen opmerkt, mag u de installatie niet uitvoeren: in dat geval moet u contact opnemen met de verkoper.



**De elektrische installatie waarop de kookplaat wordt aangesloten, moet van een aardaansluiting zijn voorzien, in overeenstemming met de veiligheidsnormen van het land van gebruik. Bovendien moet deze installatie conform zijn met de Europese normen inzake radiostoringen.**

- De gegevens betreffende de aansluiting (spanning en frequentie) aangegeven op het gegevensplaatje van de kookplaat moeten overeenstemmen met de gegevens van het elektriciteitsnet. Vergelijk deze gegevens voordat u gaat aansluiten. Wendt u tot een elektricien in geval van twijfel.
- De kookplaat niet gebruiken voordat die is geïnstalleerd.
- Het is verboden om de inductiekookplaat te gebruiken op bewegende apparaten.
- De behuizing van het toestel nooit openen.
- Falmec garandeert de naleving van de veiligheidsnormen alleen bij gebruik van originele reserveonderdelen.

- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of met een afstandsbediening.

## WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK



- Voordat u het toestel voor de eerste keer inschakelt, moet u eventuele beschermfolie en stickers verwijderen.
- Tijdens het gebruik kunnen potten en pannen lawaai veroorzaken, dat te wijten kan zijn aan:
  - een hoog vermogensniveau.
  - andere materialen van de bodem van de potten.
- Nooit water gebruiken om brand te blussen. Schakel de kookzone uit. Doof de vlammen met een deksel, een brandvertragend deken of iets gelijkaardigs.
- Bewaar geen brandbare voorwerpen in de lades onder de kookplaat. De bestekhouder moet vervaardigd zijn uit hittebestendig materiaal.
- Geen lege potten of pannen verwarmen, controleer altijd of er een minimale hoeveelheid vloeistof in de potten aanwezig is.
- Schakel de kookplaat na gebruik altijd uit.
- Controleer de bereiding voortdurend indien u vet of olie gebruikt, omdat die snel kunnen ontbranden.
- Verwarm vet en olie maximaal gedurende een minuut, gebruik nooit de Booster-functie hiervoor.
- Let op dat u zich niet verbrandt tijdens het gebruik van het toestel.
- Zorg ervoor dat er geen vaste of beweegbare kabel van het toestel met het glas of met een hete pan in contact komt.
- De kookplaat niet gebruiken om borden te verwarmen.
- De inductiekookplaat mag op geen enkele wijze worden afgedekt.
- De elektrische kabels mogen niet met de kookplaat in contact komen.
- Het is aanbevolen om uw handen te beschermen tegen de warmte met behulp van speciale pannenlappen. Gebruik uitsluitend droge handschoenen of pannenlappen.
- Gebruik alleen potten en pannen met een gladde, magnetische bodem, die geschikt zijn voor inductiekookplaten.

- Vermijd dat suiker, synthetische materialen of aluminiumfolie met de hete zones in contact komen. Tijdens het afkoelen kunnen deze substanties barsten of andere veranderingen op het oppervlak in glaskeramik veroorzaken: schakel het toestel uit en verwijder ze onmiddellijk uit de nog warme kookzone
- Verplaats de potten door ze op te tillen, om geen krassen te maken op het oppervlak van de kookplaat.
- De potten en de kookplaat moeten perfect schoon zijn voordat ze met elkaar in contact komen.
- Geen voorwerpen op de kookplaat laten vallen!

 **Gebruik alleen potten met een magnetische bodem.**  
**Andere materialen zijn niet toegestaan.**

- Gebruik potten waarvan de afmetingen geschikt zijn voor de gewenste kookzone.
  - Gebruik altijd een pot of pan per kookzone, ook in BRIDGE-functie.
  - Plaats geen warm keukengerei op de sensortoppen en op de controlelampjes, omdat dit de elektronica eronder kan beschadigen.
- Houd de bedieningselementen en de controlelampjes altijd schoon.
- Bewaar geen metalen voorwerpen rechtstreeks onder de kookplaat.
  - Gebruik indien mogelijk altijd deksels, om warmteverspreiding te vermijden.
  - Kook met weinig water.
  - Breng nadat u begonnen bent met het bakken of koken van de gerechten het vermogensniveau op een lager niveau.

**De pannen hebben verschillende bodems.**

De bodems kunnen volledig ijzerhoudend, gemengde ijzerhoudend en niet-ijzerhoudend zijn.

- De bodems van niet-ijzerhoudend materiaal (aluminium, koper, ...) kunnen niet met inductieplaten worden gebruikt.
- De bodems met gemengd materiaal worden niet gelijkmatig warm en kunnen geen hoge temperaturen bereiken. In de gevallen waarin de bodem voornamelijk uit niet-ijzerhoudend materiaal bestaat, herkent de kookplaat mogelijk de pan niet en wordt de kookzone niet geactiveerd. Daarnaast neigen sommige van deze materialen ertoe materiaal af te geven dat zich bindt met de zeefdruk van het glas, dat daardoor onherstelbaar wordt beschadigd.

- Volledig ijzerhoudende platte bodems zijn het meest geschikt en de warmte wordt gelijkmatig verdeeld.



**Aanwijzingen voor de veiligheid en waarschuwingen**

**Waarschuwingen voor personen met een pacemaker:**

denk eraan dat er een elektromagnetisch veld ontstaat in de onmiddellijke buurt van het toestel wanneer die in werking is. De mogelijkheid dat de werking van de pacemaker hierdoor wordt beïnvloed, is zeer beperkt.

Wend u in geval van twijfel tot de fabrikant van de pacemaker of tot uw arts.

Het elektromagnetische veld van de ingeschakelde kookplaat kan de werking van magnetiseerbare voorwerpen beïnvloeden. Kredietkaarten, geheugenopslagsystemen, zakrekenmachines, enz. mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van een ingeschakelde kookplaat bevinden.

Metalen voorwerpen die bewaard worden in een lade onder het toestel kunnen gloeiend heet worden als het toestel gedurende lange tijd wordt gebruikt. Bewaar geen metalen voorwerpen in een lade rechtstreeks onder de kookplaat.

Het toestel is voorzien van koelventilatoren. Als er zich onder het ingebouwde toestel een lade bevindt, dan moet men een tussenschot aanbrengen tussen deze lade en het onderste deel van het toestel, om de noodzakelijke ventilatie van de kookplaat in acht te nemen en ervoor te zorgen dat deze ventilatoren niet kunnen worden geblokkeerd.

Gebruik nooit twee potten of pannen tegelijk op één enkele kookzone, op een rechthoekige kookzone of een PowerFlex-kookzone.

## BEVEILIGINGEN VAN DE KOOKPLAAT

### Veiligheidsuitschakeling

Als een kookzone langer dan de maximale inschakeltijd aan staat op een zelfde vermogen, dan wordt die automatisch uitgeschakeld en wordt de restwarmte aangegeven.

Om de kookzone opnieuw in te schakelen, moet u de benodigde toetsen aanraken.

Vermogensniveau	low	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maximale bedrijfsduur in uren	8,7	2,0	8,7	6,7	5,3	4,3	3,5	2,8	2,3	1,9	1,5

De kookplaat gaat automatisch uit als een of meerdere bedieningselementen langer dan 10 seconden bedekt blijven.

Om de correcte werking te hervatten:

- verwijder de voorwerpen van het bedieningspaneel.
- reinig het bedieningspaneel.
- schakel de kookplaat en de betreffende zone opnieuw in.

### Beveiliging tegen oververhitting

Voordat de elementen van de kookplaat kunnen oververhitten, vermindert de controle het gebruikte vermogen volgens onderstaande beveiligingsprocedure:

- Uitschakeling van de booster en power booster indien aan.
- Vermindering van het ingestelde vermogensniveau.
- Uitschakeling van de betreffende kookzone.

Op het display van de kookzones verschijnt het bericht "E2".

U kunt de kookzone opnieuw in werking stellen, wanneer de storingssignalering uitgaat.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DE MONTAGE

Installeer de kookplaat alleen nadat de onderstellen en hangmeubels van de keuken zijn geïnstalleerd.

Zorg ervoor dat de werkbladen goed zijn vastgemaakt met hittebestendige lijm, zodat ze niet kunnen vervormen en niet loskomen.



Het is verboden om het toestel boven een koelkast, diepvriezer, vaatwasser, wasmachine of droogtrommel te installeren.

## ELEKTRISCHE VEILIGHEID



De elektrische installatie waarop de kookplaat wordt aangesloten, moet van een aardaansluiting zijn voorzien, in overeenstemming met de veiligheidsnormen van het land van gebruik. Bovendien moet deze installatie conform zijn met de Europese normen inzake radiostoringen.

Controleer of de voedingskabel van de kookplaat na de inbouw niet aan mechanische belastingen onderhevig is. Het stopcontact, gebruikt voor de elektrische aansluiting, moet gemakkelijk bereikbaar zijn wanneer het toestel geïnstalleerd is. Als dit niet mogelijk is, moet u zorgen voor een hoofdschakelaar om het toestel indien nodig uit te zetten. Een eventuele wijziging van de elektrische installatie mag enkel door een bevoegde elektricien worden uitgevoerd. Indien het toestel niet naar behoren werkt, mag u niet zelf proberen om het probleem op te lossen. Neem contact op met de **verkoper** of met **een erkend assistentiecentrum** om de reparatie te laten uitvoeren.



**Tijdens het installeren van de kookplaat moet u het toestel uitschakelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via de hoofdschakelaar.**

### ELEKTRISCHE AANSLUITING

(Uitsluitend voorbehouden aan personeel, gekwalificeerd voor de aansluiting)



Ontkoppel het toestel van het elektriciteitsnet voordat u handelingen op de kookplaat gaat uitvoeren. Controleer of er geen elektrische draden aan de binnenzijde van de kookplaat zijn losgekoppeld of doorgesneden: anders moet u met het dichtstbijzijnde assistentiecentrum contact opnemen. Wendt u tot gekwalificeerd personeel om de elektrische aansluiting te laten uitvoeren. De aansluiting moet in overeenstemming zijn met de wettelijke voorschriften die van kracht zijn.

Voordat u de kookplaat op het elektriciteitsnet aansluit, moet u controleren of:

- de netspanning overeenstemt met de spanning vermeld op het gegevensplaatje dat zich aan de binnenzijde van de kookplaat bevindt;
- de elektrische installatie voldoet aan de normen en de belasting aan kan (raadpleeg het plaatje met technische kenmerken in de kookplaat);
- de voedingsstekker en -kabel niet in contact komen met temperaturen die hoger zijn dan 70 °C;
- de voedingsinstallatie uitgerust is met een efficiënte, correcte aardaansluiting volgens de geldende normen;

- het stopcontact gebruikt voor de aansluiting gemakkelijk bereikbaar is wanneer de kookplaat eenmaal is geïnstalleerd.

In geval van:

- toestellen met kabel zonder stekker: een "ge-normaliseerde" stekker gebruiken. De draden moeten als volgt worden aangesloten: geel-groen voor de aarde, blauw voor neutraal en bruin voor de fase. De stekker dient op een geschikt veiligheidsstopcontact aangesloten te worden.
- vaste toestellen niet voorzien van een voedingskabel en stekker waarmee ze van het stroomnet afgesloten kunnen worden, met een openingsafstand tussen de contacten die in de omstandigheden van overspanningscategorie III een volledige uitschakeling mogelijk maakt.

Deze afsluitingsapparatuur moet voorzien worden op het voedingsnet, in overeenstemming met de installatienormen.

De geel/groene aardkabel mag niet door de schakelaar worden onderbroken.

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af indien de veiligheidsnormen niet worden nageleefd.

### Aansluiting van de kookplaat:

netwerk	aansluiting	doorsnede van de kabel	Voedingkabel	Kaliber van de scheidingschakelaar
220V - 240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

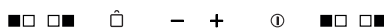
\* berekend met de gelijktijdigheidsfactor in overeenstemming met de norm EN 60 335-2-6.



### VERMOGENS:

Kenmerk	90
Totaal vermogen	2800-7400W
<b>Positie 1</b>	
Nominaal vermogen	1600W
Booster-vermogen	1850W
<b>Positie 2</b>	
Nominaal vermogen	2100W
Booster-vermogen (1/2)	3000W
<b>Positie 3</b>	
Nominaal vermogen	2100W
Booster-vermogen (1/2)	3000W
<b>Positie 4</b>	
Nominaal vermogen	1600W
Booster-vermogen	1850W

## PANORAMICO 90



bedieningselement	beschrijving
	Kookplaat AAN/UIT. In geval er geen ander bedieningselement wordt geactiveerd, gaat de kookplaat na enkele seconden automatisch uit
	Selectie kookzone vooraan. Indien samen ingedrukt  wordt de BRIDGE-functie geactiveerd.
	Selectie kookzone achteraan. Indien samen ingedrukt  wordt de BRIDGE-functie geactiveerd.
	Blokking bedieningselementen: indien langer dan 2 seconden ingedrukt, worden alle bedieningselementen geblokkeerd. Herhaal de handeling om de bedieningselementen te deblokken.
	Verhoging vermogensniveau voor de bereiding en selectie booster, of verhoging van de kooktijd van de TIMER-functie.
	Verlaging vermogensniveau voor de bereiding, of verlaging van de kooktijd van de TIMER-functie.

Weergave display	beschrijving
	Kookzone in stand-by
	Vermogensniveaus van laag naar hoog, te selecteren met de toetsen + en -.
	Power boost: maximaal kookvermogen
	Aanduiding van de restwarmte
	Vermogensniveau tussen 0 en 1, geschikt om gerechten warm te houden
	Bridge-functie geactiveerd. (minimale diameter van de pot: Ø230 mm)
	Pot niet aanwezig op de kookplaat of niet geschikt wegens materiaal en afmeting. (minimale diameter van de pot: Ø120 mm)
	Functie blokkering bedieningselementen geactiveerd.

## WERKING EN GEBRUIK VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

### GEBRUIK ALLEEN POTTEN VOOR INDUCTIEKOOKPLATEN.

Wanneer een kookzone wordt ingeschakeld, wordt de bodem van de pot verwarmd.

De kookzone verwarmt alleen dankzij de warmte die door de pot wordt afgegeven.

De inductie detecteert automatisch de afmetingen van de pot.

Het verwarmingsvermogen moet worden gekozen op basis van wat men wil bereiden.

Hierna volgt een beknopte tabel:

### AFSTELLINGSZONES

1 - 2	Smelten Verwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Voorgekookte gerechten
2 - 3	Laten opkoken Ontdooien	Rijst, pudding en gekookte gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 - 4	Stomen	Groenten, vis, vlees
4 - 5	Koken Gekookte	aardappelen, soepen, pasta Verse groenten
6 - 7	Op zacht vuur garen	Vlees, lever, eieren, worstjes Goulash, roulade, pens
7 - 8	Garen Frituren	Aardappelen, beignets, taartjes
9	Frituren, op het kookpunt brengen	Steaks, omeletten Koken
P	Frituren, op het kookpunt brengen	Grote hoeveelheden water op het kookpunt brengen

Opmerking: de tijd voor het verwarmen van de inductiekookplaten is korter dan voor gaskookplaten.

### BASISFUNCTIES




Zie tabel van het betreffende model op de vorige pagina

### BRIDGE-FUNCTIE

Via deze functie kan men de kookzones 1-2 en/of 3-4 samen laten werken

Om te activeren:

- Activeer de kookplaat;




druk tegelijk op de symbolen    :

- het volgende symbool verschijnt  display van de kookzone voorraan;

- Regel het vermogen met de toetsen + en -.

Opmerking: de functie kan alleen geactiveerd worden tussen de 2 kookplaten rechts of links (niet de twee in het midden).

### BRIDGE-functie UITSCHAKELEN:

druk tegelijk op de symbolen    .


### BOOSTER-FUNCTIE

De Booster versterkt het vermogen, zodat men grote hoeveelheden kan verwarmen (bijvoorbeeld veel water om pasta te koken).

Deze versterking van het vermogen is gedurende max. 10 minuten actief.

- Schakel de kookplaat in;

- selecteer de kookzone;

- raak (+) aan tot het op de kookzone op het display  wordt weergegeven.

**Opmerking: men kan slechts  één plaat rechts en één links tegelijk instellen (in totaal niet meer dan 2).**

**Als de buitenste plaat is ingesteld op , dan kan plaat ernaast niet hoger  worden ingesteld dan het niveau. Als de binnenste plaat is ingesteld op , dan gaat de buitenste plaat uit.**

### KEEP WARM-FUNCTIE

42°C - Temperatuur van bereide gerechten behouden:

Schakel de kookplaat in;

Selecteer de kookzone;


Raak de toets (+) en daarna de toets (-) aan: het symbool verschijnt

.

### Kookplaat uitschakelen


**Om de kookzone uit te schakelen:**

Raak de toets (-) aan tot op het display van de kookzone 0 verschijnt.

Als de kookzone nog erg warm is, dan wordt de restwarmte aangegeven .

### De kookplaat uitschakelen

Raak de toets aan  : alle kookzones worden uitgeschakeld.

Op de displays van kookzones die nog erg warm zijn, verschijnt het symbool .

 **De kookzones niet aanraken zolang de controlelampjes  aan zijn.**

## TIMER-FUNCTIE EN AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

De timer heeft twee functies:

1 – **TIMER**;

2 – **AUTOMATISCHE UITSCHAKELING** van één of meerdere kookzones

U kunt een duur instellen tot 99 minuten.

Aan het einde van de ingestelde tijd verschijnt 00 op het display met betrekking tot de tijd, en er wordt een geluidssignaal geactiveerd dat u met de toetsen (+) of (-) uitschakelt.

### TIMER

Om in te stellen:

1. Schakel de kookplaat met de toets  in (als die uit staat) en raak tegelijk de toetsen (+) en (-) aan.

2. Stel de gewenste tijd in door de toetsen (+) en (-) aan te raken. De timer begint te lopen.

Om de tijd te wijzigen, herhaalt u de procedure vanaf punt 1.

Om de timer te annuleren:

1. Schakel de kookplaat in (als die uit staat) en raak tegelijk de toetsen (+) en (-) aan.

2. Druk op de toets (-) om de tijd op 00 te zetten.



## AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Voor de functie automatische uitschakeling:

- 1 - schakel de kookplaat in;
- 2 - selecteer de kookzone;
- 3 - selecteer het vermogensniveau;
- 4 - stel de timer in zoals hiervoor beschreven.

Om de automatische uitschakeling voor een andere kookzone in te stellen, herhaalt u de procedure vanaf punt 2.

**TIMER** en **AUTOMATISCHE UITSCHAKELING** kunnen tegelijkertijd worden gebruikt.

## WAT MOET U DOEN ALS ER PROBLEMEN ZIJN

### De kookplaat of de kookzones worden niet ingeschakeld:

- De kookplaat is niet op het elektriciteitsnet aangesloten.
- De zekering is doorgeslagen.
- Controleer of de blokkering actief is.
- De toetsen zijn bedekt met water of vet.
- Er ligt een voorwerp op de toetsen.

### Het symbool verschijnt .

- Er staat geen pot op de kookzone.
- De gebruikte recipiënt is niet compatibel met de inductie.
- De diameter van de bodem van de pot is te klein ten opzichte van de kookzone.

### Het symbool [ E ] verschijnt:

- Koppel de kookplaat los en sluit daarna opnieuw aan.
- Neem contact op met het aftersalesteam.

### Eén van de kookzones of de hele kookplaat wordt uitgeschakeld:

- Het beveiligingssysteem tegen oververhitting is actief;
- De kookplaat of een kookzone is te lang ingeschakeld gebleven;
- één of meerdere toetsen zijn bedekt;
- één van de potten is leeg en de bodem is oververhit.

### De ventilator blijft verder werken na de uitschakeling van de kookplaat:







- Dit is geen storing: de ventilator blijft de elektronische centrale van het toestel verder beschermen.
- De ventilator stopt automatisch.

## 10 FOUTCODES

In geval van een fout geeft de gebruikersinterface de foutcodes weer, die voor de technische dienst van nut zijn.

Samen met het meegeleverde document "Foutcodes Basic 2", die gedetailleerde informatie bevat, is er een volledige beschrijving van de foutmatrixen beschikbaar.

Hierna worden de standaard E.G.O.-foutcodes opgesomd. De gepersonaliseerde gebruikersinterface kan hiervan afwijken. De algemene standaardfouten van de gebruikersinterface (Er xx) en de fouten van de kookzone (E/x) verschillen. In geval van fouten van de kookzone knippert het display van de kookzone met een fout, waarbij "E" wordt afgewisseld met een hexadecimale code "X".

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Oplossing
	Indien een vaste "C" wordt weergegeven, is het mogelijk om de kookzone te configureren	Geen fout, de gebruiker is in het menu van de instellingen.	Plaats een geschikte pot op de betreffende kookzone
	Wanneer een knipperende "C" wordt weergegeven, wordt de configuratie van de bereiding uitgevoerd. Na een correcte configuratie geeft het betreffende display "-" weer. Als "-" niet wordt weergegeven, moet u de mogelijke oorzaken controleren met betrekking tot E/5	Geen fout, de gebruiker is in het menu van de instellingen	Wacht op de weergave van het symbool "-" of onderbreek de configuratieactiviteit door op de keuzeschakelaar te drukken; "C" stopt met knipperen.
	Een knipperende "E" op elke kookzone geeft aan dat alle configuraties worden gewist	De temperatuur van het glas of Pt is te hoog NTC -> temperatuur van de elektronica is te hoog	Handmatige configuratie
	De temperatuurlimieten zijn overschreden	De temperatuur van het glas of Pt is te hoog NTC -> temperatuur van de elektronica is te hoog	Koel het systeem af
	Pot niet geschikt, bijvoorbeeld verlies van de magnetische eigenschappen wegens temperatuur van de bodem	Op de module creëert een pot een niet-correct werkingpunt, waardoor de toestellen beschadigd kunnen raken, bijvoorbeeld IGBT.	1. De fout wordt na 8 seconden automatisch geannuleerd en men kan de kookzone opnieuw gebruiken. Wanneer zich daarna nog meer fouten voordoen, moet u de pot vervangen. 2. De module moet gewijzigd worden wanneer een fout wordt weergegeven zonder dat er een pot op de kookzone staat.
	Inductiemodule niet geconfigureerd (alle inductiemodules beantwoorden aan de gebruikersinterface maar elk element is verbonden met de specifieke kookzone).	Inductiemodule niet geconfigureerd	Annuleer de configuratie van de kookplaat en activeer de handmatige configuratie. Start het menu van de instellingen van de gebruikersinterface om de inductiemodule te configureren. Vervang de module als de opgesomde punten niet werken.

<b>E5</b>	Geen communicatie tussen gebruikersinterface en inductiemodule Inductiemodule niet van stroom voorzien.	Bekabeling defect of beschadigd	Controleer de voeding en de LIN-aansluitingen. Vervang de module als de aansluiting correct is
<b>E6</b>	Fout netvoeding	1. Storing tijdens de detectie van de netvoedingsfrequentie 2. Overspanning	Controleer de spanning en de frequentie van de netvoeding. Vervang de module als die correct zijn
<b>E7</b>	Geen identificeerbare fout		Vervang de module of de gebruikersinterface
<b>E8</b>	Fout ventilator	Defecte ventilator of elektronische besturing	Vervang de module
<b>E9</b>	Hardware van de inductiemodule defect	Sensorsignaal buiten geldig bereik; defecte sensor of elektrische besturing	Vervang de module
<b>EA</b>	Hardware van de inductiemodule defect	Hardwarestroom defect, gedetecteerd door de automatische controle van de module	Vervang de module
<b>EE</b>	Configuratiefout	2 kookzones voor hetzelfde element van de gebruikersinterface	Elimineer de handmatige configuratie in uitvoering met het instellingenmenu
<b>EH</b>	Vaste waarde sensor (testfunctie voor T-sensor op inductor)	Geen relevante thermische verandering (10 K) binnen 5 minuten na de inschakeling van de kookplaat	Koel het systeem af
Geen werking en geen weergave	Overspanning op de voeding van de omschakeling (geen werking)	Aansluiting op 400 V	Koppel de aansluiting van de voedingsslijn los en corrigeer deze

### Opmerking:

het systeem kan niet alle defecten automatisch detecteren, bijvoorbeeld in het geval van een stroomstoring in de gebruikersinterface.

## REINIGING EN ONDERHOUD



**LET OP!**

**Gebruik nooit een stoomapparaat om te reinigen.**

Controleer voordat u de kookplaat gaat reinigen, of deze op kamertemperatuur is.

Reinig de kookplaat altijd na elk gebruik met een specifiek schoonmaakproduct voor glaskeramiek.

Gebruik geen producten die volgende stoffen bevatten:

- corrosieve producten (soda, zuren, ammoniak).
- schurende producten (poeder of pasta's).

Geen puntige of schurende voorwerpen gebruiken.

Na de reiniging moet u het toestel met een zachte doek afdrogen.

### NUTTIGE TIPS VOOR HET ONDERHOUD

Wij adviseren u om uw kookplaat regelmatig te reinigen, zo mogelijk na elk gebruik. Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddelen. Vermijd ook agressieve chemische producten, zoals bijvoorbeeld ovenreinigingsmiddelen, vlekafstotende producten, maar ook badkamer- of universele reinigingsmiddelen.

#### Een moment van afleiding is voldoende

Laat de warme kookplaat niet in contact komen met plastic, aluminiumfolie, suiker of levensmiddelen die suiker bevatten. Deze materialen moeten onmiddellijk van de hete kookzone worden verwijderd met een metalen reinigingsspatel uit de warme kookzone worden verwijderd.

Als ze smelten, kunnen ze het oppervlak beschadigen.

Alvorens levensmiddelen met een hoog suikergehalte te koken, adviseren wij dan ook om de kookplaat met een geschikt product te behandelen.

#### Een briljant resultaat in drie eenvoudige handelingen:

Voor een grondige reiniging eerst grof vuil en etensresten verwijderen met een metalen reinigingsspatel.

Daarna een paar druppels speciaal reinigingsmiddel op de koude kookplaat gieten en met keukenpapier of een schoon doekje inwrijven.

Tenslotte de kookplaat met een natte doek afnemen en afdrogen met een droge doek. Klaar!

#### Hoe herken ik een schraper die geschikt is voor keramisch glas?

- Een schraper gemaakt van metaal ( smelt niet en vat geen vlam)
- Een schraper die gemakkelijk te vergrendelen en te ontgrendelen is
- Het mes is goed vastgemaakt en verschuift niet
- Het mes is robuust, schoon en roestvrij
- Een schraper zo mogelijk goedgekeurd door een certificeringsinstantie (bijvoorbeeld TÜV-GS seal )
- Gebruikshandleiding en veiligheidsinstructies beschikbaar

Als het toestel wordt ingebouwd boven een oven of een elektrische keuken voorzien van een pyrolytisch systeem, mag u het toestel niet in werking stellen terwijl het pyrolytische proces in uitvoering is, omdat dit de beveiliging tegen oververhitting van de kookplaat in werking kan doen treden (zie betreffende hoofdstuk).

## WEGGOOIEN AAN HET EINDE VAN DE GEBRUIKSDUUR



Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak, dat op uw toestel is aangebracht, geeft aan dat het **product een AEEA** is, dit betekent een "Afstof afkomstig van Elektrische en Elektronische Apparatuur" en bijgevolg **niet met ongescheiden afval mag worden gedumpt** (dit betekent niet samen met "gemengde huishoudelijke afval"), maar afzonderlijk moet worden verwijderd, zodat het kan worden onderworpen aan speciale bewerkingen voor hergebruik, of aan een specifieke verwerking om eventuele stoffen die schadelijk zijn voor het milieu te verwijderen en grondstoffen eruit te halen die gerecycleerd kunnen worden. Door dit product correct te verwijderen, draagt u bij tot het vrijwaren van kostbare grondstoffen en helpt u om potentieel negatieve effecten voor de menselijke gezondheid en voor het milieu te vermijden, die kunnen ontstaan door een onjuiste afvalverwijdering.

Neem contact op met de plaatselijke instanties voor meer details over het dichtstbijzijnde punt voor verwijdering. Er kunnen boetes worden opgelegd wanneer deze afvalstoffen niet in overeenstemming met de nationale wetgeving op verkeerde wijze worden verwijderd.

### INFORMATIE BETREFFENDE DE VERWIJDERING IN LANDEN VAN DE EUROPESE UNIE

De communautaire richtlijn betreffende AEEA-apparaten wordt door elk land op een andere wijze in uitvoering gebracht. Indien u dit toestel wilt verwijderen, raden wij u daarom aan om contact op te nemen met de plaatselijke instanties of de verkoper om naar de correcte verwijderingsmethode te vragen.

### INFORMATIE BETREFFENDE DE VERWIJDERING IN LANDEN DIE NIET TOT DE EUROPESE UNIE BEHOREN

Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak is enkel in de Europese Unie geldig: indien u dit toestel in andere landen wilt verwijderen, raden wij u aan om met de plaatselijke instanties of met de verkoper contact op te nemen om naar de correcte verwijderingsmethode te vragen.



#### LET OP!

De fabrikant behoudt zich het recht voor om op welk ogenblik dan ook wijzigingen aan de afzuigkappen aan te brengen zonder kennisgeving vooraf. Het volledig of gedeeltelijk drukken, vertalen en reproduceren van deze handleiding mag alleen met toestemming van de fabrikant. De technische informatie, de grafische afbeeldingen, foto's en de specificaties opgenomen in deze handleiding, zijn indicatief en mogen niet worden verspreid.

De handleiding werd in het Italiaans opgesteld; de fabrikant acht zich niet verantwoordelijk voor eventuele fouten bij transcriptie of vertaling



Asennustoimet on annettava asiantuntevien ja pätevien asentajien vastuulle, tämän ohjekirjan ohjeiden ja voimassa olevien määräysten mukaisesti.

**ÄLÄ KÄYTÄ** liesituuletinta, jos virtajohto ja muut komponentit ovat vaurioituneet: kytke liesituuletin irti virtalähteestä ja ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun korjausta varten.

**Älä muokkaa laitteen sähköisiä, mekaanisia tai toiminnallisia rakenteita.**

**Älä suorita korjauksia tai osien vaihtoja itse. Epäpätevien ja valtuuttamattomien henkilöiden toimet voivat aiheuttaa vakavia vaurioita yksikköön tai fyysisiä ja henkilökohtaisia vammoja, jotka eivät kuulu takuun piiriin.**

## VAROITUKSET ASENTAJALLE

### TEKNINEN TURVALLISUUS



**Ennen liesituulettimen asentamista, tarkista jokaisen osan kunto ja toiminta. Jos havaitset vikoja, älä jatka asennusta ja ota yhteys jälleenmyyjään.**

**ÄLÄ asenna liesituuletinta, jos siinä on esteettisiä (tai pinnallisia) virheitä. Laita se takaisin alkuperäiseen pakkaukseen ja ota yhteys jälleenmyyjään.**

**Esteettisistä (tai pinnallisista) virheistä ei voi valittaa asennuksen jälkeen.**

Käytä asennuksen aikana aina henkilönsuojaimia (esim. turvajalkineet) ja toimi varoen ja tarkasti.

Liesituulettimen mukana toimitettua asennussarjaa (ruuveja ja tulppia) on tarkoitus käyttää vain muuratuihin seiniin: jos se asennetaan eri materiaalista valmistettuun seinään, arvioi muut asennusvaihtoehdot ottaen huomioon seinäpinnan tyyppi ja tuulettimen paino (kerrottu sivulla 2).

Muista, että asennukset, joissa on käytetty erityyppisiä kiinnitysjärjestelmiä kuin toimitetut, tai jotka eivät täytä vaatimuksia, voivat aiheuttaa sähköisen ja mekaanisen tiivistevaaran.

Älä asenna tuuletinta ulkotiloihin äläkä altista sitä ilmastotekijöille (vesi, tuuli, jne.).

## SÄHKÖTURVALLISUUS



**Sähköjärjestelmän, johon liesituuletin on kytketty, on täytettävä paikallisten määräysten vaatimukset ja sisällettävä maadoitusliitännän käyttömaan voimassa olevien määräysten mukaisesti. Sen on myös oltava antistaattisia ominaisuuksia koskevien eurooppalaisten standardien mukainen.**

Ennen kuin asennat tuulettimen, tarkista, että sähköverkon tiedot vastaavat tuulettimen sisällä olevassa tyyppikilvessä ilmoitettuja tietoja.

Asennetun laitteen kytkemiseen tarkoitetun pistorasian on oltava helppopääsyisessä paikassa: muussa tapauksessa asenna katkaisija tuulettimen pois kytkentää varten tarvittaessa.

Kaikki sähköjärjestelmän muutokset on annettava pätevän sähköasentajan tehtäväksi.

Savukanavan kiinnitysruuvien (valmistajan toimitamia) enimmäispituus on oltava 13 mm. Tällaisten ohjeiden vastaisten ruuvien käyttö voi johtaa sähköiseen vaaraan.

Älä yritä selvittää ongelmaa yksin laitteen toimintahäiriön tapauksessa, vaan ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoon korjausta varten.



**Kun asennat tuuletinta, kytke laite pois irrottamalla pistoke tai sammuttamalla pääkytkin.**

### SAVUJEN POISTON TURVALLISUUS



**Älä kytke laitetta imemään palamisesta aiheutuneita savuja (esim. lämpökattilat, takat, jne.).**

Ennen liesituulettimen asentamista, varmista että kaikki voimassa olevia ilman poistoa koskevia määräyksiä on noudatettu.

### KÄYTTÖVAROITUKSET



**Nämä varoitukset on laadittu oman ja muiden turvallisuuden varmistamiseksi. Lue siis tämä ohjekirja huolellisesti kokonaisuudessaan ennen laitteen käyttöä ja puhdistusta.**

**Valmistaja ei vastaa mistään suoraan tai epäsuorasti henkilöille, omaisuudelle tai eläimille aiheutuneista vahingoista, jotka johtuvat tässä ohjekirjassa osoitettujen varoitusten laiminlyönneistä. Tämä ohjekirja on säilytettävä aina yhdessä laitteen kanssa tulevaa tiedonhakua varten.**

Jos laitteisto myydään tai siirretään toiselle omistajalle, varmista että myös ohjekirja toimitetaan uudelle käyttäjälle, jotta tämä saa ohjeet tuulettimen käytöstä ja sitä koskevista varoituksista.

Kun ruostumattomasta teräksestä valmistettu teräsliesituuletin on asennettu, se on puhdistettava suojaliiman jäännösten sekä rasva- ja öljytahrojen poistamiseksi, jotka, jos niitä ei poisteta, voivat aiheuttaa peruuttamattomia vaurioita konepellin pinnalle. Yksikön asianmukaista puhdistusta varten valmistaja suosittelee käyttämään toimitettuja kosteusliinoja, joita myydään myös erikseen.

Alkuperäisten varaosien käyttö on välttämätöntä.

## KÄYTTÖTARKOITUS

**Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoan kypsennyksestä syntyneiden höyryjen poistamiseen kotitalouskeittiöissä: kaikki muu käyttö on kiellettyä. Väärinkäyttö voi aiheuttaa vahinkoa ihmisille, omaisuudelle ja eläimille ja vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta.**

Tämän laitteen käyttö on sallittua yli 8-vuotiaille lapsille ja henkilöille, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen kyky on rajoittunut, tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja/tai tietoa laitteesta, vain valvonnan alaisena tai kun he ovat ensin saaneet ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtäneet siihen liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Käyttäjä ei saa antaa laitteen puhdistusta tai huoltoa lasten tehtäväksi ilman valvontaa.

## KÄYTTÖ- JA PUHDISTUSVAROITUKSET



**Ennen puhdistusta ja huoltotöitä, kytke laite irti irrottamalla pistoke tai sammuttamalla pääkatkaisijasta.**

Älä käytä liesituuletinta kosteilla käsillä tai paljain jaloin.

Tarkista aina, että kaikki sähköiset osat (valot, poistotuuletin) on sammutettu kun laitetta ei käytetä.



**Älä jätä mitään esineitä moottorilla toimivien siipien päälle.**

Valvo aina kypsennystä uppopaiston aikana: Ylikuumentunut öljy voi syttyä tuleen.

Älä jätä avotulta valvomatta liesituulettimen alle.

Älä valmista ruokaa avotulella liesituulettimen alla.

Älä koskaan käytä liesituuletinta ilman metallisia rasvanpoistosuodattimia: muuten rasva ja lika kerääntyy laitteeseen ja vaarantaa sen toiminnan.

Liesituulettimen näkyvät osat voivat olla kuumia käytettäessä samaan aikaan keittolaitteiden kanssa.

Älä puhdistu laitetta, kun tuulettimen osat ovat vielä kuumia.

On olemassa tulipalovaara, jos puhdistusta ei suoritehta ohjekirjassa ilmoitetuilla ohjeilla ja tuotteilla.

Sammuta laite pääkatkaisijasta, kun sitä ei käytetä pitkään aikoihin.



**Jos samaan aikaan käytetään muita kaasua tai muita polttoaineita käyttäviä laitteita (lämpökattila, uuni, takka, jne.), varmista että huone, johon savut poistetaan on tuuletettu ja täyttää paikalliset määräykset.**

## ASENNUS

vain ammattilaisille



**Ennen liesituulettimen asennusta, lue huolellisesti kappale 'TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET'.**

## TEKNISET OMINAISUUDET

Tekniset tiedot on annettu tuulettimen sisällä olevissa merkinnöissä.

## SIJOITTAMINEN

Älä asenna tuuletinta ulkotiloihin äläkä altista sitä ilmastotekijöille (vesi, tuuli, jne.).

## SÄHKÖLIITÄNNÄT (vain ammattilaisille)



**Kytke laite irti sähköpääverkosta ennen mitään liesituulettimella tehtäviä toimenpiteitä.**

**Varmista, että liesituulettimen sisällä olevat johdot eivät ole irti tai katkenneet:**

**vahingon sattuessa, ota yhteys lähimpään huoltoon.**

**Anna sähköliitännät pätevän henkilön tehtäväksi.**

**Liitännät on tehtävä noudattaen voimassa olevia määräyksiä.**

Ennen liesituulettimen liittämistä sähköverkkoon, tarkista että:

- syöttöjännite vastaa liesituulettimen tyyppikilvessä annettuja tietoja;
- sähköjärjestelmä noudattaa ja kestää kuormituksen (ks. liesituulettimen sisällä ilmoitetut tekniset tiedot);
- verkkopistoke ja kaapeli eivät joudu kosketuksiin yli 70 °C:n lämpötilojen kanssa;
- virransyöttöjärjestelmä on tehokkaasti ja oikein liitetty maadoitukseen voimassa olevien määräysten mukaisesti;
- liesituulettimen liitäntään tarkoitettu pistoke on ulottuvilla.



Seuraavissa tapauksissa:

- laitteiden kaapeleissa ei ole pistoketta: käytetyn pistokkeen on oltava "standardien" mukainen. Johdot on liitettävä seuraavasti: kelta-vihreä maadoitukseen, sininen nollajohdin ja ruskea vaiheeseen. Pistoke on liitettävä sopivaan turvapistokkeeseen.
- kiinteää laitetta ei ole toimitettu virtajohdolla ja pistokkeella, tai millään muulla laitteella, joka varmistaa katkaisun pääverkosta, missä kontaktien avaus, joka sallii täyden erotuksen ylijänniteluokan III olosuhteissa.  
Mainitut erotinlaitteet on asennettava pääverkon laitteisiin asennusmääräysten mukaisesti.

Kelta/vihreää maadoituskaapelia ei saa erottaa kytkimen kautta. Valmistaja ei ota vastuuta turvamääräysten laiminlyönneistä.

## SAVUJEN POISTO

### ULKOINEN POISTOTUULETIN (IMU)



Tässä versiossa savut ja höyryt poistetaan ulos poistoputken kautta. Tätä varten tuulettimen poistoliitäntä on yhdistettävä putkella ulkoiseen ulosmenoon.

Ulosmenoputken on oltava:

- halkaisijalta vähintään tuulettimen liitäntää vastaava.
- lievä kallistuma alaspäin (lasku) vaakasuorissa osioissa, jotta estetään kondenssin valuminen takaisin moottoriin.
- vaadittu minimimäärä taitoksia.
- vaadittu minimipituus tärinän ja tuulettimen imukyvyn laskun ehkäisemiseksi.

Eristä putket, jos ne kulkevat kylmän ympäristön läpi.

Jos käytössä on 800m<sup>3</sup>/h moottoreita tai suurempia, laitteessa on tarkastusventtiili ulkoilman takaisinvirtauksen estämiseksi.

*Saksaa koskeva poikkeus:*

*kun liesituuletinta käytetään samaan aikaan laitteiden kanssa, jotka käyttävät muuta kuin sähköä energialähteenä, huoneen negatiivinen paine ei saa nousta yli 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bar).*

### KIERTOILMATUULETIN (SUODATTAVA)



Tässä mallissa ilma kulkee hiilisuodattimien läpi, joka puhdistetaan ja kierrätetään takaisin ympäristöön.

Varmista, että aktiivihiiisuodattimet ovat asennettuna tuulettimeen. Jos näin ei ole, asenna ne ohjeiden mukaan.



Tässä versiossa ei saa olla tarkastusventtiiliä: poista se, jos se löytyy moottorin ilman ulostuloliitimestä.

### KOKOONPANO-OHJEET vain ammattilaisille



Tuuletin voidaan asentaa eri konfiguraatioissa. Yleiset kokoonpanovaiheet koskevat kaikkia asennuksia; noudata tapauskohtaisesti asennukseen annettuja ohjeita.

## TOIMINTA

### MILLOIN LIESITUULETIN TULEE KYTKEÄ PÄÄLLE?

Kytke liesituuletin päälle vähintään minuutti ennen kypsennyksen aloittamista savujen ja höyryjen suuntaamiseksi kohti imupintaa.

Kypsennyksen jälkeen jätä tuuletin päälle, kunnes kaikki höyryt ja hajut ovat poistuneet. Ajustointoiminnon kautta on mahdollista asettaa automaattinen sammutus, jolloin liesituuletin sammuu automaattisesti 15 minuutin käytön jälkeen.

### NOPEUDEN VALINTA

**nopeus (1-3):** säilyttää puhtaan ilman kierron matalalla energiankulutuksella.

**nopeus (4-5):** normaalit käyttöolosuhteet.

**nopeus (6-7):** vahvoja hajuja ja höyryjä.

**nopeus (8-P):** hajujen ja höyryjen nopea poisto.

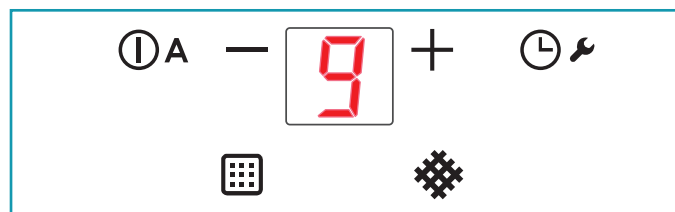
### MILLOIN SUODATTIMET TULEE PESTÄ TAI VAIHTAA?

Metallisuodattimet tulee puhdistaa aina 30 käyttötunnin välein.

Aktiivihiiisuodattimet tulee vaihtaa kerran 3-4 kuukauden välein, riippuen liesituulettimen käytöstä.

Lisätietoja varten katso "HUOLTO" kappale.

### KOSKETUSPANEELI



	<b>ON/OFF</b> <b>Lyhyt painallus:</b> Tuulettimen kytkentä ON/OFF <b>Pitkä painallus:</b> Tuulettimen automaattisen toiminnan aktivointi (A) nimellistehon mukaan.
<b>+</b>	<b>Nopeuden lisäys välillä 1...9 ("P"-n saakka).</b> <b>"P"-nopeus:</b> aktiivinen vain muutamia minutteja, sitten nopeus 9.
<b>-</b>	<b>Nopeuden lasku P:stä 1:een.</b>
	<b>Tuuletin aktivoitu</b> (lyhyt painallus): <b>AJASTIN</b> (vilkkuva punainen merkkivalo) <b>Automaattinen sammutus 15 min kuluttua.</b> <b>Toiminto pois käytöstä</b> (punainen merkkivalo OFF), jos: - Moottori on sammutettu (  painike). - Paina <b>AJASTIN</b> painiketta uudelleen. <b>Kun tuuletin sammunut (pitkä painallus 4 s):</b> tuulettimen siivekkeiden avaus ja metallisuodattimen huolto 
	Pidä näppäintä painettuna neljä sekuntia huoltotilasta poistumiseksi.
	<b>METALLISEN RASVASUODATTIMEN HÄLYTYS</b> <b>Huolto noin 30 käyttötunnin jälkeen.</b> Paina  painiketta 5 sekunnin ajan laskimen nollamiseksi.



### HIILI-ZEO-SUODATTIMEN HÄLYTYS

Huolto noin 2000 käyttötunnin jälkeen.

Paina painiketta 5 sekunnin ajan laskimen nollamiseksi.

Hälytyksen aktivoimiseksi:

Kun tuuletin on sammutettu, paina painikkeita ja kolmen sekunnin ajan.

Merkkivalo syttyy.

Vahvasta painamalla painiketta



Jos näppäimistö on täysin passiivinen, ennen kuin otat yhteyttä tekniseen asiakastukeen, katkaise laitteen virransyöttö tilapäisesti (noin 5 s), mahdollisesti pääkatkaisijan kautta, sen normaali toiminnan palauttamiseksi. Jos tämä ei tehoa, ota yhteyttä tekniseen tukeen.

## HUOLTO



Ennen puhdistusta ja huoltotöitä, kytke laite irti irrottamalla pistoke tai sammuttamalla pääkatkaisijasta.

Älä käytä hankaavia aineita, happoja tai syövyttäviä aineita sisältäviä pesuaineita tai hankaavia liinoja.

Säännöllinen huolto takaa toiminnan ja suorituskyvyn ajan kuluessa. Kiinnitä erityistä huomiota **metallisiin rasvanpoistosuodattimiin:** suodattimien ja niiden tukien toistuva puhdistus takaa, ettei niihin kerääny syttyvää rasvaa.

### ULKOPINTOJEN PUHDISTUS

Liesituulettimen ulkopinnat on hyvä puhdistaa **vähintään kerran 15 päivässä** välttääksesi öljyn ja rasvan kiinnittymistä niihin. Harjatun ruostumatonta terästä olevan liesituulettimen puhdistuksessa valmistaja suosittelee käyttämään "Magic Steel" liinoja.

Vaihtoehtoisesti **ja kaikissa muissa pintatyypeissä**, puhdistuksessa voi käyttää kosteaa liinaa, joka on kostutettu miedolla, nestemäisellä pesuaineella tai denaturoidulla alkoholilla.

Viimeistelet puhdistus huuhtelemalla hyvin ja kuivaamalla pehmeällä liinalla.



Älä kastele tai kostuta liikaa ohjauspaneelin painikkeiden ja valaisimien läheltä, jotta kosteus ei pääse elektroniisiin osiin.



Älä pese siivekkeitä pesukoneessa.

Lasipaneelit voidaan puhdistaa vain tietyllä, ei-syövyttävällä ja ei-hankaavalla pesuaineella ja pehmeällä liinalla.

Valmistaja ei ota vastuuta näiden ohjeiden laiminlyönneistä.

### SISÄPINTOJEN PUHDISTUS



Älä puhdista sähköosia, tai liesituulettimen moottorin osia, nesteillä tai liuottimilla.

Sisäisiä metalliosia varten katso edellinen kappale.

### METALLISET RASVANPOISTOSUODATTIMET

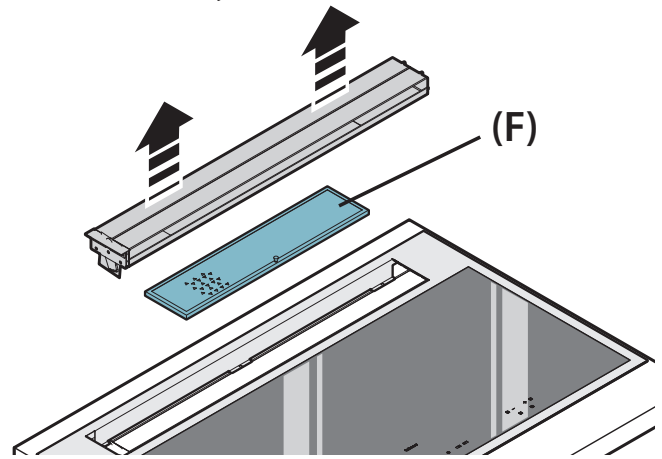
Suosittellemme pesemään metallisuodattimet (F) usein (vähintään kerran kuukaudessa) jättämällä ne likoamaan kiehuvaan veteen ja pesuaineliuokseen yhdeksi tunniksi, varoen taittamasta niitä.

Älä käytä syövyttäviä, happamia tai emäksisiä pesuaineita.

Huuhtelee ne hyvin ja odota, että ne kuivuvat kokonaan ennen niiden takaisin asennusta.

Pesu pesukoneessa on sallittua.

Metallisten rasvanpoistosuodattimien poistamista ja asentamista varten katso kokoamisohjeet.



### HIILI-ZEO-SUODATTIMET

Normaaliolosuhteissa ne tulisi regeneroida 18 kuukauden välein ja vaihtaa kolmen vuoden välein. Suodattimen regeneroimiseksi toimi seuraavasti:

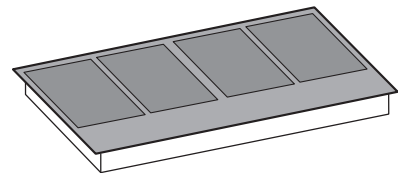
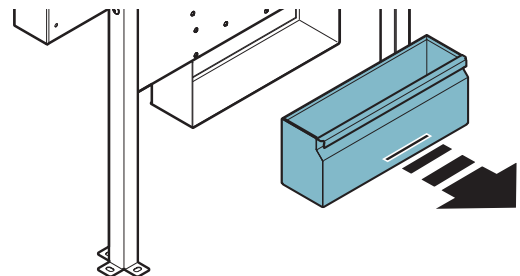
- Poista suodatin ohjeissa kuvatulla tavalla (Kuva 12).
- Laita suodattimet A, B ja C (jos olemassa) uuniin 200°C:een noin kahdeksi tunniksi.
- Kun suodatin on jäähtynyt, aseta neljä suodatinta paikalleen metallirakenteeseen.

### RASVAN VALUMISASTIA

Astia tulee puhdistaa 15 päivän välein.

Älä käytä syövyttäviä, happamia tai emäksisiä pesuaineita.

Perusteellisempaa puhdistusta varten poista öljyn keräysastia (ks. kuva) ja pese se kuumalla vedellä ja pesuaineella. Huuhtelee se hyvin ja odota, että se kuivuu kokonaan ennen takaisin asennusta. Osat voi pestä pesukoneessa.



## TURVAOHJEET JA VAROITUKSET



Nämä varoitukset on laadittu oman ja muiden turvallisuuden varmistamiseksi. Lue siis tämä ohjekirja huolellisesti kokonaisuudessaan ennen laitteen käyttöä ja puhdistusta.

Valmistaja ei vastaa mistään suoraan tai epäsuorasti henkilöille, omaisuudelle tai eläimille aiheutuneista vahingoista, jotka johtuvat tässä ohjekirjassa osoitettujen varoitusten laiminlyönneistä.

Tämä ohjekirja on säilytettävä aina yhdessä laitteen kanssa tulevaa tiedonhakua varten.

## Käyttötarkoitus

- Tämä liesi on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa lämpimien ruokien valmistusta ja lämmitystä varten.
- Älä asenna liettä ulkotiloihin äläkä altista sitä ilmasotekijöille (vesi, tuuli, jne.).
- Mikään muu käyttö ei ole sallittua.
- Asenna tämä liesi vain uuneihin tai sähkökeittiöihin, jos niissä on höyryjäähdytysjärjestelmä.
- Tämän laitteen käyttö on sallittua yli 8-vuotiaille lapsille ja henkilöille, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen kyky on rajoittunut, tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja/tai tietoa laitteesta vain valvonnan alaisena tai kun he ovat ensin saaneet ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtäneet siihen liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Käyttäjä ei saa antaa laitteen puhdistusta tai huoltoa lasten tehtäväksi ilman valvontaa.

- Älä jätä liesilevyä valvomatta sen ollessa toiminnassa.

## Palovammojen vaara


- Käytä valvontalukkoa välttääksesi, että valtuuttamattomat henkilöt pääsevät kytkemään laitteen päälle.
- aseta paistinpannujen ja kattiloiden kahvat niin, että lapset eivät pääse koskemaan niihin.
- Sammuta levyt käytön jälkeen.
- Älä aseta mitään metalliesineitä levyille niiden ollessa päällä.

## Tekninen turvallisuus

- **Asennustoimet on annettava asiantuntevien ja pätevien asentajien vastuulle, tämän ohjekirjan ohjeiden ja voimassa olevien määräysten mukaisesti.**  
**Jos virtajohto ja muut komponentit ovat vaurioituneet, liettä EI saa käyttää:** kytke liesi irti virtalähteestä ja ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun korjausta varten.  
**Älä muokkaa laitteen sähköisiä, mekaanisia tai toiminnallisia rakenteita.**  
**Älä suorita korjauksia tai osien vaihtoja itse. Epäpätevien ja valtuuttamattomien henkilöiden toimet voivat aiheuttaa vakavia vaurioita**

yksikköön tai fyysisiä ja henkilökohtaisia vammoja, jotka eivät kuulu takuun piiriin.

- Ennen lieden asentamista, tarkista jokaisen osan kunto ja toiminta. Jos havaitset vikoja, älä jatka asennusta ja ota yhteys jälleenmyyjään.

 **Sähköjärjestelmän, johon liesi on kytketty, on täytettävä paikallisten määräysten vaatimukset ja sisällettävä maadoitusliitännän käyttömaan voimassa olevien määräysten mukaisesti. Sen on myös oltava antistaattisia ominaisuuksia koskevien eurooppalaisten standardien mukainen.**

- Lieden tyyppikilvessä olevien kytkentätietojen (jännite ja taajuus) on vastattava sähköverkon tietoja.

**Vertaa näitä tietoja ennen liitántää.**

**Epäselvissä tapauksissa ota yhteys sähköasentajaan.**

- Älä käytä liettä ennen sen asennusta.
- Liesilevyä ei saa käyttää liikkuvassa laitteessa.
- Älä koskaan avaa laitteen koteloa.
- Falmec vakuuttaa turvamääräysten noudattamisen vain alkuperäisiä varaosia käytettäessä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai kaukosäätimellä.

## KÄYTTÖVAROITUKSET



- Ennen laitteen ensimmäistä päälle kytkentää, poista kaikki suojamuovit ja tarrat.
- Käytön aikana paistinpannut ja kattilat voivat aiheuttaa ääntä, joka johtuu:
  - korkeasta tehotasosta.
  - erilaisista materiaaleista kattiloiden pohjassa.
- Älä koskaan käytä vettä tulen sammuttamiseen. Kytke levy pois päältä. Tukahduta liekit peitteellä, palo-suojatulla peitolla tai vastaavalla.
- Älä pidä syttyviä esineitä lieden alla olevissa laatikoissa. Ruokailuvälinelaatikon on oltava palonkestävää materiaalia.
- Älä kuumenna tyhjiä kattiloita tai paistinpannuja ja tarkista aina, että kattiloissa on minimimäärä nestettä.
- Sammuta liesi käytön jälkeen.
- Seuraa kypsennystä jatkuvasti rasvojen ja öljyjen käytön tapauksessa, koska ne syttyvät helposti tulleen.

- Lämmitä rasvaa ja öljyä maksimiteholla enintään yhden minuutin ajan ja älä koskaan käytä tehoste-toimintaa.
- Varo polttamasta itseäsi laitteen käytön aikana tai sen jälkeen.
- Varmista, että mikään laitteen kiinteistä tai irrotettavista johdoista ei ole kosketuksessa lasiin tai kuumaan pannuun.
- Älä käytä liettä astioiden lämmittämiseen.
- Älä käytä liesitasolla mitään peitteitä.
- Sähkökaapeleita ei saa päästää kosketukseen liedien kanssa.
- On suositeltavaa suojata kädet pannulappuja käyttämällä. Käytä vain kuivia hanskoja tai pannulappuja.
- Käytä vain induktioliesille tarkoitettuja, tasaisella ja magneettisella pohjalla varustettuja kattiloita.
- Vältä sokerin, synteettisten alumiinimateriaalien, muovikalvojen pääsyä kosketukseen kuumien kohtien kanssa. Jäähdytyksen aikana nämä aineet voivat aiheuttaa halkeamia tai muita muutoksia pyrokeraamiselle pinnalle: sammuta laite ja poista välittömästi vielä kuumalta liedeltä.
- Kun siirrät kattiloita, älä liu'uta niitä pinnalla vaan nosta niitä.
- Kattilat ja liesi on puhdistettava täydellisesti ennen toisiinsa kosketusta.
- Älä pudota mitään liedelle!

-  **Käytä vain magneettipohjaisia kattiloita.**  
**Muut materiaalit eivät ole sallittuja.**

- Käytä sopivan kokoisia kattiloita, levyn koon mukaan.
- Käytä aina kattiloita tai paistinpannuja yhdellä levyllä, myös SILTA-toimintoa käytettäessä.
- Älä sijoita kuumia kattiloita kosketusnäppäimille tai merkkivalojen päälle, koska tämä voi vaurioittaa alla olevia komponentteja.  
Pidä ohjaimet ja lamput aina puhtaana.
- Älä säilytä metalliesineitä suoraan keittotason alla.
- Käytä kansia aina kun voit lämmön karkaamisen välttämiseksi.
- Kypsennä vähäisellä vedellä.
- Kun alat grillata tai kypsentää ruokia, aseta teho alemmalle tasolle.

## Astioissa on erilaiset pohjat.

Pohjat voivat olla täysin rautapitoisia, sekoitettuja rauta- ja ei-rautametalleja, ei-rautametalleja.

- Pohjia, joiden materiaali ei ole rautametallia (alumiini, kupari, ...), ei voida käyttää induktiolevyjien kanssa.
- Pohjat, joissa on sekamateriaaleja, voivat lämmetä epätasaisesti eivätkä ne saavuta korkeita lämpötiloja. Jos pohja koostuu pääasiassa ei-rautaisesta materiaalista, liesi ei välttämättä tunnista kattilaa eikä keittoalue aktivoitu. Lisäksi joillakin näistä materiaaleista on taipumus vapauttaa materiaalia, joka sitoutuu lasin kuumaleimaan vahingoittamalla sen peruuttamattomasti.
- Täysin rautaiset litteät pohjat ovat soveltuvimpia ja lämpö jakautuu tasaisesti.



## Turvaohjeet ja varoitukset

### Varoitus tahdistimia käyttäville henkilöille:

Ota huomioon, että laitteen käytön aikana sen välittömään läheisyyteen muodostuu sähkömagneettinen kenttä. On siis pieni mahdollisuus, että se voi vaikuttaa tahdistimen toimintaan.

Jos et ole varma asiasta, ota yhteys tahdistimen valmistajaan tai lääkäriisi.

Lieden käytön aikana muodostuva sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa magneettiesineiden toimintaan. Pankkikortteja, pelastusvälineitä, taskulaskimia jne. ei saa säilyttää liedien lähellä sen ollessa toiminnassa.

Laitteen alle laatikkoon säilytyt metalliesineet voivat kuumentua pitkään kestävästä käytöstä. Älä säilytä metalliesineitä laatikkoon välittömästi liedien alle.

Tämä laite on varustettu jäähdytystuulettimilla. Jos integroidun laitteen alla on laatikko, laatikon ja laitteen pohjan välissä on oltava riittävästi tilaa lieden tuuletusta varten, ja jotta varmistetaan että tuuletimet eivät estyisi.

Älä koskaan käytä kahta kattilaa tai pannua samalla levyllä, tai suorakulmaisella levyllä, tai Power-Flex-levyllä.

## LIEDEN TURVALAITTEET

### Turvakatkaisu

Jos levy ylittää enimmäiskäyttöajan samalla teholla, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja jäänlämmön osoitin syttyy.

levyn nollaamiseksi, kosketa vastaavia näppäimiä.

Tehotaso	ma- tala	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maksimi käyttöaika	8.7	2.0	8.7	6.7	5.3	4.3	3.5	2.8	2.3	1.9	1.5

Liesi sammuu automaattisesti, jos yksi tai useampi ohjain on peitetty yli 10 sekuntia.

Toiminnan palauttamiseksi:

- poista kaikki esineet ohjauspaneelin päältä.
- puhdista ohjauspaneeli.
- kytke liesi ja haluttu liesialue päälle.

### Ylikuumentumislaite

Ennen kuin liesi pääsee ylikuumentumaan, ohjain laskee käytettyä tehoa noudattaen seuraavia suojamenetelmiä:

- Tehostimen ja power-tehostimen deaktivointi, jos kytkettynä päälle.
  - Tehotason asetuksen lasku.
  - Päällä olevan levyn sammutus.
- levyn näytöllä näkyy viesti "E2".

levy on mahdollista palauttaa käyttöön, kun oletusviesti on sammunut.

## KOKOONPANON TURVAOHJEET

Asenna liesi keittiökaappien ja rungon asentamisen jälkeen.

Varmista, että työtasot on käsitelty lämpöä kestävällä liimalla, jotta ne eivät väänny tai irtoa.



Laitetta ei saa asentaa jääkaappien tai pakastinten, pesukoneiden, astianpesukoneiden tai rumpukuivaajien päälle.

## SÄHKÖTURVALLISUUS



**Sähköjärjestelmän, johon liesi on kytketty, on täytettävä paikallisten määräysten vaatimukset ja sisällettävä maadoitusliitännän käyttömaan voimassa olevien määräysten mukaisesti. Sen on myös oltava antistaattisia ominaisuuksia koskevien eurooppalaisten standardien mukainen.**

Varmista, että liedien virtajohtoa ei voida koskettaa sen jälkeen kun se on integroitu asennukseen, ja että se ei altistu mekaaniselle rasitukselle.

Asennetun laitteen kytkemiseen tarkoitetun pistorasian on oltava helpopääsyisessä paikassa: muussa tapauksessa asenna katkaisija laitteen pois kytkentää varten tarvittaessa.

Kaikki sähköjärjestelmän muutokset on annettava pätevän sähköasentajan tehtäväksi.

Älä yritä selvittää ongelmaa yksin laitteen toimintahäiriön tapauksessa, vaan ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoon korjausta varten.



**Kun asennat liettä, kytke laite pois irrottamalla pistoke tai sammuttamalla pääkytkin.**

### SÄHKÖLIITÄNNÄT (vain ammattilaisille)



**Kytke laite irti pääverkosta ennen mitään liedellä tehtäviä toimenpiteitä.**

**Varmista, että liedien sisällä olevat sähköjohtot eivät ole irti tai katkenneet:**

**vahingon sattuessa, ota yhteys lähimpään huoltoon.**

**Anna sähköliitännät pätevän henkilön tehtäväksi.**

**Liitännät on tehtävä noudattaen voimassa olevia määräyksiä.**

Ennen liedien kytkemistä pääverkkoon, tarkista että:

- verkkojännite vastaa liedien sisällä olevassa kilvessä osoitettua jännitettä;
- sähköjärjestelmä noudattaa ja kestää kuormituksen (ks. liedien sisällä ilmoitetut tekniset tiedot);
- verkkopistoke ja kaapeli eivät joudu kosketuksiin yli 70 °C:n lämpötilojen kanssa;
- virransyöttöjärjestelmä on tehokkaasti ja oikein liitetty maadoitukseen voimassa olevien määräysten mukaisesti.
- liedien liitännän tarkoitettu pistoke on ulottuvilla.

Seuraavissa tapauksissa:

- laitteiden kaapeleissa ei ole pistoketta: käytetyn pistokkeen on oltava "standardien" mukainen. Johtot on liitettävä seuraavasti: kelta-vihreä maadoitukseen, sininen nolajohdin ja ruskea vaiheeseen. Pistoke on liitettävä sopivaan turvapistokkeeseen.



- kiinteää laitetta ei ole toimitettu virtajohtolla ja pistokkeella, tai millään muulla laitteella, joka varmistaa katkaisun pääverkosta, missä kontaktien avaus, joka sallii täyden erotuksen ylijänniteluokan III olosuhteissa.

Mainitut erotinlaitteet on asennettava pääverkon laitteisiin asennusmääräysten mukaisesti.

Kelta/vihreää maadoituskaapelia ei saa erottaa kytkimen kautta.

Valmistaja ei ota vastuuta turvamääräysten laiminlyönneistä.

### Lieden liitäntä (Panoraama 90):

verkko	Yhteys	Johdon koko	Virtajohto	Kytkin
220V - 240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* laskettuna nykytekijällä EN 60 335-2-6 standardin mukaisesti.



### TEHO:

Ominaisuus	90
Kokonaisteho	2800-7400W
<b>Asento 1</b>	
Nimellisteho	1600W
Tehostettu teho	1850W
<b>Asento 2</b>	
Nimellisteho	2100W
Tehostettu teho (1/2)	3000W
<b>Asento 3</b>	
Nimellisteho	2100W
Tehostettu teho (1/2)	3000W
<b>Asento 4</b>	
Nimellisteho	1600W
Tehostettu teho	1850W

## PANORAMICO 90



Ohjain	kuvaus
	Liesitaso ON/OFF. Jos mitään muuta ohjainta ei ole kytketty päälle, liesi sammuu automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua
	Etuosan levyn valinta. Painettaessa samaan aikaan  kanssa kytkee SILTA-toiminnon päälle.
	Takaosan levyn valinta. Painettaessa samaan aikaan  kanssa kytkee SILTA-toiminnon päälle.
	Ohjauslohko: painettaessa yli 2 sekuntia estää kaikki ohjaimet. Ohjaimien vapauttamiseksi, toista toimenpide.
	Nostaa kypsennyksen tehotasoa ja tehostus-valinta, tai lisää kypsennysaikaa AJASTIN-toiminnolla.
	Laskee kypsennyksen tehotasoa ja tehostus-valinta, tai vähentää kypsennysaikaa AJASTIN-toiminnolla.

Näyttö näyttö	kuvaus
	levy valmiustilassa
	Tehotasoa matalimmasta korkeimpaan, jotka voidaan valita painamalla näppäimiä + ja -.
	Tehostus: maksimi-kypsennysteho.
	Jäännöslämmön osoitus
	tehotasot välillä 0 ja 1, soveltuvat pitämään ruoan lämpimänä
	silta-toiminto käytössä. (kattilan minimihalkaisija: Ø230 mm)
	Kattila ei ole liedellä tai ei sovellu materiaalin tai koon vuoksi. (kattilan minimihalkaisija: Ø 120 mm)
	Ohjauslohkon toiminta kytketty.

## LIESITASON TOIMINTA JA KÄYTTÖ

### KÄYTÄ VAIN INDUKTIOLIESILLE SOPIVIA KEITTOASTIOITA.

Kun levy on päällä, kattilan pohja lämpenee.

Levy kuumenee vain kattilan muodostaman lämmön vaikutuksesta.

Liesitaso havaitsee automaattisesti kattilan koon.

Lämmitysteho on valittava kypsennettävän ruoan mukaan.

Katso alla lyhyt taulukko:

#### ASETUSALUEET

1 - 2	Sulatus Lämmitys	Kastikkeet, voi, suklaa, gelatiini Esikypsennetyt ruoat
2 - 3	Vatkaus Pakasteen sulatus	Riisi, vanukas ja kypsennetyt ruoat Vihannekset, kala, pakastetut ruoat
3 - 4	Höyrytys	Vihannekset, kala, liha
4 - 5	Keittäminen	Keitetyt perunat, keitot, pasta Tuoreet vihannekset
6 - 7	Kypsennä matalalla lämmityksellä	Liha, maksa, munat, makkarat Pataruoat, liharullat, sisälmykset
7 - 8	Kypsennys Friteeraus	Perunat, munkit, kakut
9	Friteeraus, kiehunta- piste	Pihvit, omeletit Keittäminen
P	Friteeraus, kiehunta- piste	Suuren vesimäärän kiehunta-pisteen saavuttaminen

Huomaa: liesitasojen lämmitysaika on lyhyempi kuin kaasuliesien.

### PERUSTOIMINNOT





Katso vastaavan malli taulukko edelliseltä sivulta.

#### SILTA-TOIMINTO

Tämä toiminto kytkee levyt 1-2 ja/tai 3-4 toimintaan samanaikaisesti.

Kytkeä:

- Kytke liesitaso päälle;





paina samaan aikaan merkkejä     + ::

- merkki  näytetään etulevyn näytöllä;

- Paina näppäimiä + ja - virran kytkemiseksi.

Huom: tämä toiminto voidaan aktivoida vain kahden oikean ja kahden vasemman levyn välillä (ei kaksi keskimmäistä levyä).

#### SILTA-toiminnon SAMMUTTAMINEN:

paina samaan aikaan merkkejä     + ::

#### TEHOSTUS-TOIMINTO

Tehostus vahvistaa tehoa suurempien määrien lämmittämiseksi (esim. pastavesi).



Tämä tehon nosto on käytössä enintään 10 minuuttia.

- Kytke liesi päälle;

- valitse levy;

- kosketa (+) kunnes takalevyn näytöllä näkyy 

**Huom: on mahdollista asettaa  vain yhteen oikeaan tai yhteen vasempaan levyyn kerralla (ei enempää kuin kaksi).**

**Jos ulommainen levy on asetettu tilaan , lähellä olevaa levyä ei voi asettaa ylittämään  tasoa.**


**Jos sisin levy on asetettu tilaan , ulommainen sammuu.**

### LÄMMITYS-TOIMINTO

42°C - Kypsennettyjen ruokien lämpötilan säilytys:

Kytke liesi päälle;


Valitse levy;

Paina (+) ja sitten (-): näkyviin tulee  merkki.


#### Lieden sammuttaminen

##### Liesilevyn sammuttamiseksi:

Paina (-) näppäintä, kunnes levyn näytöllä näkyy 0.

Jos levy on vielä kuuma, jäännöslämmöksi määritetään .

##### Kytke liesi pois päältä

Paina näppäintä  : kaikki levyt sammuvat.

Niiden levyjen näytöllä, jotka ovat yhä kuumia, näkyy .



**Älä kosketa levyjä ennen kuin  on sammunut.**

## AJASTIN JA AUTOMAATTINEN SAMMUTUS

Ajastimella on kaksi toimintoa:

1 – **AJASTIN**;

2 – Yhden tai useamman levyn **AUTOMAATTINEN SAMMUTUS**.

Kesto on mahdollista määrittää enintään 99 minuuttiin.

Kun aika on kulunut loppuun, näytöllä ajan kohdalla näytetään 00 ja laite antaa äänimerkin, joka voidaan sammuttaa painamalla (+) tai (-).

#### AJASTIN

Asetus:


1. Jos sammutettu, kytke liesi päälle  näppäimellä ja kosketa (+) ja (-) samaan aikaan.

2. Aseta haluttu aika koskettamalla näppäimiä (+) ja (-).

Ajastin käynnistyy.

Ajan muokkaamiseksi toista toimenpide kohdasta 1.

Ajastimen peruuttamiseksi:

1. Jos sammutettu, kytke liesi päälle ja kosketa (+) ja (-) samaan aikaan. (Plus-versiossa valo ).

2. Kosketa (-) näppäintä ajan kytkemiseksi 00.

#### AUTOMAATTINEN SAMMUTUS

Automaattista sammutusta varten:

1 - kytke liesi päälle;

2 - valitse levy;

3 - valitse teho;

4 - aseta ajastin yllä kuvatulla tavalla.

Automaattisen sammutuksen säätämiseksi toiselle levyille, toista toimenpiteet kohdasta 2 lähtien.

**AJASTINTA ja AUTOMAATTISTA SAMMUTUSTA** voidaan käyttää samanaikaisesti.

## MITÄ TEHDÄ ONGELMATAPAUKSISSA

### Liesi tai levyt eivät kytkedyä päälle:

- Liettä ei ole liitetty sähköverkkoon.
- Suojasulake on lauennut.
- Tarkista onko lohko aktivoitu.
- Näppäinten päällä on vettä tai rasvaa.
- Näppäinten päällä on esineitä.

### Näytöllä näkyy

- Levyllä ei ole kattilaa.
- Käytetty astia ei sovellu liedelle.
- Kattilan pohja on liian pieni levyn alaan nähden.

### Näytöllä näkyy [E]:

- Sammuta ja kytke liesi päälle.
- Ota yhteys myynnin jälkeiseen tukeen.

### Yksi levyistä tai koko liesi sammuu:

- Ylikuumentumisjärjestelmä on aktivoitunut;
- Liesi tai yksi levyistä pysyy päällä liian pitkään;
- yksi tai useampi näppäimistä on peitetty;
- yksi kattiloista on tyhjä ja pohja on ylikuumentunut.

### Tuuletin pysyy päällä lieden sammutuksen jälkeen:

- Tämä ei ole toimintahäiriö: tuuletin jatkaa laitteen elektronisen virtayksikön suojaamista.
- Tuuletin pysähtyy automaattisesti.


## 10 VIRHEKOODIT

Huoltoteknikon apuna virhetapauksessa, käyttöliittymä antaa virheestä koodin.

Toimitetun asiakirjan "virhekoodit Basic 2", joka sisältää tarkat tiedot, lisäksi toimitetaan virheiden kokonaiskuvaukset.

E.G.O:n perusvirhekoodit on listattu seuraavassa, mukautetut käyttöliittymät voivat poiketa tästä. Standardissa yleiset käyttöliittymän virheet (Er xx) ja liesilevyjen virheet (E/x) poikkeavat toisistaan. Liesilevyjen virhetapauksessa virheellisen levyn näyttö vilkkuu vaihdellen "E" ja hex-koodi "X".

Virhekoodi	Kuvaus	mahdolliset syyt	Korjaus
	Lieden levy voidaan konfiguroida, jos näytöllä näkyy pysyvästi "C"	Ei virhettä, käyttäjä on huoltovalikossa.	Vastaavalle levyille tulee asettaa sopiva kattila
	Kypsennys konfiguroidaan, jos vilkkuva "C" näkyy. Onnistuneen konfiguroinnin jälkeen vastaava näyttö näyttää "-". Jos "-" ei näy, tarkista mahdolliset E/5 syyt	Käyttäjä on huoltovalikossa, ei virhettä	Odotat "-" merkkiä tai poista konfigurointitoimet painamalla valintanäppäintä ja "C" ei vilku enää.
	Vilkkuva "E" jokaisella levyllä osoittaa, että kaikki asetukset poistetaan	Käyttäjä on huoltovalikossa, ei virhettä	Manuaaliset asetukset
	Lämpötilarajoitukset ylitetty	Pt tai lasin lämpötila liian korkea NTC -> elektroninen lämpötila liian korkea	Järjestelmän on jäädyttävä

	Ei soveltuva kattila, esim. magneettisten ominaisuuksien menetyks pohjan lämpötilan vuoksi	Moduulissa kattila luo vahingollisen toimintapsteen, joka voi vaurioittaa laitteita, esim. IGBT:t.	1. Virhe poistetaan automaattisesti 8 s jälkeen ja liesialuetta voidaan käyttää jälleen. Uusien virheiden tapauksessa kattila on vaihdettava toiseen. 2. Moduuli on vaihdettava, jos virhe ilmenee ilman kattilaa lieden alueella.
	Konfiguroimaton induktiomoduuili (kaikki induktiomoduuilit vastaavat käyttöliittymään, mutta mikään elementti ei liity valittuun levyyn.)	induktiomoduuilia ei ole konfiguroitu	Poista lieden konfigurointi ja aktivoi manuaalinen konfigurointi. Käynnistä käyttöliittymän huoltovalikko induktiomoduuilin konfiguroimiseksi, jos listatut kohdat eivät riitä moduulin vaihtoon.
	Ei viestintää käyttöliittymän ja induktiomoduuilin välillä	Ei induktiomoduuilin virransyöttöä. Huono johdotus tai vika	Tarkista teho ja LIN liitännät. Jos yhteys on OK, vaihda moduuli
	Pääverkon häiriöt	1. Virhe pääverkon taajuushavainnossa 2. Ylijännite	Tarkista verkon jännite ja taajuus, jos ok vaihda moduuli
	Ei määritettävää virhettä		Vaihda moduuli tai käyttöliittymä
	Tuuletinvika	Tuuletin tai ohjauselektronikka on viallinen	Vaihda moduuli
	Viallinen lämpötila-anturi induktiokyksikössä	Anturin signaali ei kelpaa; anturi tai elektronikka on viallinen	Vaihda moduuli
	Induktiokyksikön laitteistovirhe	Moduulin itse-tarkastuksessa havaittu viallinen laitteisto	Vaihda moduuli
	Konfigurointivirhe	Kaksi levyä on osoitettu samalle käyttöliittymän elementille	Poista nykyinen konfigurointi manuaalinen konfigurointi huoltovalikosta
	Kiinteä anturin arvo (testitoiminto T-anturille induktiokyksikössä)	Ei riittävä lämpötilanvaihdos (10 K) 5 min sisällä lieden kytkennän jälkeen	Järjestelmän on jäädyttävä
Ei toimintaa eikä näyttöä	Kytintilan virtalähteen ylijännite (ei toimintaa)	400 V yhteys	Kytke irti ja korjaa virtalinjan yhteys

### Huomaa:

Järjestelmä ei havaitse kaikkia vikoja automaattisesti, esim. käyttöliittymän virransyötön vikatapauksessa.



### HUOMIO!

**Älä koskaan käytä puhdistuksessa höyrylaitteita.**

Ennen lieden puhdistamista varmista, että se on huonelämpötilassa. Puhdista liesi aina jokaisen käytön jälkeen erityisellä pyrokeramisella puhdistusaineella.

Älä käytä tuotteita, jotka sisältävät:

- syövyttäviä aineita (sooda, hapot, ammoniakki).
- hankaavia aineita (jauheet tai tahnat).

Älä käytä teräviä tai hankaavia esineitä.

Puhdistuksen jälkeen kuivaa laite pehmeällä liinalla.

### HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ HUOLTOA VARTEN

Suosittelemme, että puhdistat keittotason säännöllisesti, mieluiten jokaisen käytön jälkeen. Älä käytä hankaavia sieniä tai hankaavia puhdistusaineita.

Vältä myös voimakkaita kemiallisia aineita, kuten uuninpuhdistus-suihketta, tahrannoistoaaineita, tai kylpyhuoneisiin tarkoitettuja puhdistusaineita ja yleispuhdistusaineita.

### Hetken epähuomio riittää

Vältä kuuman liesitason pääsyä kosketuksiin muovin, alumiinifolion, sokerin tai sokeria sisältävien ruokien kanssa. Nämä aineet on poistettava välittömästi kuumalta levyiltä käyttämällä metallista puhdistuslastaa. Jos ne sulavat, ne voivat vaurioittaa pinnan. Tästä syystä suosittelemme keittotason käsittelyä sopivalla tuotteella ennen erittäin sokeristen ruokien valmistamista.

### Kiiltävä tulos kolmella yksinkertaisella toimenpiteellä:

Puhdista perusteellisesti poistamalla ensin suurimmat kovettumat ja ruokajäämät metallisella puhdistuslastalla.

Kaada sitten muutama tippa tähän tarkoitettua puhdistusainetta kylmälle liedelle ja hankaa talouspaperilla tai puhtaalla liinalla.

Viimeistelyä varten pyyhi liesitaso kostealla liinalla ja kuivaa se puhtaalla liinalla. Valmistaja!

### Kuinka löydän sopivan kaapimen keraamista lasia varten?

- Metallikaavin (ei sula tai syty)
- Kaavin, joka on helppo kiinnittää ja avata
- Terä on tukevasti kiinni eikä liiku
- Terä on tukeva, puhdas ja ruostesuojattu
- Mahdollisesti sertifiointilaitoksen hyväksymä kaavin (esimerkiksi TÜV-GS-sinetti)
- Sisältää käyttö- ja turvallisuusohjeet

Jos laite on integroitu pyrolyyttisellä järjestelmällä varustetun uunin tai sähkökeittiön päälle, älä käytä sitä pyrolyyttisen prosessin ollessa käynnissä, koska lieden ylikuumenemissuoja voi laueta (katso asiaa kohta).



Yliiviivatun roskakorin symboli laitteessa tarkoittaa, että **laite on WEEE-tuote**, eli "Sähkö- ja elektroniikkalaiteromua", minkä mukaan **sitä ei saa hävittää normaalin lajittelemattoman**

**jätteen** kanssa (ts."kotitalouden sekajätteen" kanssa), vaan erikseen, jotta se voidaan käsitellä uudelleenkäyttöä varten, tai erityiskäsitellä, jotta siitä voidaan poistaa ja turvallisesti hävittää ympäristölle haitalliset aineet ja kierrättää siitä saatavat raaka-aineet. Näiden tuotteiden asianmukainen hävittäminen auttaa säästämään arvokkaita resursseja ja välttämään mahdolliset kielteiset vaikutukset ihmisten terveydelle ja ympäristölle, jotka voivat johtua jätteiden sopimattomasta hävittämisestä.

Sinua pyydetään ottamaan yhteyttä paikallisiin viranomaisiin saadaksesi lisätietoja lähimmistä jätteenkeräyspisteistä. Tämän tyyppisen jätteen virheellinen hävittäminen voi johtaa rangaistuksiin kansallisten määräysten mukaisesti.

### TIETOA HÄVITTÄMISESTÄ EUROOPAN UNIONIN MAISSA

EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivi on pantu täytäntöön eri tavoin jokaisessa maassa, joten jos haluat hävittää tämän laitteen, suosittelemme ottamaan yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai jälleenmyyjään saadaksesi selville, mikä on oikea hävittämismenetelmä.

### TIETOA JÄTTEIDEN KÄSITTELYSTÄ EUROOPAN UNIONIN ULKOPUOLISISSA MAISSA

Yliiviivattu roskakori tai roskakori -symboli on voimassa vain Euroopan unionissa: jos haluat hävittää tämän laitteen muissa maissa, suosittelemme ottamaan yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai jälleenmyyjään saadaksesi selville, mikä on oikea hävitysmenetelmä.



### VAROITUS!

Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa laitteita milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta. Valmistajan valtuutus sitoo tämän oppaan tulostamista, kääntämistä ja edes osittaista kopiointia.

Tämän oppaan tekniset tiedot, kaaviokuvat ja tekniset tiedot ovat tiedonantoa varten, eikä niitä saa jakaa.

Tämä opas on laadittu Italian kielellä. Valmistaja ei ota vastuuta puhtaakirjoitus- tai käännösvirheistä.

**falmec**  
Life inspired.



**falmec**  
Life inspired.

**Falmec S.p.A**

**via dell'Artigianato, 42 z.i.  
31029 Vittorio Veneto  
Treviso — Italy  
info@falmec.com  
falmec.com**

**Codice / Code  
Matricola / Serial Number**

┌

┐

└

┘