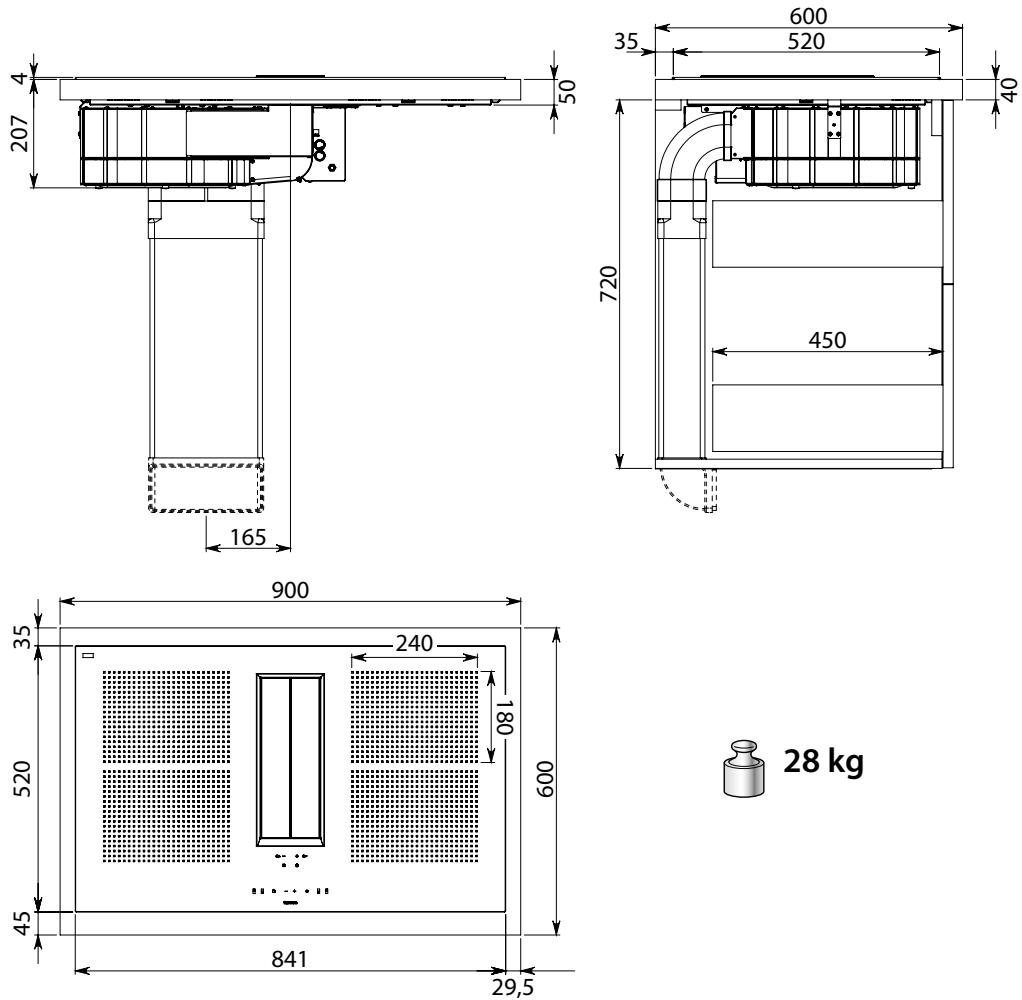


falmec
Life inspired.

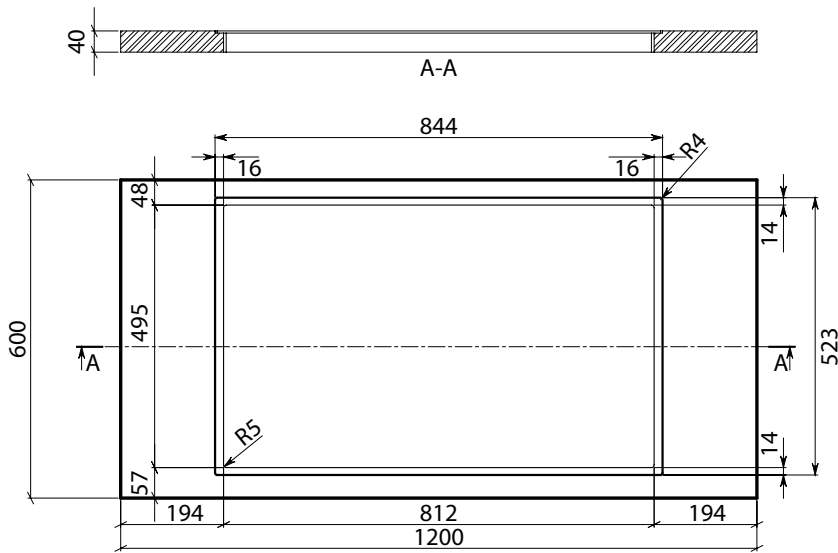


Quantum

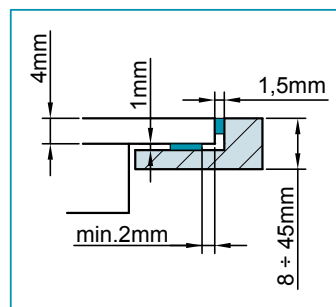
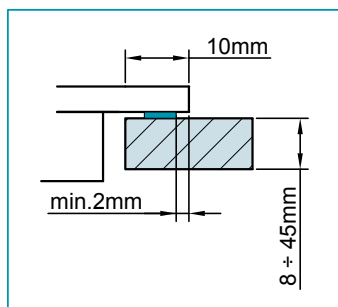
IT	LIBRETTO ISTRUZIONI
EN	INSTRUCTIONS BOOKLET
DE	GEBRAUCHSANWEISUNG
FR	MODE D'EMPLOI
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI
DK	BRUGSANVISNING



 **28 kg**

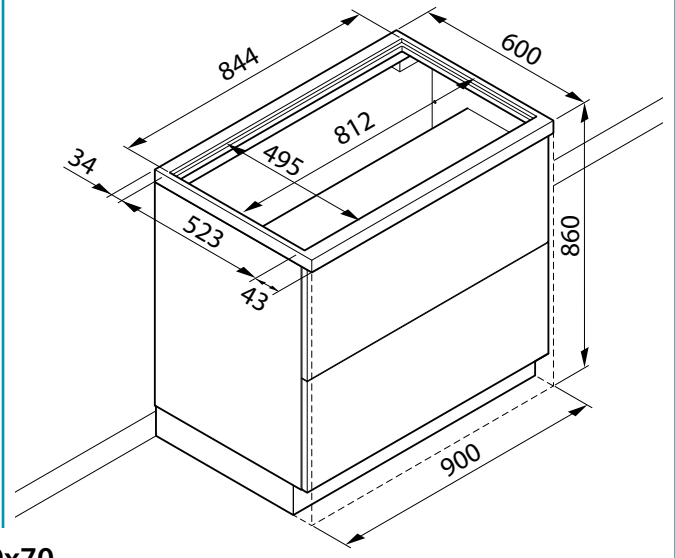
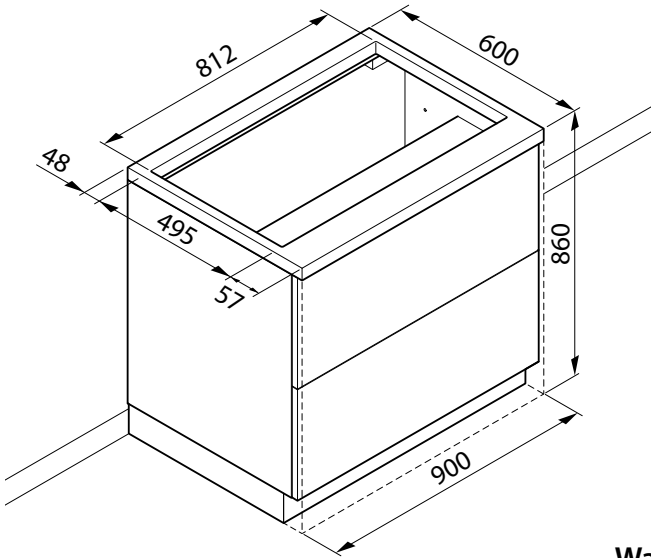


- IT - Misure foro per incasso.
- EN - Hole measurements for installation.
- DE - Lochabmessungen für Einbau.
- FR - Mesures du trou pour encastrement.
- ES - Medidas del orificio para empotrado.
- RU - Размеры монтажного отверстия.
- PL - Wymiary otworu do zabudowy.
- DK - Mål til åbning for indbygning.

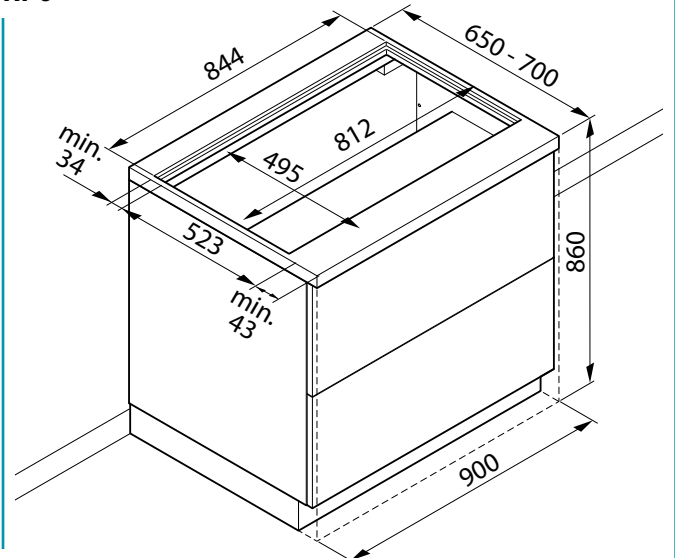
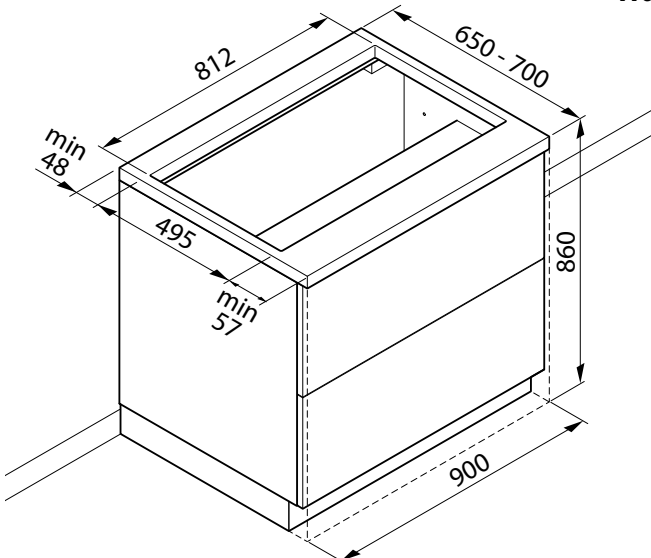


**BUILT-IN
version:**

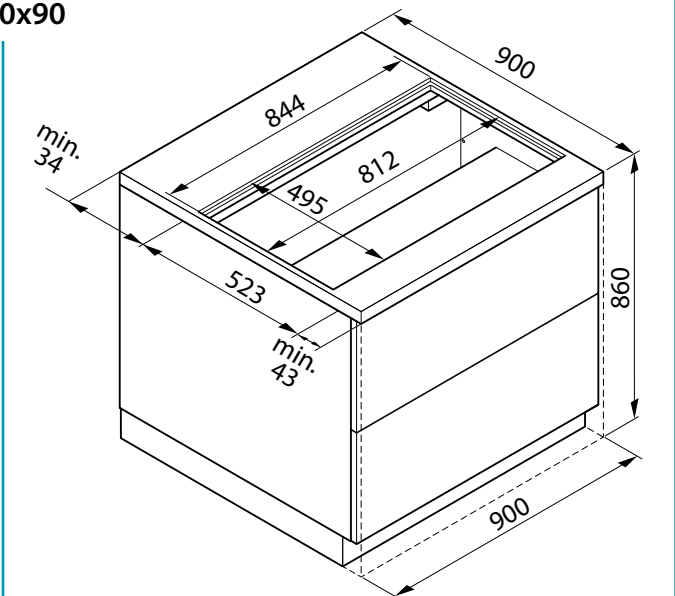
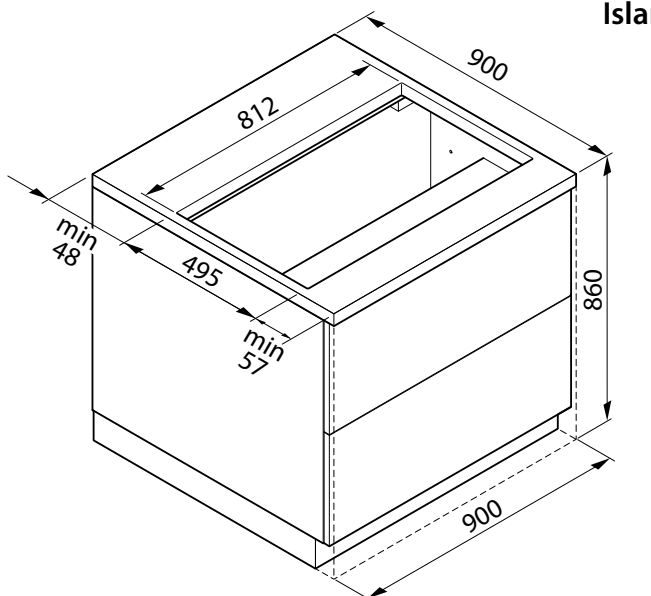
Wall 90x60



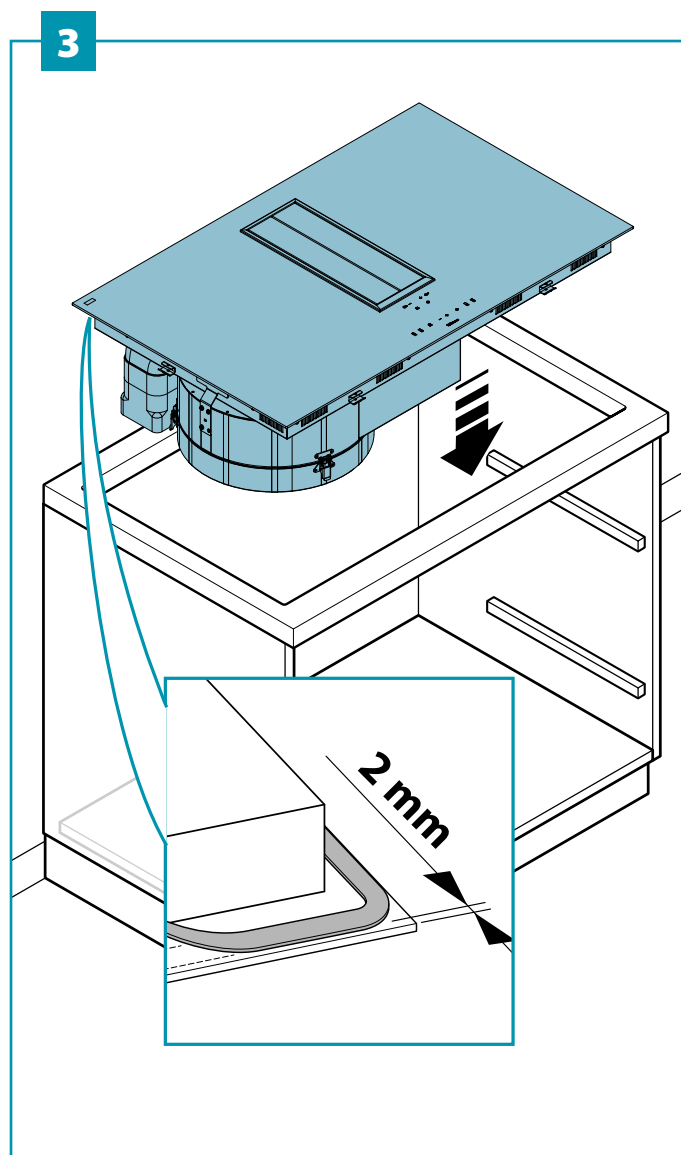
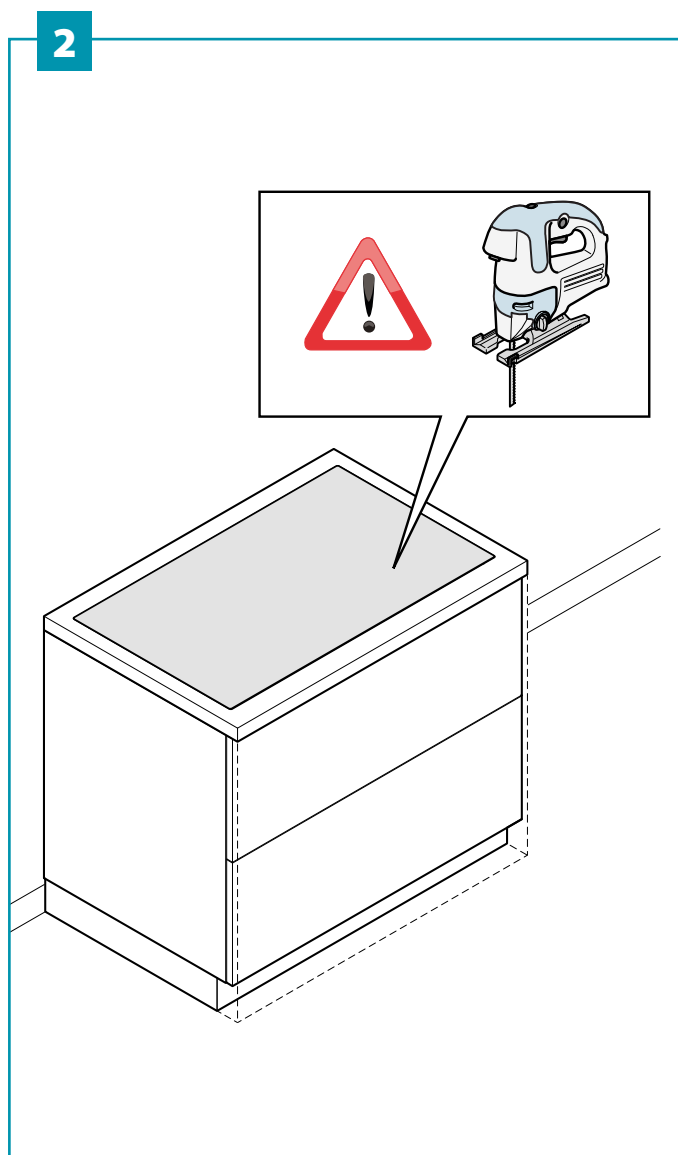
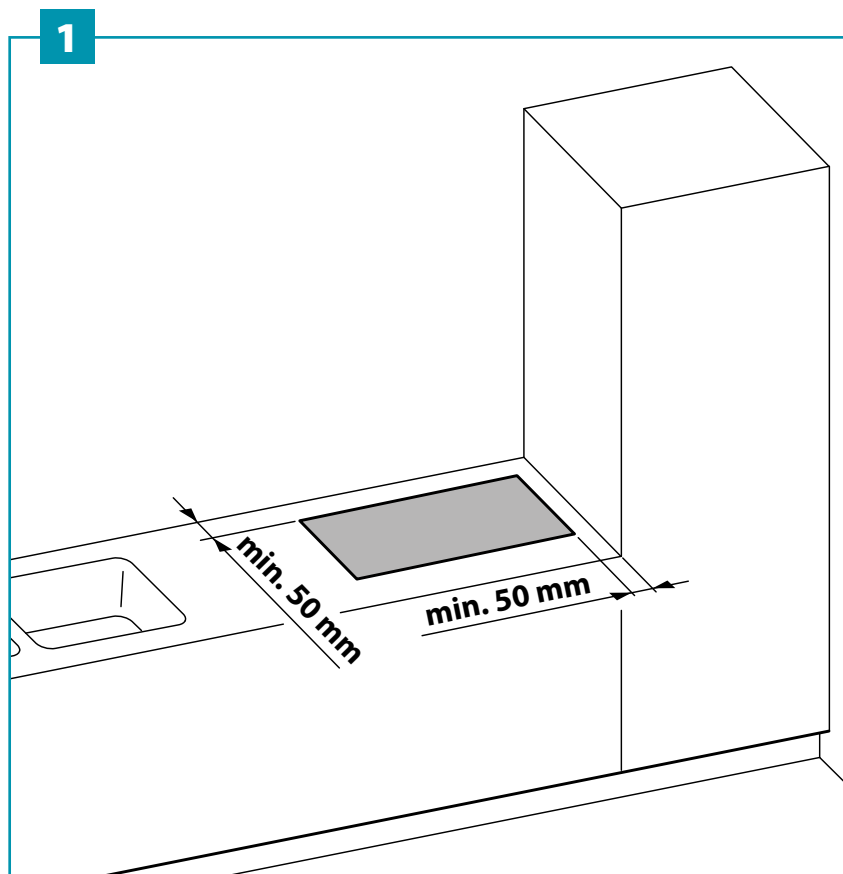
Wall 90x70



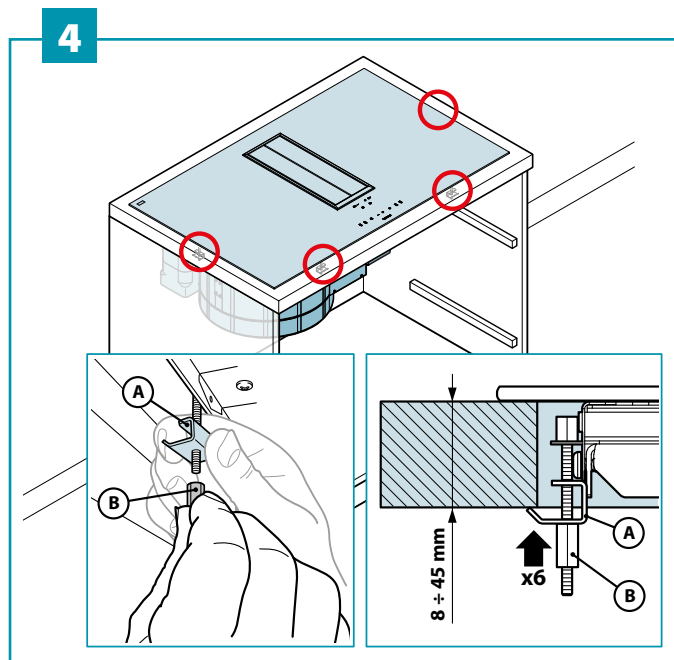
Island 90x90



- IT - Distanze di sicurezza (1). Operazioni preliminari: Taglio del top (2). Inserimento cappa su base (3).
- EN - Safety distance (1). Preliminary operations: Cutting the top (2). Insertion of the hood onto the base (3).
- DE - Sicherheitsabstände (1). Vorbereitende Arbeiten: Schneiden Sie die Spitze (2). Einsetzen der Haube auf der Basis (3)
- FR - Distances de sécurité (1). Opérations préliminaires: Couper le haut (2). Insertion de la hotte sur la base (3).
- ES - Distancias de seguridad (1). Operaciones preliminares: Cortando la parte superior (2). Inserción de la campana en la base (3).
- RU - Безопасное расстояние (1). Предварительные операции: Вырезание верхней части (2). Установка вытяжки на основание (3).
- PL - Odległości bezpieczeństwa (1). Operacje wstępne: Cięcie górnej części (2). Umieszczenie okapu na podstawie (3).
- DK - Sikkerhedsafstand (1). Indledende handlinger: Skær toppen (2). Isætning af emhætten på underlaget (3).



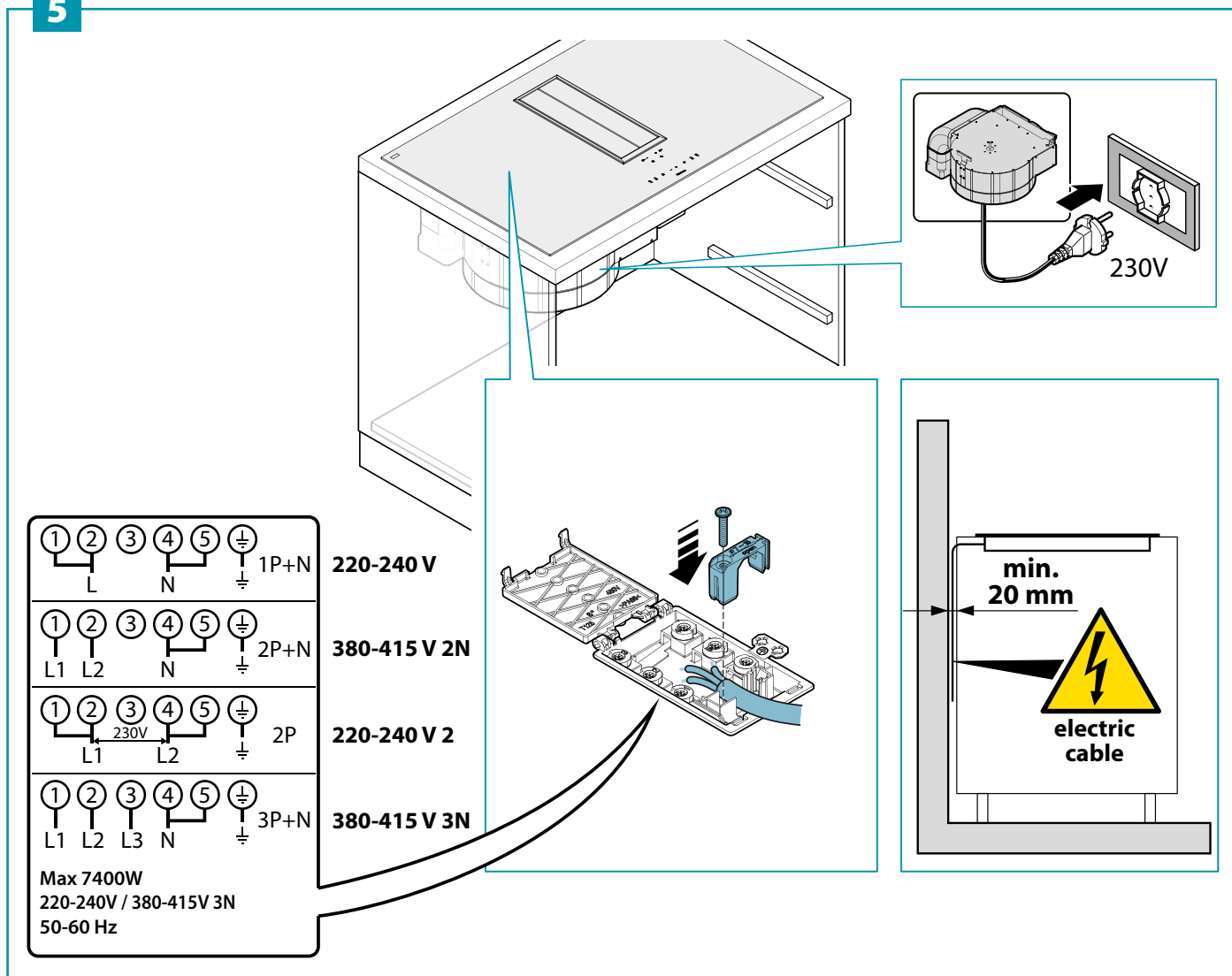
- IT - Avvitare piano cottura al piano di lavoro (4).
 EN - Screw the cooking hob together with the worktop (4).
 DE - Die Kochfläche an der Arbeitsfläche (4) verschrauben.
 FR - Visser le plan de cuisson au plan de travail (4).
 ES - Atornillar la placa de cocción a la superficie de trabajo (4).
 RU - Привинтите варочную поверхность к столешнице (4).
 PL - Przykręcić płytę grzewczą do blatu (4).
 DK - Skru kogepladen på arbejdsbordet (4).

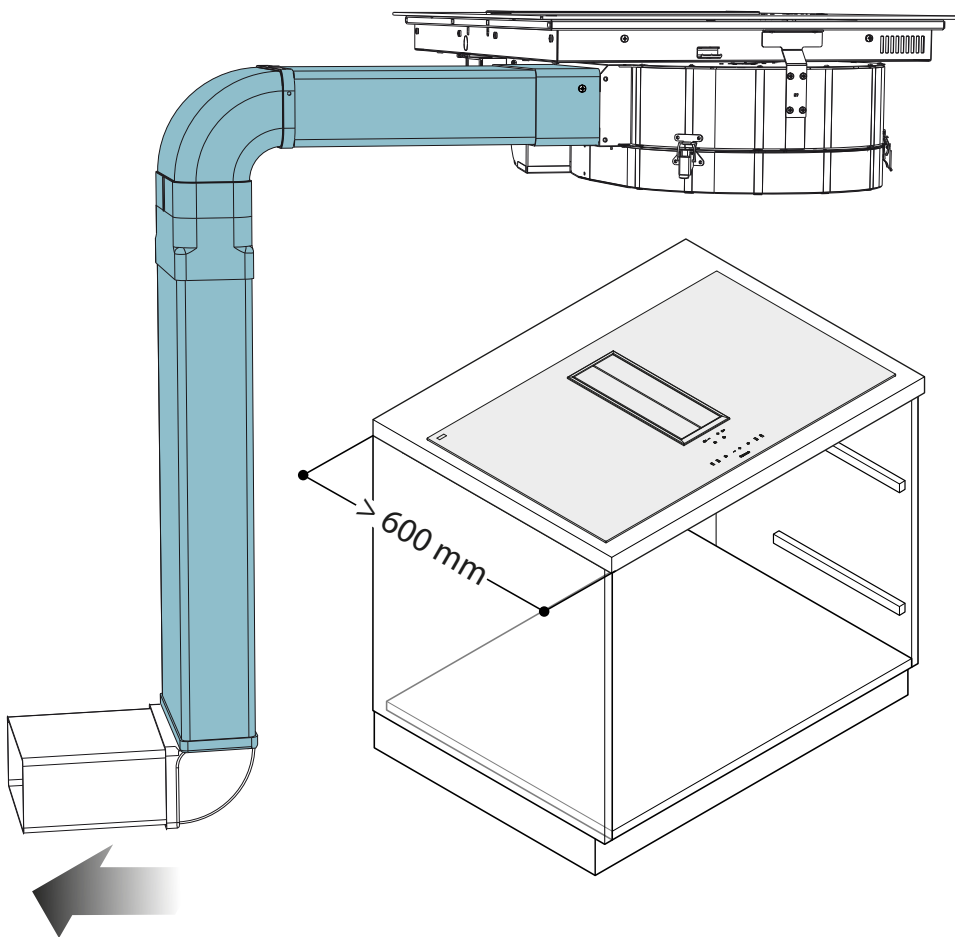
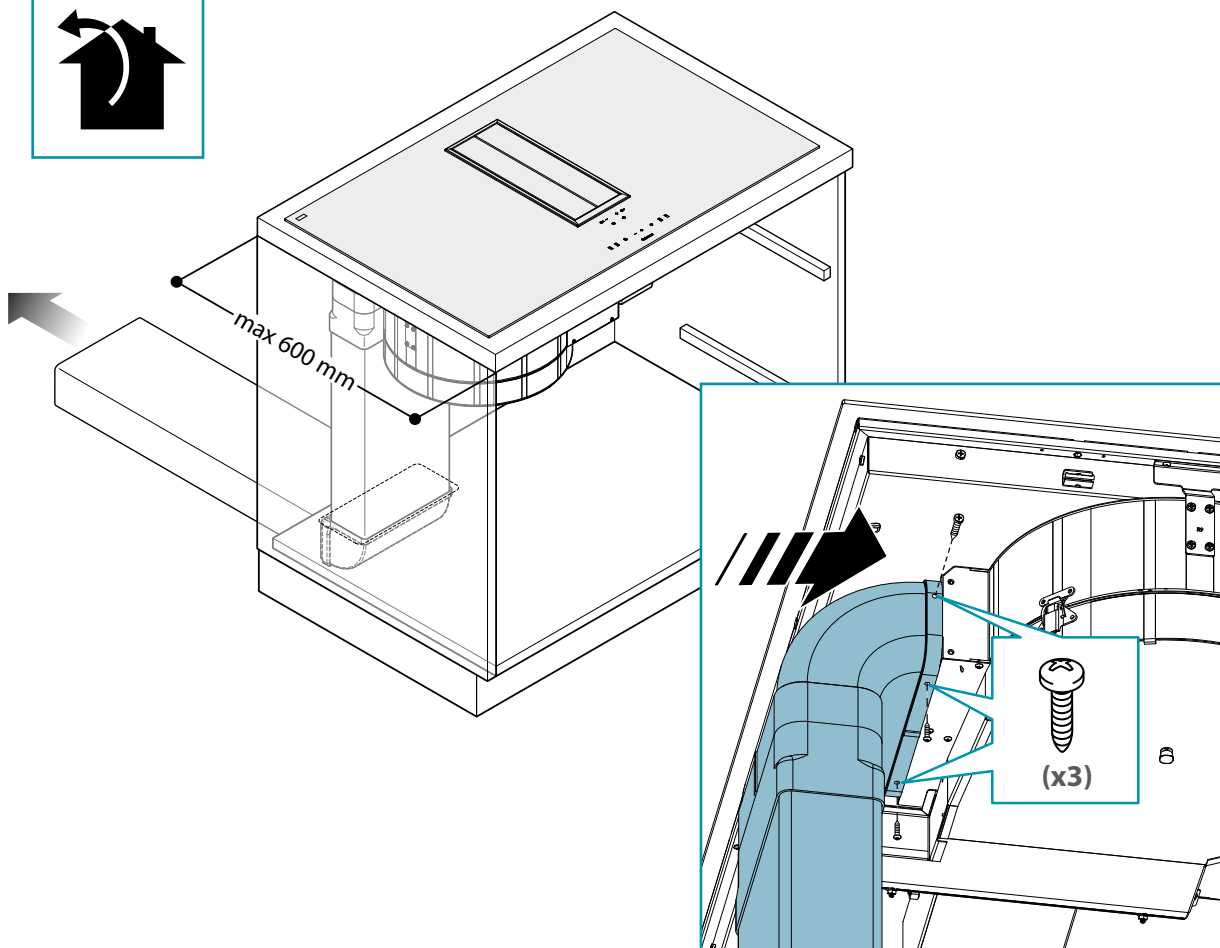


- IT - Collegamenti elettrici cappa e piano cottura (5).
 EN - Motor and hob electrical connections (5).
 DE - Elektrische Anschlüsse des Motors und die Kochfläche (5).
 FR - Branchements électriques moteur et plan de cuisson (5).

- ES - Conexiones eléctricas del motor y placa de cocción (5).
 RU - Электрические подключения двигателя и индукционной поверхности (5).
 PL - Połączenia elektryczne silnika i płytę grzewczą (5).
 DK - Motorens og pladens elektriske tilslutninger (5).

5







IT - Installazione filtro
carbone-zeolite
(opzionale) (7).

EN - Installing the
carbon-zeolite filter
(optional) (7).

DE - Installation des Koh-
lenstoff-Zeolith-Filter
(Option) (7).

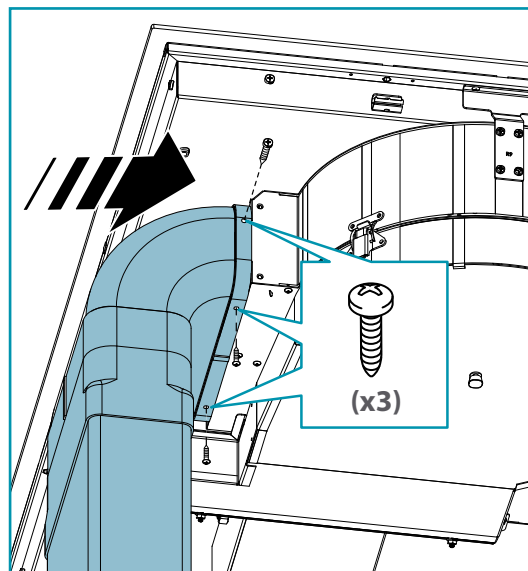
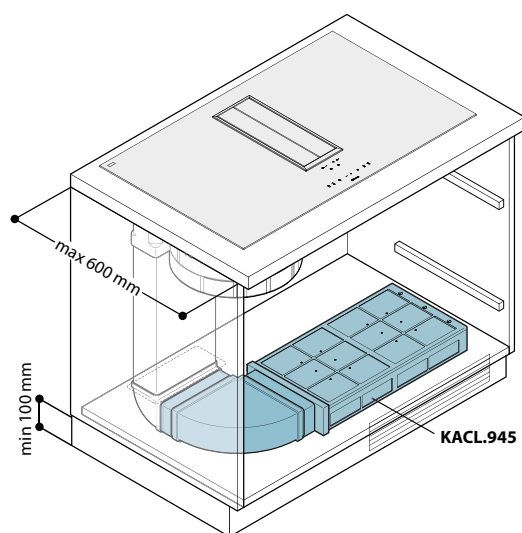
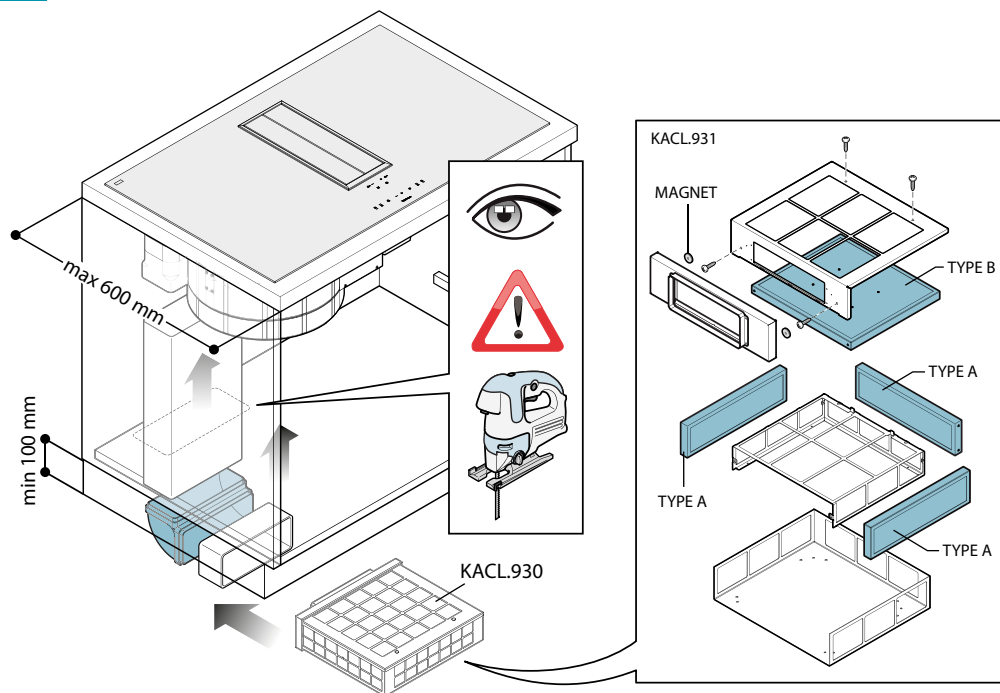
FR - Installation du filtre
charbon-zéolite
(en option) (7).

ES - Instalación de filtro de
carbón-zeolita
(opcional) (7).

RU - Установка угольного
цеолитного фильтра
(дополнительного)
(7).

PL - Instalacja filtra wę-
glo-wo-zeolitowego
(opcjonalna) (7).

DK - Installation af zeolit-
kulfilteret
(valgfrit) (7).



IT - Procedura di cambio potenza (8).

EN - Power change procedure (8).

DE - Vorgang der Leistungsänderung (8).

FR - Procédure de changement puissance (seulement) (8).

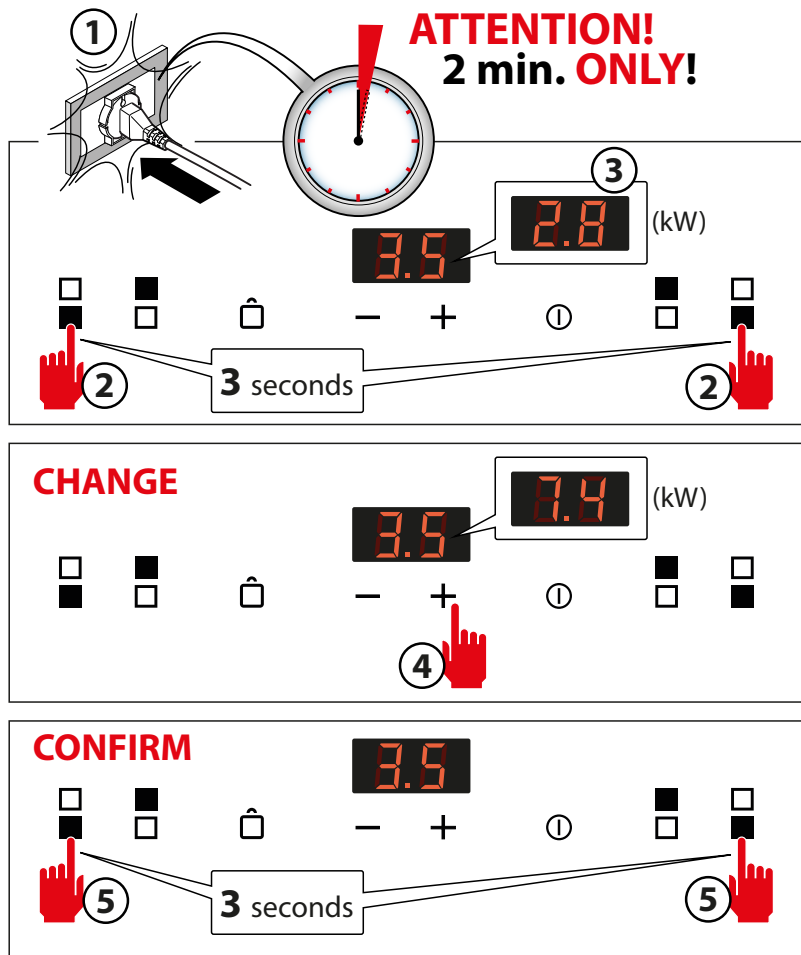
ES - Procedimiento de cambio de potencia (8).

RU - Процедура изменения мощности (8).

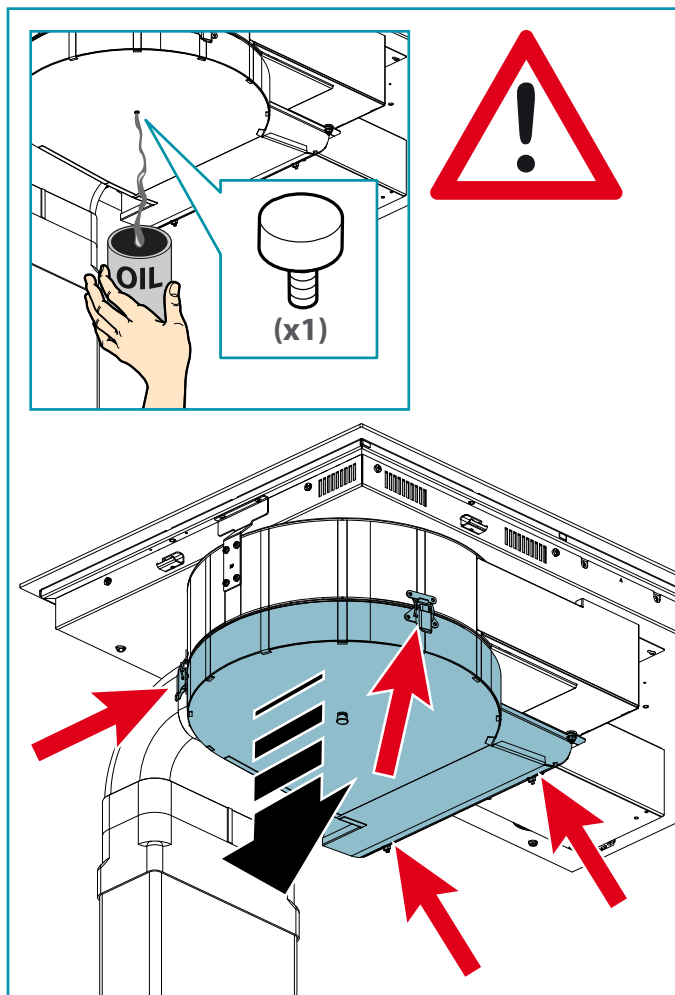
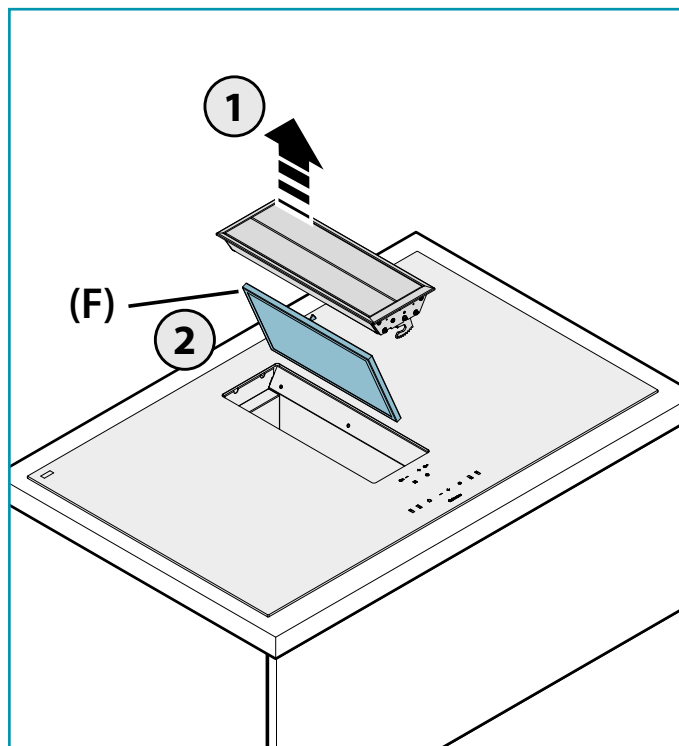
PL - Procedura zmiany wartości mocy (8).

DK - Procedure til ændring af effekt (8).

8



PULIZIA E MANUTENZIONE - MAINTENANCE - REINIGUNG UND WARTUNG - NETTOYAGE ET ENTRETIEN - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - ОЧИСТКА И УХОД - CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



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 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.

Esigere parti di ricambio originali.



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.
- 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.

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.



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 collegato l'apparecchio 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.
- E' 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.

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.

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, 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'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.
- Spegnerle 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 funzione 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 arrostito o a cuocere le pietanze portare il livello di potenza su un livello più basso.

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.



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 scaldi.

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 utilizzare mai la cappa senza i filtri metallici antigrasso; 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 cap. "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..).

PIANO COTTURA

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.

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.

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 la 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 impiallacciati con collante termoresistente per non subire deformazioni o distacchi.

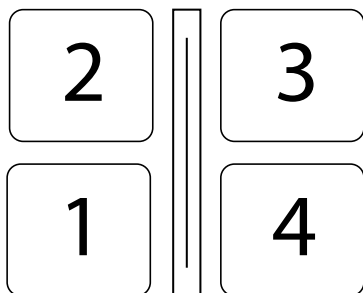


È proibito installare l'apparecchio sopra frigoriferi o congelatori, lavastoviglie, lavatrici o asciugabiancheria.

Collegamento del piano

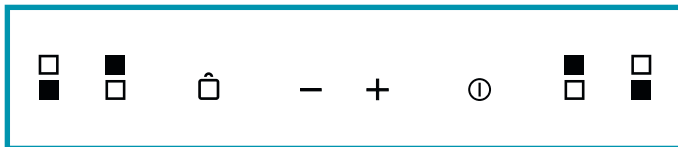
rete	Connessione	Sezione del cavo	Cavo di alimentazione	Calibro del sezionatore
220V - 240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calcolato con il fattore di contemporaneità conformemente alla norma EN 60 335-2-6.



POTENZE:

Caratteristica	
Potenza totale	2800-7400W
Posizione 1	
Potenza nominale	1600W
Potenza booster	1850W
Posizione 2	
Potenza nominale	2100W
Potenza booster (1/2)	3000W
Posizione 3	
Potenza nominale	2100W
Potenza booster (1/2)	3000W
Posizione 4	
Potenza nominale	1600W
Potenza booster	1850W



Comando	descrizione
⓪	Piano cottura ON/OFF. In caso non venga attivato nessun altro comando, il piano si spegne automaticamente dopo pochi secondi
□ ■	Selezione zona cottura anteriore. Se premuto assieme a □ attiva la funzione BRIDGE.
■ □	Selezione zona cottura posteriore. Se premuto assieme a ■ attiva la funzione BRIDGE.
🔒	Blocco comandi: premuto per più di 2 secondi inibisce tutti i comandi. Per sbloccare i comandi, ripetere l'operazione.
+	Incremento livello di potenza per la cottura e selezione booster, o incremento del tempo di cottura della funzione TIMER.
-	Decremento livello di potenza per la cottura, o decremento del tempo di cottura della funzione TIMER.

Visualizzazione display	descrizione
0	Zona di cottura in stand-by
1.....9	Livelli di potenza dal più basso al più alto selezionabili con i tasti + e -.
P	Power boost : massima potenza di cottura
H	Indicazione di calore residuo
0	Livello di potenza tra 0 e 1, adatto per tenere in caldo le pietanze
⌞	Funzione Bridge attivata. (diametro minimo pentola: Ø230 mm)
⌞ -	Pentola non presente sul piano cottura o non adatta per materiale e dimensione. (diametro minimo pentola: Ø120 mm)
⌞ + ⌞ (su display centrale)	Funzione blocco comandi attivata.

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.

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 1(4) è regolata in , la vicina 2(3) non può essere regolata oltre il livello . Se è la 2(3) ad essere in , 1(4) 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 DEL PIANO COTTURA

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 DEL PIANO COTTURA

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.

CODICI ERRORE DEL PIANO COTTURA

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 cassetta 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

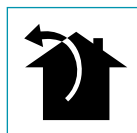
Nota:

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

CAPPA

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 refluisca 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 800m³/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 10⁻⁵ bar).

CAPPA A RICICLO INTERNO (FILTRANTE)



In questa versione l'aria passa attraverso i filtri **Carbon.Zeo** (optional) 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.

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 CAPPA

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'autospegnimento 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.

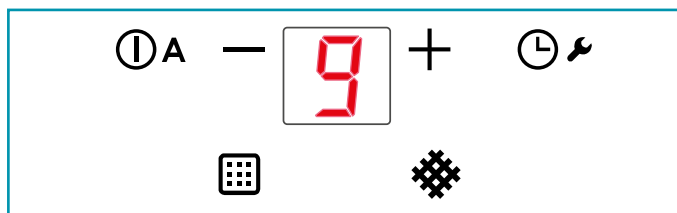
QUANDO LAVARE O CAMBIARE I FILTRI?

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".

PULSANTIERA TOUCH



	ON/OFF Impulso breve: Accensione spegnimento cappa Impulso lungo: Attivazione ciclo automatico (A) della cappa in funzione della potenza delle piastre.
	Aumento velocità da 1 a...9 (fino "P"). Velocità "P": attiva solo per pochi minuti, poi velocità 9 .
	Decremento Velocità da P a 1.
	Con cappa attiva (impulso breve): TIMER (Led rosso lampeggiante) Autospegnimento dopo 15min. La funzione si disattiva (Led rosso spento) se: - Si spegne il motore (tasto). - Si preme un'altra volta il tasto TIMER . Con cappa spenta (impulso lungo 4s): apertura alette per manutenzione cappa e filtri metallici
	ALLARME FILTRO METALLICO ANTIGRASSO Manutenzione dopo circa 30 ore di utilizzo. Premere per 5 secondi il tasto per azzerare il contatore.
	ALLARME FILTRO CARBON.ZEO Manutenzione dopo circa 2000 ore di utilizzo. Premere per 5 secondi il tasto per azzerare il contatore. Per attivare l'allarme: A cappa spenta, premere i tasti e per 3 secondi Si accende il led Confermare col tasto

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, ammoniaci).
- agenti abrasivi (polveri o paste).

Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi.

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

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 detersivi corrosivi, acidi o alcalini.

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

Il lavaggio in lavastoviglie è permesso, ma potrebbe creare imbrunimenti al materiale dei filtri; per ridurre questo inconveniente utilizzare lavaggi a basse temperature (55°C max.).

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.
- 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 filtri sulla struttura metallica del filtro.

VASCHETTA RACCOGLI OLIO

Si consiglia di pulire la vaschetta ogni mese.

Non usare detersivi corrosivi, acidi o alcalini.

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

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.

GARANZIA (solo per l'Italia)

La sua nuova apparecchiatura è coperta da garanzia. Le condizioni di garanzia sono riportate per esteso nel paragrafo successivo.



La casa costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utenza, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

CONDIZIONI DI GARANZIA (solo per l'Italia)



IMPORTANTE!

La presente garanzia è valida solo per l'Italia (Guarantee conditions are valid only for Italy).

DECRETO LEGISLATIVO DEL 30/06/2003 N. 196 - ART. 7

Codice in materia di protezione dei dati personali.

1. L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.
2. L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:
 - a) dell'origine dei dati personali;
 - b) delle finalità e modalità del trattamento;
 - c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
 - d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'articolo 5, comma 2;
 - e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.
3. L'interessato ha diritto di ottenere:
 - a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
 - b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
 - c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rileva impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.
4. L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:
 - a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
 - b) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

Titolare del trattamento dei dati è Falmecc S.P.A.
Via dell'Artigianato, 42 - Vittorio Veneto (TV).

CONDIZIONI DI GARANZIA

- L'apparecchio è garantito dalla Casa costruttrice Falmecc S.p.A (www.falmecc.com) per un periodo di 24 mesi dalla data del suo acquisto comprovata da ricevuta fiscale o altro documento reso fiscalmente obbligatorio.
- La garanzia sarà prestata con la sostituzione o riparazione gratuita delle parti che risultino difettose per vizi delle stesse imputabili a Falmecc S.p.A..
- Non sono coperte dalla presente garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose, danneggiate e/o viziate a causa di uso improprio dell'apparecchio, di negligenza o trascuratezza nell'uso (mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio), di inesatta installazione, di mancata ovvero errata manutenzione, di manutenzioni operate da personale non autorizzato, di danni da trasporto, ovvero per circostanze non riferibili a difetti di funzionamento imputabili a Falmecc S.p.A. e/o comunque direttamente imputabili alla Casa costruttrice. Si precisa inoltre che non rientrano nelle prestazioni in garanzia gli interventi inerenti l'installazione e l'allacciamento agli impianti elettrici e/o di alimentazione.
- Vengono peraltro esclusi dalla presente garanzia i componenti dell'apparecchio soggetti ad usura.
- La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, essere causati a persone, cose ed animali domestici in conseguenza alla mancanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni e concernenti, specialmente, le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.
- Trascorsi i 24 mesi, l'apparecchio non sarà più coperto da garanzia e l'assistenza verrà prestata addebitando le parti sostituite, le spese di manodopera e di trasporto del personale e dei materiali, secondo le tariffe vigenti in possesso del personale del Servizio Assistenza Tecnica autorizzato dalla Casa costruttrice. In presenza di un intervento effettuato presso un Centro Assistenza Tecnica autorizzato, l'apparecchio vi sarà recapitato a spese e rischio dell'utente.
- La presente garanzia è valida per la fornitura ed installazione dell'apparecchio avvenuta nel solo territorio italiano.

Titolare del trattamento dei dati è Falmecc S.P.A.
Via dell'Artigianato, 42 - Vittorio Veneto (TV).

CERTIFICATO DI GARANZIA (SOLO PER ITALIA - DA CONSERVARE)



Questo certificato di garanzia non deve essere spedito, ma conservato con la ricevuta fiscale, o altro documento reso fiscalmente obbligatorio, che comprovi la data d'acquisto del piano cottura. In caso necessiti intervenire per anomalie di funzionamento, si prega di contattare un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato, tenendo a portata di mano i dati sotto indicati:

Matricola/Serial Number (vedere ultima pagina libretto o targhetta dei dati tecnici posta all'interno del piano cottura):

È ASSOLUTAMENTE NECESSARIO INDICARE IL NUMERO MATRICOLA DEL PIANO COTTURA.

Questo apparecchio viene garantito per 2 anni dalla data di acquisto contro difetti di materiale e/o di fabbricazione.

Questo certificato è valido e operante solo se conservato assieme alla ricevuta fiscale o altro documento reso fiscalmente obbligatorio.

Rivenditore:

Città:

Data d'acquisto:

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.

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.

Insist on original spare parts.



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.
- 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.

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.



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 device 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.

- 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.
- Falmecc 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.

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.

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 device, disconnect the equipment by removing the plug or switching off the main switch.

FUMES DISCHARGE SAFETY



Do not 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.

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 fireproofing 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.

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 be obstructed.

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



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.

The maximum overall weight of any objects placed or hung (if applicable) on the hood must not exceed 1.5 Kg.

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

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.).

COOKER

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.

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.

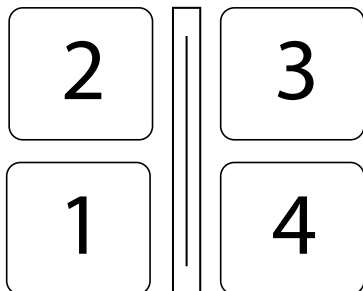


It is forbidden to install the appliance on fridges or freezers, washing machines, dishwashers, or tumble driers.

Connection of the cooker

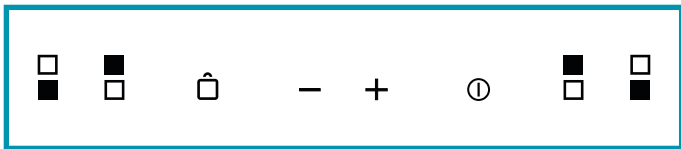
network	Connection	Cable section	Power cable	Switch gauge
220V - 240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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



POWER:

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



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
0	Cooking area in stand-by
1.....9	Levels of power from the lowest to the highest one, which can be selected pressing the keys + and -.
P	Power boost : maximum cooking power.
H	Indication of the residual heat
0	level of power between 0 and 1, suitable to keep dishes warm
∞	bridge function enabled. (minimum saucepan diameter: Ø230 mm)
U	Saucepan not on the cooker or not suitable for material and size. (minimum saucepan diameter: Ø 120 mm)
⏸ + ⏸ (on central display)	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 1 (4) is set to , the one near 2(3) cannot be set to exceed the  level.

If the 2(3) plate is set to , the 1(4) 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 FOR THE COOKER

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 COOKERS 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.

COOKERS 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 suitably 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

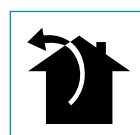
Note:

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

COOKER HOOD

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 800m³/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 10⁻⁵ bar).

HOOD WITH INTERNAL RECIRCULATION (FILTERING)



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

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.

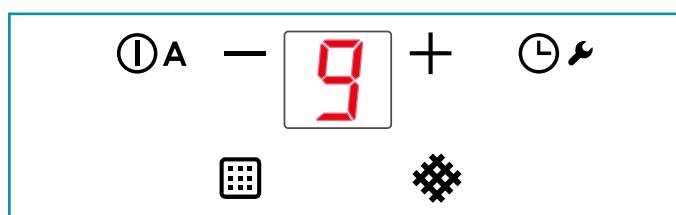
WHEN SHOULD THE FILTERS BE WASHED OR REPLACED?

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



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

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 INTERNAL SURFACES



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

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, however, it may cause the filter material to darken: to reduce the possibility of this problem from happening, use low-temperature washes (55°C max.).

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.
- 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 1 month.

Do not use corrosive, acid or alkaline detergents.

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

DISPOSAL AFTER END OF USEFUL LIFE



The crossed-out wheeled 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 unsorted waste** (i.e. with "mixed household waste"), but it must be disposed of separately so that it can undergo specific operations 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.

SICHERHEITSANWEISUNGEN 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.

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.

Immer die Verwendung von originalen Ersatzteilen fordern.



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.
 - 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.

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.



Verbrennungsfahr

- Die Bedienelemente 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.
- Falmecc 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.

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.

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



- 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 Kochfeldes 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.

KOCHFELDER

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.

ICHERHEITSVORRICHTUNGEN 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.

- 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.

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.



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.

Das maximale Gesamtgewicht eventuell auf der Abzugshaube abgestellter oder an ihr aufgehängter Gegenstände (falls vorgesehen) darf 1,5 kg nicht überschreiten.

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

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.

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.

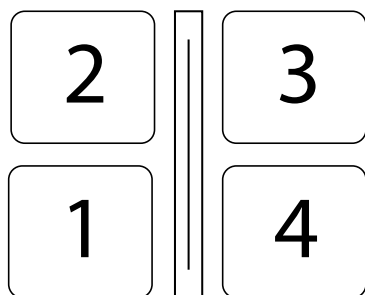


Es ist verboten, die Kochebene über Kühl- bzw. Tiefkühlschränken, Geschirrspül- oder Waschmaschinen sowie Wäschetrocknern zu installieren.

Anschluss der Kochebene

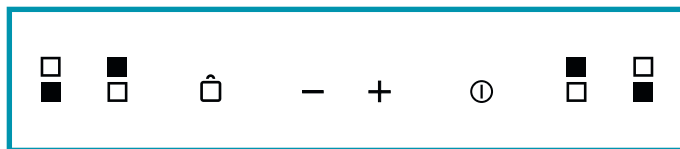
Netz	Anschluss	Querschnitt des Kabels	Versorgungskabel	Stärke des Trennschalters
220V -240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V -415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V -415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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



EISTUNGEN:

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



Steuerbefehl	Beschreibung
ⓘ	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.
⏸	Sperrung der Steuerbefehle: Bei Drücken von mehr als 2 Sekunden werden alle Steuerbefehle gesperrt. Zum Entsperren der Steuerbefehle erneut drücken.
+	Steigerung der Koch-Leistungsstufe und Anwahl des Boosters bzw. Steigerung der Kochzeit bei der Funktion ZEITSCHALTUHR.
-	Reduzierung der Koch-Leistungsstufe bzw. Reduzierung der Kochzeit bei der Funktion ZEITSCHALTUHR.

Anzeige	Beschreibung
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
∞	Bridge-Funktion aktiviert. (max. 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 (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 Induktionskochenstufen ist kürzer als bei Gaskochenstufen.

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;



Bei „90“: 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 1(4) Kochfeld in , geregelt wird 2(3), kann das in der Nähe nicht über den Pegel geregelt werden. Falls das 2(3) in , ist, geht das 1(4) 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 Kochbereiche noch sehr warm sind, 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 KOCHFELDER

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 KOCHFELDER

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.

FEHLERCODES KOCHFELDER

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 angepasste 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 Auswahltaste 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.
	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.
	Keine zuweisbare Störung		Das Modul oder die Benutzerschnittstelle ersetzen
	Ausfall des Gebläses	Gebläse oder Steuerungselektronik defekt	Das Modul ersetzen
	Defekter Temperaturfühler an Induktionsspule	Signal des Sensors außerhalb des gültigen Bereiches; Sensor oder Elektronik defekt	Das Modul ersetzen
	Hardware-Fehler des Induktionsmoduls	Defekte Hardware durch Selbstdiagnose des Moduls entdeckt	Das Modul ersetzen
	Konfigurationsfehler	Zwei Kochfelder sind dem gleichen Element der Benutzerschnittstelle zugeordnet.	Die aktuelle manuelle Konfiguration mit dem Wartungsmenü löschen

	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 Stromversorgung (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.

DUNSTABZUGSHAUBEN

RAUCHABZUG

ABZUGSHAUBE IN VERSION AUSSENABLUF (ABLUFVERSION)



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 Abzugleistung 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 800m³/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 10⁻⁵ bar).

ABZUGSHAUBE IN VERSION INNENUMLUF (FILTRIEREND)



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

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 DUNSTABZUGSHAUBEN

WANN MUSS DIE ABZUGSHAUBE EINGESCHALTET WERDEN?

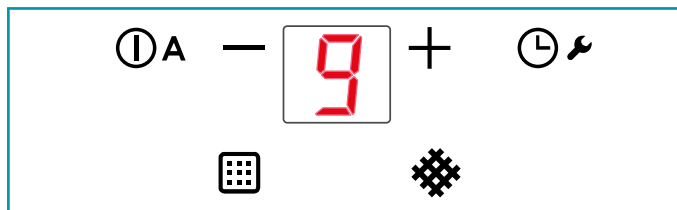
Die Abzugshaube mindestens eine Minute vor Beginn des Kochvorgangs einschalten. Dadurch wird ein Luftstrom erzeugt, der den Rauch und die Dämpfe zur Absaugfläche hin befördert. Nach Abschluss des Kochvorgangs die Abzugshaube noch so lange laufen lassen, bis alle Dämpfe und Gerüche abgesaugt sind. Es 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



	ON/OFF Kurzer Impuls: Zündung und abschalten die Haube Langer Impuls: Aktivierung des automatischen Betriebszyklus (A) der Haube in Abhängigkeit von der Leistung der Platten.
+	Steigerung der Geschwindigkeit von 1 bis...9 (bis "P"). Geschwindigkeit "P": nur wenige Minuten lang aktiv, dann Geschwindigkeit 9.
—	Verringerung der Geschwindigkeit von P bis 1.
	Bei aktiver Haube (Kurzer Impuls): TIMER (rote Led blinkt) Automatisches Abschalten nach 15 min. Die Funktion wird deaktiviert (rote Led ausgeschaltet) wenn: - Der Motor sich abschaltet (Taste). - Drücken Sie die TIMER-Taste erneut . Bei ausgeschalteter Haube (Langer Impuls 4s): Öffnen der Flügel zur Wartung von Haube und Metallfiltern
	ALARM METALL-ANTIFETTFILTER Wartung nach ca. 30 Betriebsstunden 5 Sekunden lang die Taste betätigen, um den Zähler auf null zu stellen.
	ALARM KOHLENSTOFF-ZEO-FILTER 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 +

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.

REINIGUNG DER INNENFLÄCHEN



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

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, aber es könnte zu einer Braunfärbung des Materials kommen. Um dies zu vermeiden, einen Spülgang mit niedriger Temperatur (max. 55 °C) wählen.

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.
- 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 Filter wieder auf der Metallstruktur des Filters anbringen.

ÖLAUFFANGWANNE

Es wird empfohlen, die Wanne alle 4 Wochen zu reinigen.

Keine korrosiven, säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmittel verwenden.

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

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



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 fournie, disponibles même à l'achat.

Exiger des pièces de rechange originales.



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.
- 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 laisser jamais le plan de cuisson hors surveillance pendant qu'il est en service.

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.



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, l'appareil 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.
- Falmecc 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.

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.

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'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.

PLAN DE CUISSON

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 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.

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 de fonctionnement 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.

- 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.

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.



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.

Le poids maximum total d'éventuels objets positionnés ou suspendus (où c'est prévu) sur la hotte ne doit pas dépasser 1,5 kg.

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

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.).

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.

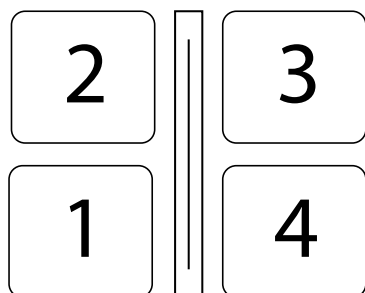


Il est interdit d'installer l'appareil en-dessus de frigidaires ou conservateurs, lave-vaisselle, machine à laver ou sèche-linge.

Branchement du plan

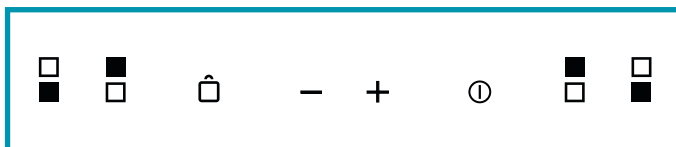
réseau	Branche-ment	Section du câble	Câble d'alimenta-tion	Calibre du section-neur
220V -240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V -415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V -415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le facteur de contemporanéité conformément à la norme EN 60 335-2-6.



PUISSANCES:

Caractéristique	
Puissance totale	2800-7400W
Position 1	
Puissance nominale	1600W
Puissance booster	1850W
Position 2	
Puissance nominale	2100W
Puissance booster (1/2)	3000W
Position 3	
Puissance nominale	2100W
Puissance booster (1/2)	3000W
Position 4	
Puissance nominale	1600W
Puissance booster	1850W



Commande	description
ⓘ	Plan de cuisson ON/OFF. Au cas où d'autres commandes ne seraient activées, le plan s'éteint automatiquement après peu de secondes.
■ □	Sélection zone de cuisson avant. Si appuyée avec ■ active la fonction BRIDGE.
□ ■	Sélection zone de cuisson arrière. Si appuyée avec □ active la fonction BRIDGE.
⏸	Bloc des commandes : appuyé pendant plus de 2 secondes il bloque toutes les commandes. Pour débloquer les commandes, répéter l'opération.
+	Hausse du niveau de puissance pour la cuisson et sélection booster, ou baisse du temps de cuisson de la fonction MINUTEUR.
-	Baisse du niveau de puissance pour la cuisson ou baisse du temps de cuisson de la fonction MINUTEUR.

Affichage écran	description
0	Zone de cuisson en attente
1.....9	Niveaux de puissance du plus bas au plus élevé pouvant être sélectionnés par les touches + et -.
P	Power boost : Puissance maximum de cuisson.
H	Indication de la chaleur résiduelle
0	Niveau de puissance entre 0 et 1, approprié pour tenir les plats au chaud.
∞	Fonction Bridge activée. (diamètre min. casseroles : Ø230 mm)
4	Casserole pas présente sur le plan de cuisson ou inappropriée pour matériel et dimensions. (diamètre min. casseroles : Ø 120 mm)
⏸ + ⏸ (sur écran central)	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 1(4) est sur , celle la plus proche 2(3) ne peut pas être réglée au-delà du niveau . Si c'est la 2(3) , 1(4) 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 DU PLAN DE CUISSON

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 (-);

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 (-).

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 DU PLAN DE CUISSON

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.

CODES D'ERREUR DU PLAN DE CUISSON

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
E8	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
E9	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.
E9	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
E2	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
E3	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.
E4	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.
E5	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
E6	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
E7	Défaillance incessible		Remplacez le module ou l'interface utilisateur
E8	Défaillance du ventilateur	Le ventilateur ou l'électronique de commande est défectueux	Remplacez le module
E9	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
EA	Défaut du matériel du module à induction	Appareil matériel défectueux détecté par l'autocontrôle du module	Remplacez le module
EC	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

E4	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

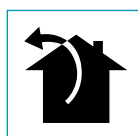
Remarque:

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.

HOTTE DE CUISINE

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 m³/h ou supérieurs.

Déviations 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 10⁻⁵ bars).

HOTTE À RECIRCULATION INTÉRIEURE (FILTRANTE)



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

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 HOTTE DE CUISINE

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.

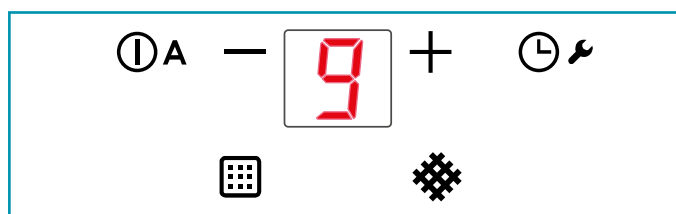
QUAND LAVÉ OU CHANGER LES FILTRES ?

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 ».

TABLEAU TACTILE DES COMMANDES



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

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, ammoniac).
- 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.

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, mais il pourrait ternir le matériau des filtres : pour réduire cet inconvénient, utiliser des lavages à basses températures (55°C max.).

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.
- Insérez 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 filtres sur la structure métallique du filtre.

BAC DE RÉCUPÉRATION DE L'HUILE

Il est conseillé de nettoyer le bac tous les 1 mois.

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 et du liquide vaisselle. Le rincer soigneusement et attendre qu'il soit bien sec avant de le remonter.

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 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 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 mode sûr les éventuelles substances nuisibles pour l'environnement et extraire les matières premières qui peuvent 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



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.

Exija piezas de recambio originales.



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.
- 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.

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.



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.
- Falmec 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.

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.

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 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.

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.



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, (luces, aspirador), estén apagadas cuando no se use el equipo.



No colocar nada encima de las solapas motorizadas.

El peso máximo total de los posibles objetos colocados o colgados (cuando esté previsto) en la campana no debe superar los 1,5 kg.

Controle las freidoras mientras las está usando: El aceite recalentado podría inflamarse.

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.).

PLACA DE COCCIÓN

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 realizarse 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 verse 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.

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.

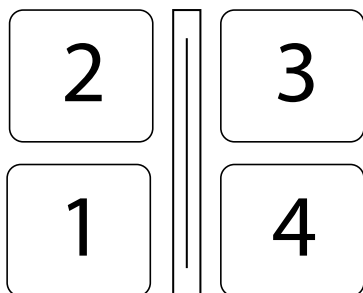


Está prohibido instalar el aparato encima de frigoríficos o congeladores, lavavajillas, lavadoras o secadoras.

Conexión de la cocina

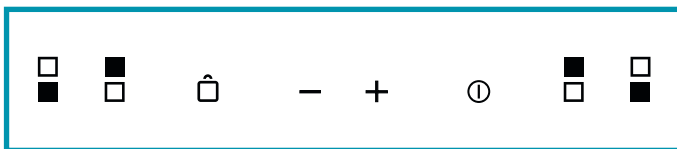
red	Conexión	Sección del cable	Cable de alimentación	Calibre del seccionador
220V - 240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado con el factor de simultaneidad, de conformidad con la norma EN 60 335-2-6.



POTENCIAS:

Característica	
Potencia total	2800-7400W
Posición 1	
Potencia nominal	1600W
Potencia booster	1850W
Posición 2	
Potencia nominal	2100W
Potencia booster (1/2)	3000W
Posición 3	
Potencia nominal	2100W
Potencia booster (1/2)	3000W
Posición 4	
Potencia nominal	1600W
Potencia booster	1850W



Mando	descripción
⓪	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.
⓪	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
0	Zona de cocción en stand-by
1.....9	Niveles de potencia desde el más bajo al más alto, que se pueden seleccionar con los botones + y -.
P	Power boost : potencia máxima de cocción
H	Indicación del calor residual
0	Nivel de potencia entre 0 y 1, adecuado para mantener caliente la comida
⌌	Función Bridge activada. (diámetro mínimo de la olla: Ø230 mm)
U	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)
⌌ + ⓪ (en display central)	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;



Para "90":

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 1(4) está ajustada en , la cercana 2(3) no se puede ajustar por encima del nivel . Si es la 2(3) la que está en , la 1(4) 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 PLACA DE COCCIÓN

El temporizador tiene dos funciones:


- 1 - **TEMPORIZADOR;**
- 2 - **APAGADO AUTOMÁTICO** de una o varias zonas de cocción.

Es posible establecer una duración de hasta 99 minutos en la versión "90" y 119 minutos en la versión "90 Plus".

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 (-).

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 (-).
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 PLACA DE COCCIÓN

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 calentado.

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.

CÓDIGOS DE ERROR PLACA DE COCCIÓN

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
E8	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
E9	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.
E9	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
E2	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
E3	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.
E4	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.
E5	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
E6	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
E7	Falla no asignable		Reemplace el módulo o la interfaz de usuario
E8	Falla del ventilador	Ventilador o control electrónico defectuosos	Reemplace el módulo
E9	Sonda de temperatura defectuosa en el inductor	Señal del sensor fuera del rango válido; sensor o electrónica defectuosos	Reemplace el módulo

EA	Defecto de hardware del módulo de inducción	Dispositivo de hardware defectuoso detectado por la comprobación automática del módulo	Reemplace el módulo
EC	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
EH	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.

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.

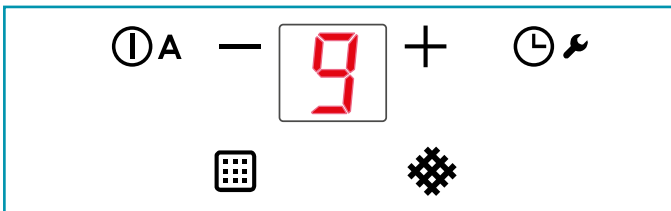
¿CUÁNDO LAVAR O CAMBIAR LOS FILTROS?

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



	ON/OFF Impulso corto: Encendido/apagado de la campana Impulso largo: Activación automática del ciclo (A) de funcionamiento de la campana en función de la potencia de las placas.
+	Aumento de la velocidad de 1 a 9 ... (hasta "P"). Velocidad "P": sólo se activa durante unos minutos, y luego velocidad 9.
-	Reducción de la velocidad de P a 1.
	Con campana encendida (impulso breve): TIMER (Led rojo intermitente) Apagado automático después de 15 minutos. La función se desactiva (LED rojo apagado) si: - Se apaga el motor (tecla A). - Presione el botón TIMER nuevamente. Con campana apagada (impulso largo 4s): apertura de las aletas para mantenimiento de la campana y los filtros de metal
	ALARMA FILTRO METÁLICO ANTIGRASA Mantenimiento después de aproximadamente 30 horas de uso. Presionar durante 5 segundos para restablecer el contador.
	ALARMA FILTRO CARBÓN.ZEO Mantenimiento después de aproximadamente 2000 horas de uso. Presionar durante 5 segundos para restablecer el contador. Para activar la alarma: Con la campana apagada, pulsar las teclas + y - durante 3 segundos Se enciende el LED Confirmar con la tecla +

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.

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.

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, pero este tipo de lavado podría oscurecer el material de los filtros; para reducir este inconveniente, utilice bajas temperaturas (55 °C máx.). 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.
- 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 filtros en la estructura metálica del filtro.

BANDEJA DE RECOGIDA DEL ACEITE

Se recomienda limpiar la bandeja cada 1 mes.

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 y detergente para platos. Enjuáguela con cuidado y espere a que esté bien seca para volver a montarla.

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**, 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.

INFORMACIONES 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 ponerse 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.

Las informaciones técnicas, 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.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



Следующие меры предосторожности составлены для вашей безопасности и безопасности других. Просим внимательно прочесть их прежде чем использовать или осуществлять очистку прибора.

Изготовитель отклоняет любую ответственность за прямой или косвенный ущерб, причиненный людям, имуществу или домашним животным вследствие несоблюдения указаний по безопасности, приведенных в настоящем руководстве.

Рекомендуется хранить руководство вместе с прибором оборудованием для будущего использования.

В случае продажи или передачи аппарата другому лицу, убедитесь, что передается также и руководство, чтобы новый пользователь мог ознакомиться с функционированием вытяжки и соответствующими предупреждениями.

Требовать оригинальные запчасти.



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.
- 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.

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.



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.



- Прежде чем включить прибор первый раз, снимите защитные пленки и наклейки.

- При работе прибора установленная на нем посуда может создавать шум, причиною 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 передвигая 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.

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 загорания вентиляторов.

Никогда не используйте одновременно две кастрюли или две сковороды на одной варочной зоне или на прямоугольной варочной зоне, либо в варочной зоне PowerFlex.



Перед выполнением любой операции по чистке или техобслуживанию отсоединить аппарат от электропитания, вынув 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, aspirator) выключены.



Запрещается класть какие-либо предметы на механизированные ребра.

Общий вес предметов, размещенных или подвешенных к вытяжке (где это предусмотрено) не должен превышать 1,5 кг.

Наблюдать за фритюрницами во время использования: разогретое масло может воспламениться.

Никогда не пользоваться вытяжкой без металлических жирулавливающих 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, печки, камины и т.п.), работающих на газу или другом топливе, предусмотреть соответствующую вентиляцию помещения, в котором производится всасывание дыма, согласно действующим нормативным требованиям.

УСТАНОВКА

раздел предназначен только квалифицированному персоналу



Прежде чем приступить 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.).

ВИЛУКА

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 нейтрала и коричневый для фазы. Вилка должна быть подключена к безопасной розетке.
- фиксированный прибор без шнура питания и вилки или другого устройства, обеспе-

чивающего 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.

Желто-зеленый провод заземления не должен отключаться отсекающим выключателем. Изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения правил безопасности.

УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

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.

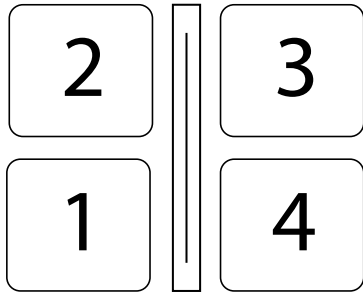


Запрещается установить прибор над холодильником или морозилкой, посудомоечной, стиральной машиной или сушилкой для белья.

Электрические соединения панели:

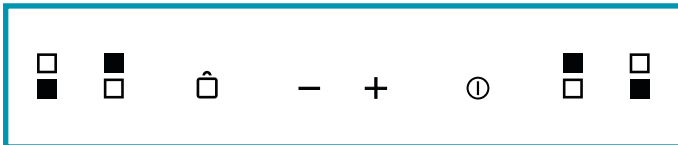
Напряжение сети	Соединение	Сечение кабеля	Кабель питания	Ном. ток разъединителя
220В-240В~ 50/60 Гц	1P+N / 2P	3 x 2.5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380В-415В~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380В-415В~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* вычисляется с учетом коэффициента одновременности в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6.



МОЩНОСТЬ:

Характеристика	
Общая мощность	2800-7400 Вт
Позиция 1	
Номинальная мощность	1600 Вт
Мощность бустера	1850 Вт
Позиция 2	
Номинальная мощность	2100 Вт
Мощность бустера (1/2)	3000 Вт
Позиция 3	
Номинальная мощность	2100 Вт
Мощность бустера (1/2)	3000 Вт
Позиция 4	
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 клавиши одновременно с клавишей □ вызывает активацию функции BRIDGE.
■ □	Выбор задней зоны нагрева. Нажатие этой клавиши 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
0	Зона нагрева в состоянии ожидания
1.....9	Степени мощности нагрева в порядке от минимального до максимального; выбор осуществляется с помощью клавиш + e -.
P	Power boost: максимальная мощность приготовления
H	Индикатор остаточного тепла
0	Мощность нагрева от 0 до 1, используется для поддержания температуры блюд
П	Функция Bridge в активном состоянии. (минимальный диаметр кастрюли: 230 мм)
U	Отсутствие посуды на панели или неподходящий материал или неподходящий диаметр. (минимальный диаметр кастрюли: 120 мм)
⏸ + 0 (на центральном дисплее)	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, печенка, 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

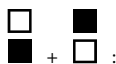
См. таблицу соответствующей модели на предыдущей странице.

ФУНКЦИЯ BRIDGE


Эта функция обеспечивает совместную работу зон приготовления 1-2 и/или 3-4.

Активация:

- Включите варочную панель;



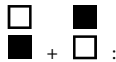
одновременно нажмите на символы

- 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 в  ближняя 2(3) не может быть отрегулирована на уровень, превышающий . Если конфорка, которая 2(3), находится в  1(4) 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 ВТУЛКА

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 (-).

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 (-).
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 ВТУЛКА

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.

КОДЫ ОШИБКИ ВТУЛКА

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 устройство, 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
	Аварийное отключение электропитания	1. Невозможно определить частоту основного электропитания 2. Избыточное напряжение	Проверьте напряжение и частоту основного электропитания, если они в порядке, замените модуль
	Неизвестная ошибка		Замените модуль или пользовательский интерфейс
	Неисправность вентилятора	Вентилятор или электронный регулятор неисправны	Замените модуль
	Неисправный температурный датчик индуктора	Сенсорный сигнал вне действительного диапазона; датчик или электроника повреждены	Замените модуль
	Неисправность аппаратного обеспечения индукционного модуля	Неисправность аппаратного обеспечения, обнаруженная во время самодиагностики модуля	Замените модуль
	Ошибка конфигурации	2 варочные зоны относятся к одному элементу пользовательского интерфейса	Удалите текущую конфигурацию ручных настроек с помощью сервисного меню
	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

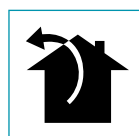
Примечание:

Не все неисправности могут быть обнаружены системой автоматически, например, в случае неисправности питания пользовательского интерфейса.

ВЫТЯЖКИ

ВЫВОД ДЫМОВ

КУХОННАЯ ВЫТЯЖКА С ВЫВОДОМ НАРУЖУ (ВСАСЫВАЮЩАЯ)



В этой версии дымы и пары выводятся через вытягивающий воздухоотвод наружу. Для этой цели выходной патрубок 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 800м³/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 10⁻⁵ бар).

ВЫТЯЖКА С ВНУТРЕННЕЙ РЕЦИРКУЛЯЦИЕЙ (ФИЛЬТРУЮЩАЯ)



В этой версии воздух для его очистки поступает через фильтры с активированным углем и вновь подается в помещение.

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 ВЫТЯЖКИ

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.

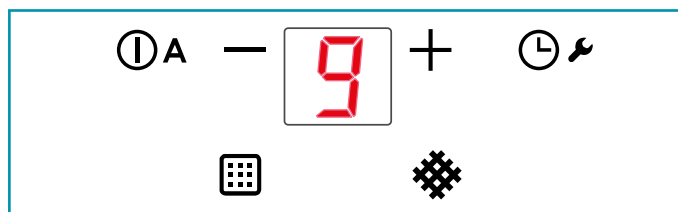
КАКУЮ ВЫБРАТЬ СКОРОСТЬ?

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 (8-9): 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".

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



	ВКЛ./ВЫКЛ. Короткий импульс: Включение/выключение вытяжки Длинный импульс: Включение автоматического цикла (A) работы вытяжки в зависимости от мощности конфорок.
+	Повышение скорости с 1 до ...9 (до "P"). Скорость "P": включается только на несколько минут, затем включается скорость 9.
-	Понижение скорости с P до 1.
	С включенной вытяжкой (Короткий импульс): TIMER (красный мигающий индикатор) Автоматическое выключение спустя 15 минут. Эта функция отключается (красный индикатор выключен), если: - Выключается двигатель (кнопка). - Нажмите кнопку TIMER еще раз . При выключенной вытяжке (Длинный импульс 4s): открытие ребер для техобслуживания вытяжки и металлических фильтров
	СИГНАЛ ТРЕВОГИ МЕТАЛЛИЧЕСКОГО ЖИРОВОГО ФИЛЬТРА Техобслуживание после приблизительно 30 часов работы Нажмите на 5 секунд кнопку для сброса счетчика.
	СИГНАЛ ТРЕВОГИ УГОЛЬНОГО ЦЕОЛИТНОГО ФИЛЬТРА Техобслуживание после приблизительно 2000 часов работы Нажмите на 5 секунд кнопку для сброса счетчика. Для подключения сигнала тревоги: При выключенной вытяжке нажмите кнопки + и - на 3 секунды Включается индикатор Подтвердите кнопкой +

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.

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, но это может привести к потемнению материала фильтров. Чтобы уменьшить эти последствия, использовать моечные программы с низкой температурой (максимум 55°C).

Извлечение и установка металлических жироулавливающих фильтров описана в инструкциях по установке.

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.
- Вставьте фильтры A, B и C (если они присутствуют) в бытовую духовку с температурой 200°C приблизительно на 2 часа.
- После охлаждения фильтра установить на место фильтра на металлическую конструкцию фильтра.

ЛОТОК ДЛЯ СБОРА ЖИРА

Рекомендуется очищать лоток каждые 1 месяц.

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.

УТИЛИЗАЦИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ



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 дистрибьютору 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 дистрибьютору 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



Niniejsze ostrzeżenia zostają podane w celu zapewnienia bezpieczeństwa zarówno Państwa, jak i innych osób. Przed użyciem urządzenia oraz przed jego czyszczeniem należy 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.

Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.



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.
- 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 bezpieczeństwa. 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.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zasysania 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.



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 samodzielných 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 jakiegokolwiek nieprawidłowości nie kontynuować instalacji, lecz skontaktować się ze sprzedawcą.



Instalacja elektryczna, do której podłączona jest płyta kuchenna, powinna być zgodna z przepisami oraz posiadać uzziemienie, 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.
- Falmecc gwarantuje zachowanie standardów bezpieczeństwa wyłącznie w przypadku używania oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do działania z zastosowaniem zewnętrznego czasomierza lub pilota.

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.

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 przestrzegane są wszystkie przepisy dotyczące odrowadzania zużytego powietrza poza pomieszczenie.

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 przyczyną 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 pokrywki, koca gaśniczego lub innego podobnego przedmiotu.
- Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w szufladach umieszczonych pod płytą kuchenną. Pojemnik z przegródkami na sztućce 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 kuchennej 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 przesuwać 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.

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 magnesownych przedmiotów. Karty kredytowe, urządzenia ratujące życie, kalkulatory kieszonek itp. nie mogą być umieszczane w bezpośrednim sąsiedztwie włączonej płyty kuchennej.

Metalowe przedmioty przechowywane w szufladzie pod urządzeniem mogą ulec znacznemu nagraniu 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.



Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, odłączyć urządzenie wyjmując wtyczkę lub główny wyłącznikiem.

Nie należy używać okapu z mokrymi rękami lub bosą.

Gdy nie korzysta się z urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy wszystkie części elektryczne (światła, wyciąg) są wyłączone.



Nie kłaść żadnych obiektów na ruchomych kłapkach.

Maksymalna całkowita masa ewentualnych przedmiotów postawionych lub zawieszonych (gdzie przewidziano) na okapie nie może przekroczyć 1,5 kg.

Podczas zastosowania frytkownicy sprawdzać: przegrzany olej może się zapalić.

Nigdy nie należy używać okapu bez metalowych filtrów przeciwtłuszczowych; tłuszcz i brud w tym przypadku osadziłby 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 zasysanie 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.)

PŁYTA KUCHENNA

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 uchylił się od wszelkiej odpowiedzialności w razie braku zastosowania się do zasad dotyczących bezpieczeństwa.

ZABEZPIECZENIA PŁYTY KUCHENNEJ

Wyłączenie bezpieczeństwa

Jeśli w przypadku jakiegokolwiek 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 nagraniu

Zanim elementy płyty kuchennej nadmiernie się nagrzeją, 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 forniowane z użyciem kleju odpornego na wysokie temperatury, co zapobiega powstawaniu odkształceń i przerw.

7 - 8	Gotowanie Smażenie	Ziemniaki, obwarzanki, placki
9	Smażenie, doprowadzanie do wrzenia	Befszytki, omelety 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 „90”:



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.

- 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 1(4) zostanie ustawiona na , sąsiedniej 2(3) płyty nie można ustawić na poziom wyższy niż .

Jeśli płyta 2(3) jest ustawiona na , płyta 1(4) wyłączy 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 PŁYTY KUCHENNEJ

Czasomierz posiada dwie funkcje:

1 – **REGULATOR 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 (-).

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 (-).

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 PŁYTY KUCHENNEJ

Płyta kuchenna lub strefy grzejne nie włączają się:

- Płyta nie jest podłączona do sieci elektrycznej.
- Wyskoczył bezpiecznik.
- Sprawdź, 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.

KODY BŁĘDÓW PŁYTY KUCHENNEJ

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.
	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. U uruchomić menu serwisowe interfejsu użytkownika, aby skonfigurować moduł indukcyjny. Jeśli wymienione kroki nie powiodły się, wymienić moduł.
	Brak komunikacji pomiędzy interfejsem użytkownika a modulem indukcyjnym.	Brak zasilania modułu indukcyjnego. Nieprawidłowe lub uszkodzone okablowanie.	Sprawdzić zasilanie i połączenia sieci LIN. Jeśli połączenie jest prawidłowe, wymienić moduł.
	Zakłócenie zasilania sieciowego.	1. Awaria głównego układu wykrywania częstotliwości prądu. 2. Przepięcie	Sprawdzić napięcie i częstotliwość zasilania sieciowego, jeśli są prawidłowe, wymienić moduł.
	Niezidentyfikowany błąd		Wymienić moduł lub interfejs użytkownika
	Błąd wentylatora	Usterka wentylatora lub elektronicznego układu sterowania	Wymienić moduł
	Uszkodzenie sondy temperatury cewki indukcyjnej	Sygnal czujnika poza prawidłowym zakresem. Uszkodzenie czujnika lub układu elektronicznego.	Wymienić moduł
	Usterka sprzętowa modułu indukcyjnego.	Usterka sprzętowa wykryta przez kontroler auto-diagnostyczny modułu	Wymienić moduł

	Błąd konfiguracji	Przypisanie dwóch stref grzejnych do tego samego elementu interfejsu użytkownika.	Usunąć aktualną konfigurację ręczną za pomocą menu serwisowego
	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

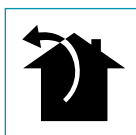
Uwaga:

Nie każda awaria może zostać automatycznie usunięta przez system, dotyczy np. usterki zasilacza interfejsu użytkownika.

OKAPU

ODPROWADZANIE DYMU

OKAP Z USUWANIEM 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 800m³/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 10⁻⁵ barów).

OKAP Z RECYRKULACJĄ WEWNĘTRZNĄ (FILTRUJĄCY)



W tej wersji powietrze przepływa przez filtry z węglem aktywnym w celu oczyszczenia i ponownego wprowadzenia do środowiska.



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 OKAPU

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.

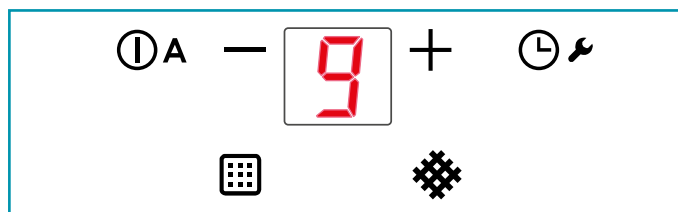
JAKĄ PRĘDKOŚĆ WYBRAĆ?

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”.

ZESTAW PRZYCISKÓW TOUCH



	WŁ./WYŁ. Krótkie naciśnięcie: Włączenie/wyłączenie okapu. Dłuższe przytrzymanie: Aktywacja automatycznego cyklu (A) działania okapu w zależności od mocy płyt.
	Zwiększenie prędkości od 1 do 9 (aż do „P”). Prędkość „P”: aktywna tylko przez kilka minut, następnie włącza się prędkość 9 .
	Zmniejszenie prędkości od P do 1.
	Przy okapie włączonym (Krótkie naciśnięcie): TIMER (czerwona dioda miga) Automatyczne wyłączenie po upływie 15 minut. Funkcja wyłącza się (czerwona dioda wyłączona) w przypadku: - wyłączenia silnika (klawisz). - Naciśnij ponownie przycisk TIMER .
	Przy okapie wyłączonym (Dłuższe przytrzymanie 4s): otwarcie kłapek w celu konserwacji okapu i filtrów metalowych
	ALARM METALOWEGO FILTRA PRZECIWTŁUSZCZOWEGO Konserwacja po upływie około 30 godzin użytkowania. Nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund klawisz w celu wyzerowania licznika.
	ALARM FILTRA CARBON.ZEO Konserwacja po upływie około 2000 godzin użytkowania. Nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund klawisz w celu wyzerowania licznika. Aby aktywować alarm: Przy okapie wyłączonym nacisnąć i przytrzymać klawisze i przez 3 sekundy Zapala się dioda Potwierdzić klawiszem

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 czyścić płytę kuchenną detergentem przeznaczonym do vitroceramiki.

Nie używać produktów zawierających:
- czynniki korozyjne (soda, kwasy, amoniak).
- czynniki ścierny (proszki lub pasty).

Nie używać przedmiotów ostro zakończonych lub o właściwościach ściernych.

Po oczyszczeniu osuszyć urządzenie miękką ściereczką.

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, lecz może doprowadzić do powstania zacierzeń na materiale, z którego wykonane są filtry. Aby ograniczyć występowanie tego zjawiska, korzystać z programów o niskich temperaturach (maks. 55°C). W celu uzyskania informacji o wyjęciu i włożeniu metalowych filtrów przeciwtłuszczowych 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.
- Wstawić filtry A, B i C (jeśli są obecne) 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 1 miesiąc.

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.

PŁOATACJI



Symbol przekreślonego kosza pokazany na posiadającym urządzeniu oznacza, że **produkt jest WEEE**, czyli jest „Zużyty sprzętem elektrycznym i elektronicznym” i dlatego **nie należy go wyrzucać do śmieci niezróżnicowanych** (czyli razem z „mieszanymi odpadami komunalnymi”), ale należy go oddzielić od reszty odpadów, aby poddać go odpowiednim działaniom służącym jego ponownemu użyciu lub usunięciu i bezpiecznemu unieszkodliwieniu ewentualnych szkodliwych dla środowiska substancji i wyjęcia surowców, które mogą być 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 błąd w transkrypcji lub tłumaczeniu.

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.

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.

Kræv brug af originale reservedele.



Tilsluttet 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
- 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.

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 husdyr og fratager Fabrikanten ethvert ansvar.



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 personer 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 afvigelser 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.
- FalmeC garanterer kun overholdelsen af sikkerhedsstandarderne ved anvendelse af originale reservedele.

- Apparatet er ikke beregnet til anvendelse med ekstern timer eller med fjernbetjening.

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.

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 skorstene eller røgudtag med forbrændingsrøg (fra for eksempel varmeanlæg, brændeovne osv.).

Kontroller, inden installation af emhætten, at alle de gældende forskrifter omkring udledning af luft er overholdt.

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 sølvpapir 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 effektiveau til et lavere niveau.

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 pacemakerens funktion er meget lille.

I tvivlstilfælde skal man henvende sig til pacemakerens 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.



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.

Den maksimale samlede vægt af eventuelle genstande placeret på eller ophængt i (hvor forudset) emhætten, må ikke overstige 1,5 kg.

Undlad at tilberede retter med åben ild under emhætten.

Anvend aldrig emhætten uden fedtfilterne 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. ...).

KOGEPLADEN

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 kogepladen 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 lovbestemmelser.

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 modstå apparatets belastning (se typeskiltet med de tekniske specifikationer, 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 overensstemmelse med gældende forskrifter;
- Stikket der anvendes skal være let tilgængeligt, når kogepladen 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.

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 kogezone, 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 kogezone.

Enhed mod overophedning

Før kogepladens elementer kan blive overophedede, reducerer kontrolenheden den effekt, der anvendes ved at følge denne procedure for beskyttelse af enheden:

- Deaktivering af booster og power booster, hvis de er tændt
- Reduktion af det indstillede effektiveau.
- Slukning af den relevante kogezone.

På displayet for kogezoneerne fremkommer meddelelsen "E2".

Kogezoneen 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 varmebestandig lim for at undgå deformation eller løsrivelse.

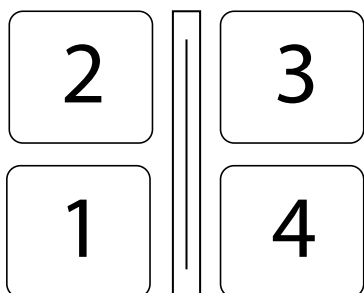


Det er forbudt at montere kogepladen ovenpå køleskabe eller fryser, opvaskemaskiner, vaskemaskiner eller tørretumblere.

Tilslutning af kogepladen:

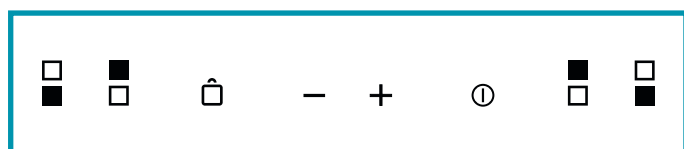
net	Tilslutning	Snit på kablet	Strømførende kabel	Kaliber for kontakten
220V -240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V -415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V -415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* udregnet med samtidighedsfaktor i henhold til EN 60 335-2-6.



EFFEKTER:

Karakteristika	
Effekt i alt	2800-7400W
Position 1	
Nominel effekt	1600W
Effekt booster	1850W
Position 2	
Nominel effekt	2100W
Effekt booster (1/2)	3000W
Position 3	
Nominel effekt	2100W
Effekt booster (1/2)	3000W
Position 4	
Nominel effekt	1600W
Effekt booster	1850W



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	Effekt niveauer, fra det laveste til det højeste, vælges med tasterne + og -.
P	Power boost : Maksimal effektstyrke
H	Angivelse af eftervarme
0	Effekt niveau mellem 0 og 1, egnede til at holde tilberedte retter varme
∩	Bridge-funktion aktiveret. (grydens minimumsdiameter: Ø 230 mm)
U	Der er ingen gryde på kogepladen, eller den er ikke egnet som materiale eller i størrelse. (grydens minimumsdiameter: Ø 120 mm)
⏸ + (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 effekt niveauer:

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.

For "90":



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 1(4) plade er indstillet i , kan den nærmeste 2(3) plade ikke indstilles over niveauet . Hvis det er den 2(3) som er i , slukker den 1(4).

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 kogezoneen:

Tryk på tasten (-) indtil der vises 0 på kogezoneens display.

hvis kogezoneen 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 KOGEPALDEN

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 (-).

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 (-).

2. Tryk på tasten (-) for at bringe tiden til 00.

AUTOMATISK SLUKNING

For funktionen med automatisk slukning:

1 - Tænd for kogepladen.

2 - Vælg kogezoneen.

3 - Vælg effektiveauet.

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 KOGEPALDEN

Kogepladen eller de enkelte kogezoneer 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 kogezoneen.
- Den anvendte gryde/pande er ikke egnet til induktionskogeplader.
- Diameteren på grydens/pandens bund er for lille i forhold til kogezoneens 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.

FEJLKODER KOGEPALDEN

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 servicemeny.	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 servicemeny, 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

E3	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.
E4	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.
E5	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
E6	Forstyrrelse på hovedstrømforsyning	1. Fejl i registrering af hovedstrømfrekvens 2. Overspænding	Kontrollér hovedstrømforsyningens spænding og frekvens, hvis de er ok, skal modulet udskiftes.
E7	Fejl som ikke kan tilskrives		Udskift modul eller brugergrænseflade
E8	Ventilator defekt	Ventilator eller styreelektronik er defekt	Udskift modulet
E9	Defekt temperatursonde på induktor	Sensorsignal er uden for gyldigt område. Sensor eller elektronik er defekt	Udskift modulet
EA	Hardwaredefekt på induktionsmodul	Defekt hardwareenhed registreret under egenkontrol af modulet	Udskift modulet
EB	Konfigurationsfejl	2 kogeplader er dedikeret til det samme element på brugergrænsefladen	Slet den nuværende manuelle konfiguration med servicemenuen
EH	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

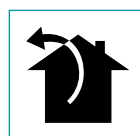
Bemærk:

Ikke alle fejl kan registreres automatisk af systemet, det er for eksempel ikke muligt ved defekt på brugergrænsefladens strømforsyning.

EMFANG

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 samlestykke.
- 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 800m³/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 10⁻⁵ bar).

EMHÆTTE MED INTERN RECIRKULATION (FILTRERENDE)



I denne version, passerer luften gennem kulfiltre for at blive rensset og recirkuleres derefter tilbage i køkkenet.



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.

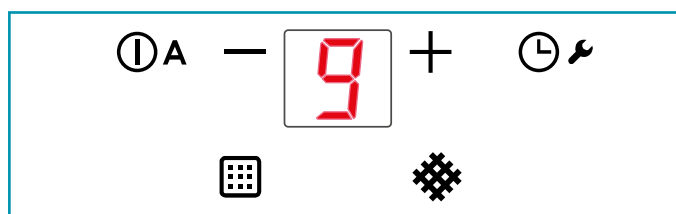
HVORNÅR SKAL FILTRENE VASKES ELLER SKIFTES?

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".

KONTROLPANEL TOUCH



	ON/OFF Kort tryk: Tænding og slukning af emhætten Langvarigt tryk: Aktivering af den automatiske driftscyklus (A) på emhætten i henhold til pladernes effekt.
+	Styrkeforøgelse fra 1 til...9 (op til "P"). Styrke "P": Kun aktiv i få minutter og vender så tilbage til styrke 9.
-	Reduktion af styrken fra P til 1.
	For aktiv emhætte (Kort tryk): TIMER (rød blinkende lysdiode) Selvslukning efter 15min. Funktionen inaktiveres (slukket rød lysdiode) hvis: - Man slukker motoren (tasten). - Tryk på TIMER -knappen igen . For slukket emhætte (Langvarigt tryk 4s): Åbning af lamellerne ved vedligeholdelse af emhætten og metalfiltrene
	ALARM FEDTFILTER AF METAL Vedligeholdelse efter cirka 30 timers brug. Tryk i 5 sekunder på tasten for at nulstille tælleren.
	ALARM KULFILTER CARBON.ZEO Vedligeholdelse efter cirka 2000 timers brug. Tryk i 5 sekunder på tasten for at nulstille tælleren. Aktivering af alarmer: Tryk, for slukket emhætte, i 3 sekunder på tasterne + og - per 3 secondi Lysdioden tænder Bekræft med tasten +

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 skrabende genstande.

Efter rengøring tørres apparatet med en blød klud.

RENGØRING AF INDVENDIGE OVERFLADER



Det er forbudt at rengøre elektriske dele eller motordele inde i emhætten med væske eller opløsningsmidler.

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, selvom det kan danne brunfarvning af filterets materiale: For at reducere denne farvning, anbefales det at anvende vaskeprogrammer med lave temperaturer (Maks. 55°C). 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.
- 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 filtre genmonteres på filterets metalliske struktur.

BAKKE TIL OPSAMLING AF OLIE

Det anbefales at rengøre bakken hver 1 måned. 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.

BORTSKAFFELSE VED ENDT LEVETID



Symbolet med den overstregede affaldsspand, der er gengivet på deres apparat, betyder at **produktet indgår i kategorien WEEE** "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 ressourcer 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.



GIV AGT!

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 specifikationerne 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.

falmec

falmec

falmec

Life inspired.

FALMEC S.p.A.

31029 VITTORIO VENETO (Treviso) - ITALY - Zona Industriale - Via dell'Artigianato, 42
www.falmec.com

Codice / Code / Code / Code / Código /
Matricola / Serial number / Seriennummer / Numéro de série / Matrícula

