

**falmec**  
Life inspired.

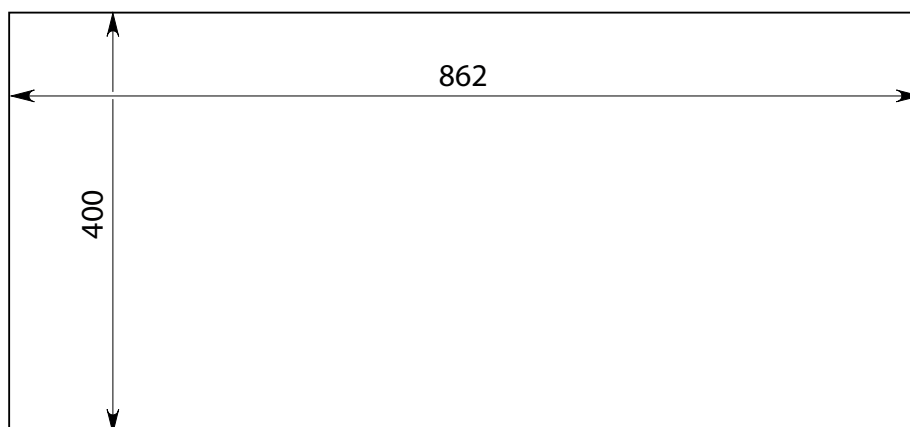
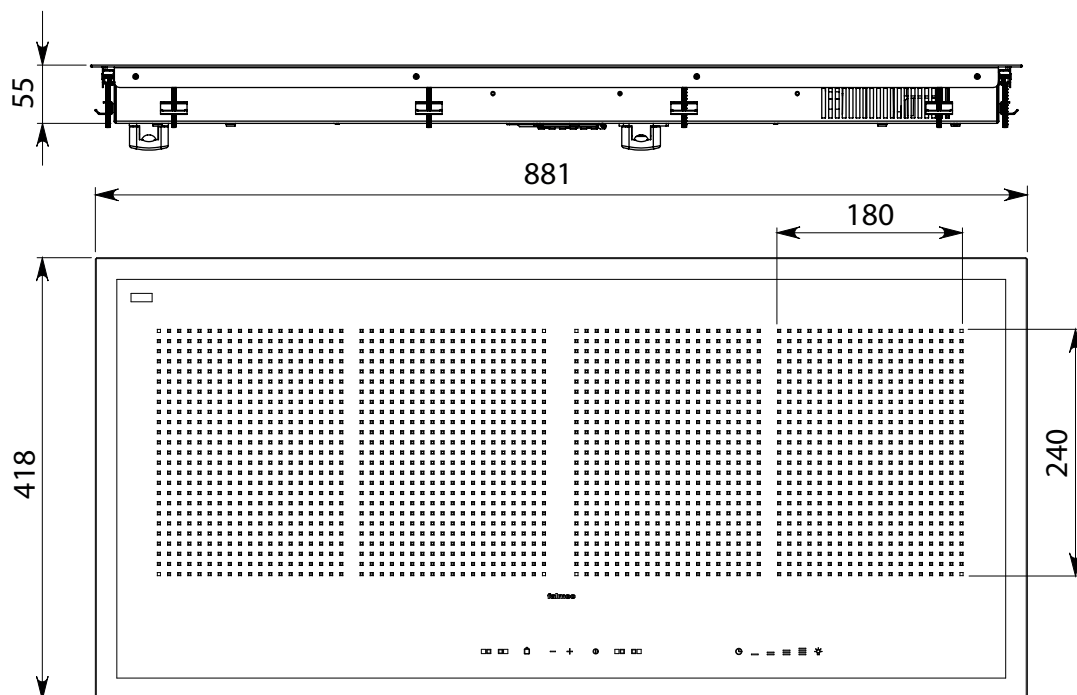


## **Panoramico 90** **Panoramico 90 PLUS**

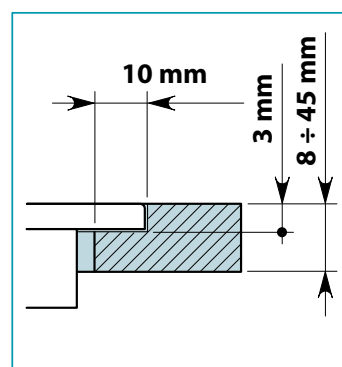
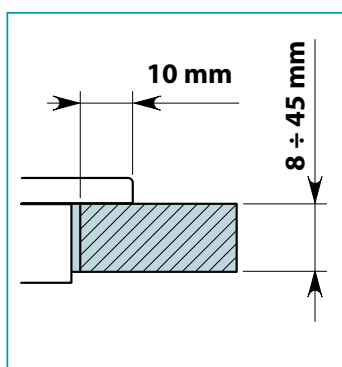
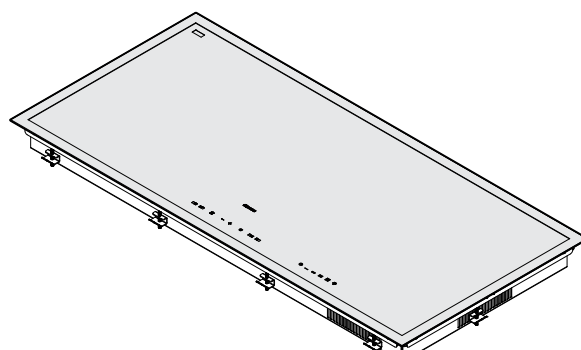
IT	LIBRETTO ISTRUZIONI
EN	INSTRUCTIONS BOOKLET
DE	GEBRAUCHSANWEISUNG
FR	MODE D'EMPLOI
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI
DK	BRUGSANVISNING

# PANORAMICO

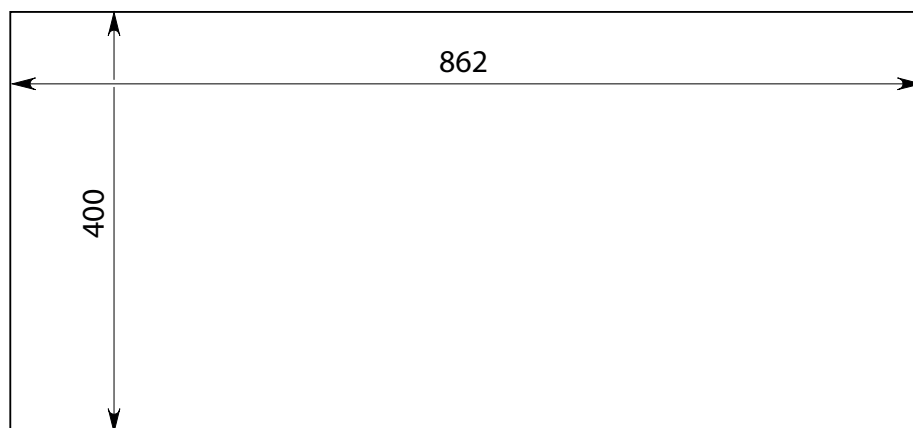
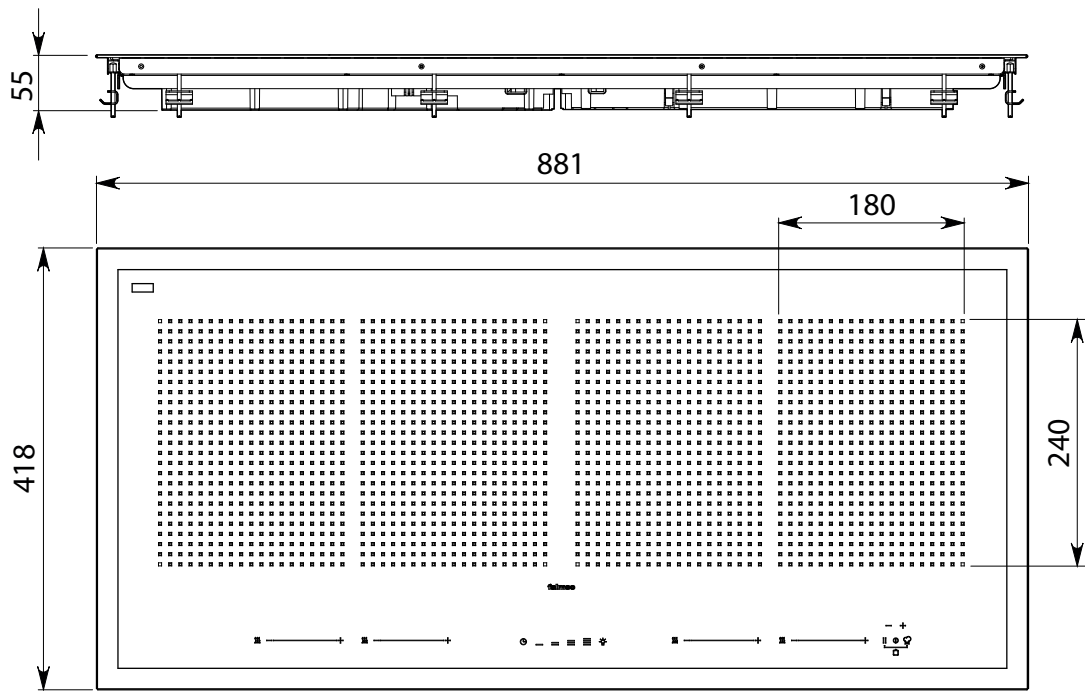
## 90



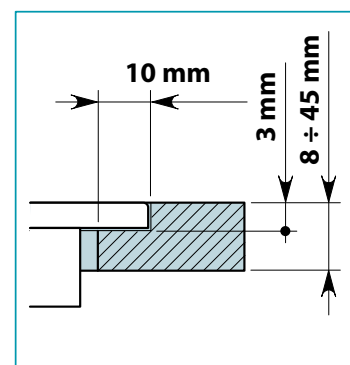
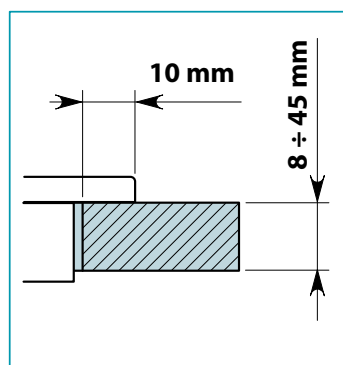
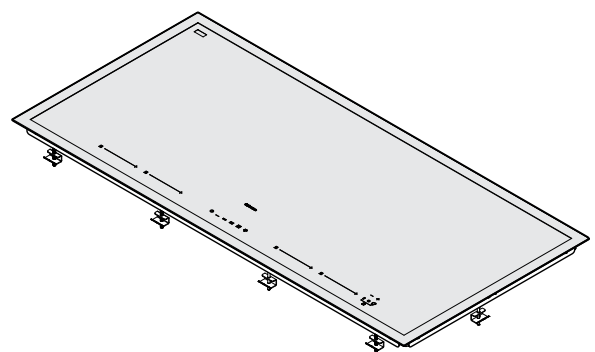
- IT - Dimensione foro top
- EN - Top hole size
- DE - Abmessungen der Öffnung oben
- FR - Dimension du trou du top
- ES - Dimensiones orificio top
- RU - Размеры выреза под варочную панель
- PL - Wymiar otworu górnego
- DK - Mål hul top



**PANORAMICO**  
**90 Plus**



- IT - Dimensione foro top
- EN - Top hole size
- DE - Abmessungen der Öffnung oben
- FR - Dimension du trou du top
- ES - Dimensiones orificio top
- RU - Размеры выреза под варочную панель
- PL - Wymiar otworu górnego
- DK - Mål hul top





IT - Distanze di sicurezza tra piano e:  
forno (2), ripiano generico(3).

EN - Safety distance between the top and:  
oven (2), general counter (3).

DE - Sicherheitsabstände zwischen Kochebene und:  
Backofen (2), allgemeiner Ablagefläche (3).

FR - Distances de sécurité entre plan et :  
four (2), gradin générique (3).

ES - Distancias de seguridad entre la cocina y:  
el horno (2), la encimera genérica (3).

RU - Безопасное расстояние между варочной пане-  
лью и: духовым шкафом (2), полкой (3).

PL - Odległości bezpieczeństwa między płytą i:  
piekarnikiem (2), blatem kuchennym(3).

DK - Sikkerhedsafstand mellem kogeplade og:  
Ovn (2), bordplade (3).

1



IT - Vedi il libretto della cappa.

EN - See the hood handbook.

DE - Siehe die Anweisungen zur Kochebene.

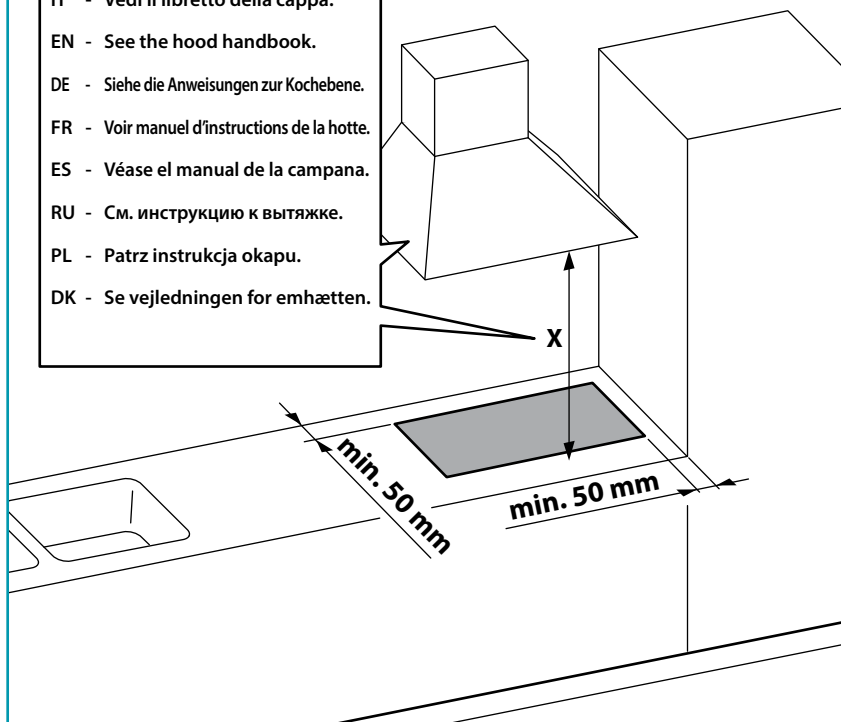
FR - Voir manuel d'instructions de la hotte.

ES - Véase el manual de la campana.

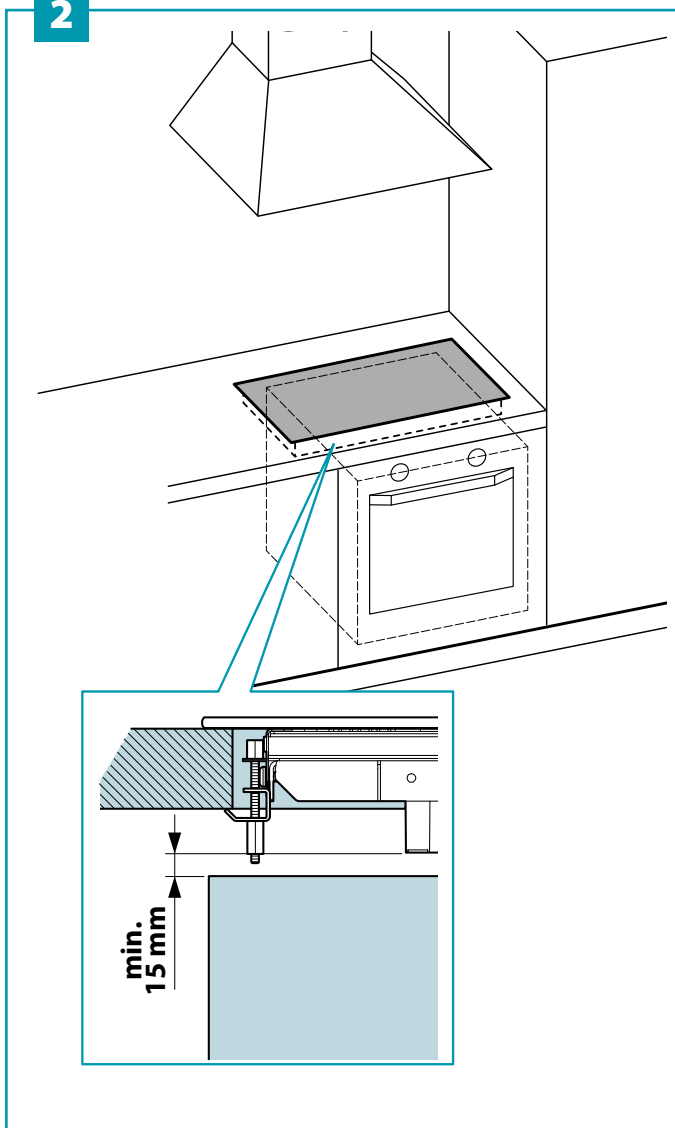
RU - См. инструкцию к вытяжке.

PL - Patrz instrukcja okapu.

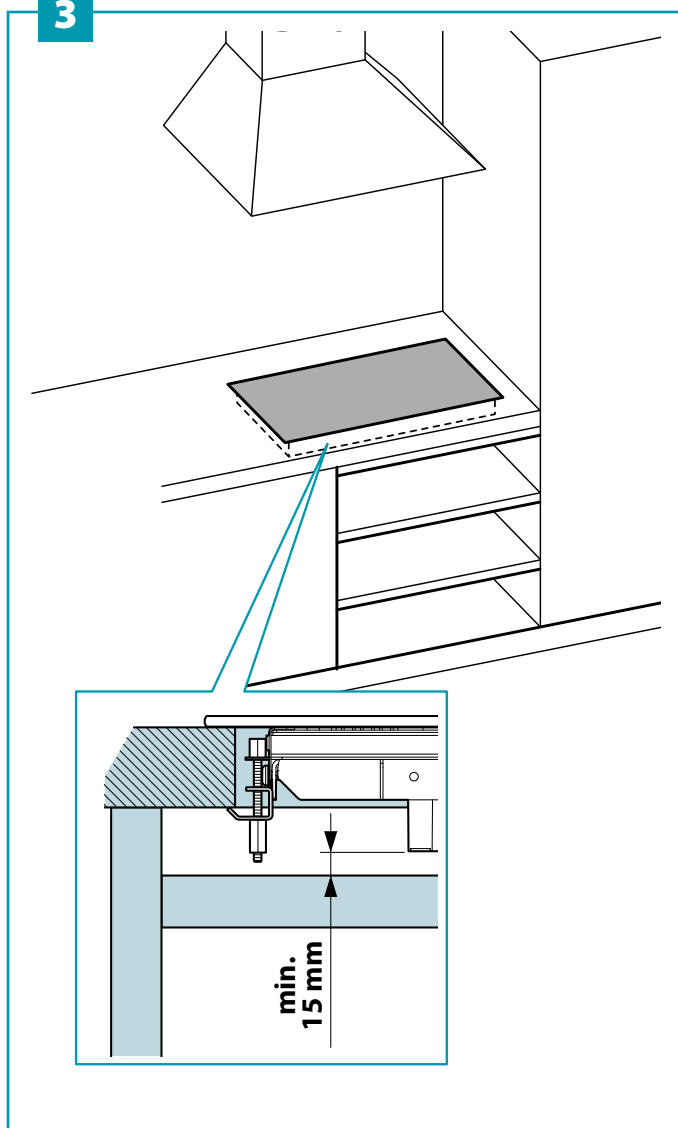
DK - Se vejledningen for emhætten.



2



3



IT - Incasso piani di cottura.

FR - Encastrement pour plans de cuisson.

PL - Montaż płyt kuchennych.

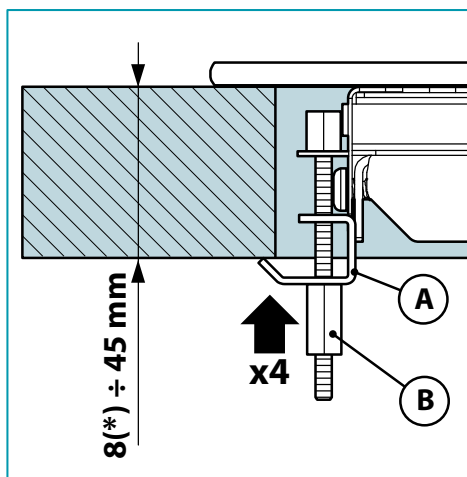
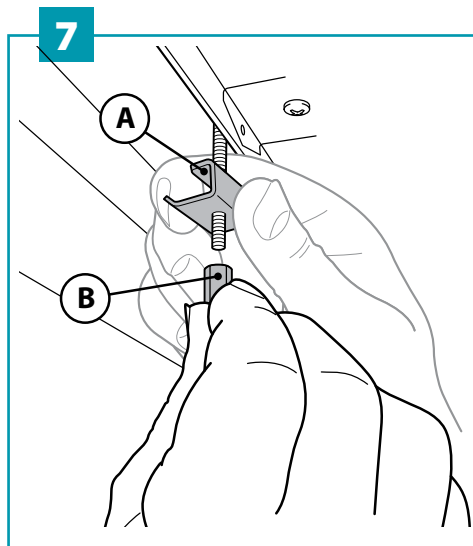
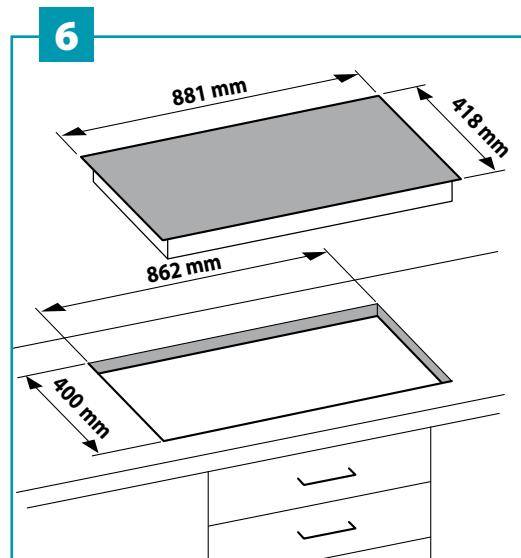
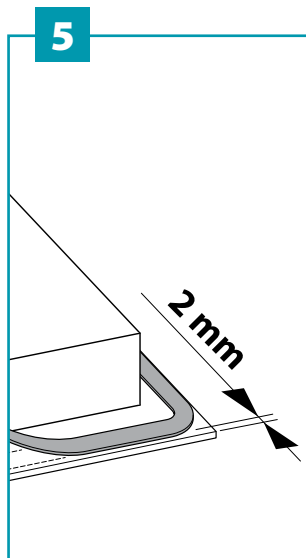
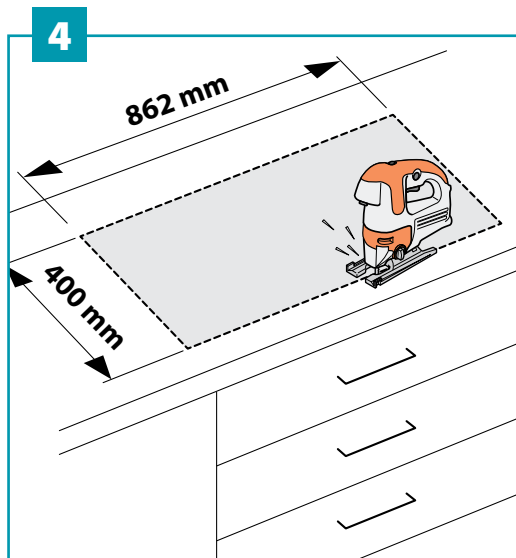
EN - Embedding for cookers.

ES - Acople de cocinas.

DK - Kogeplade til indbygning.

DE - Einbau der Kochebenen.

RU - Встраивание варочной панели



IT - (\*) con compensatore.

EN - (\*) with compensator.

DE - (\*) mit Kompensator.

FR - (\*) avec compensateur.

ES - (\*) con compensador.

RU - (\*) с компенсатором.

PL - (\*) z kompensatorem.

DK - (\*) med kompensator.

IT - Collegamento elettrico.

FR - Branchement électrique.

PL - Podłączenie elektryczne.

EN - Electrical connection.

ES - Conexión eléctrica.

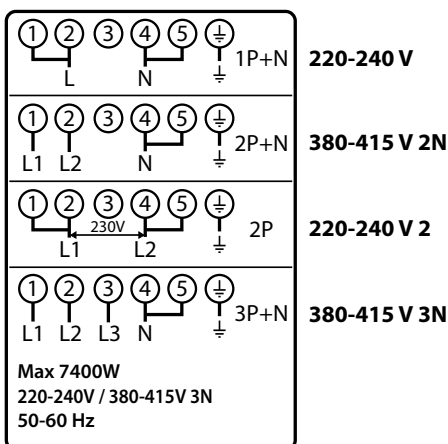
DK - Elektrisk tilslutning.

DE - Elektrischer Anschluss.

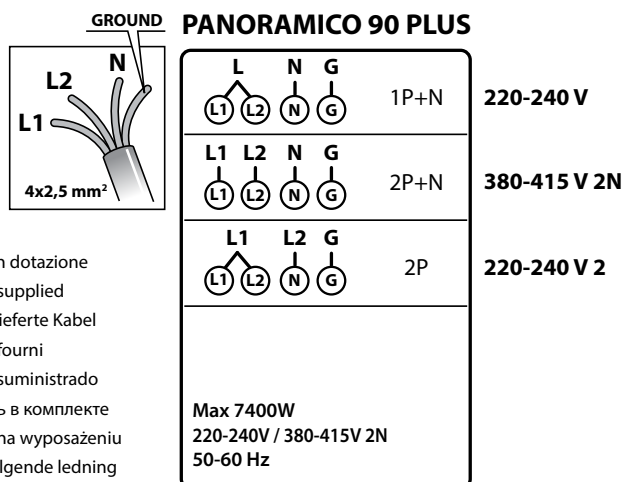
RU - Подключение к электрической сети.

8a

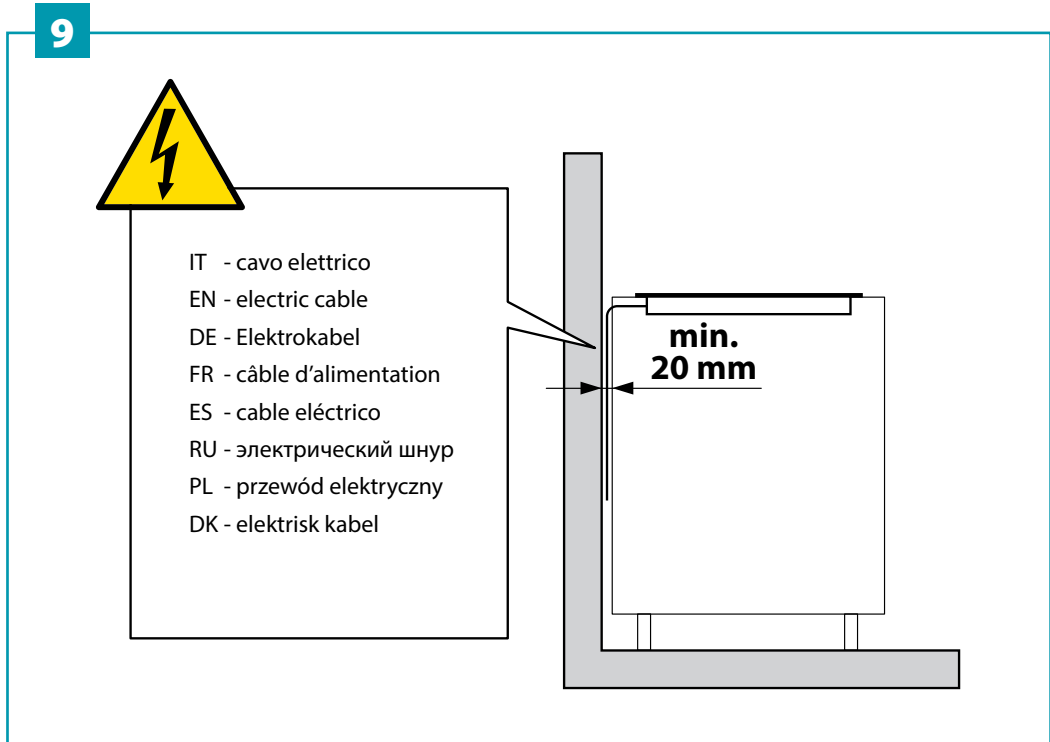
PANORAMICO 90



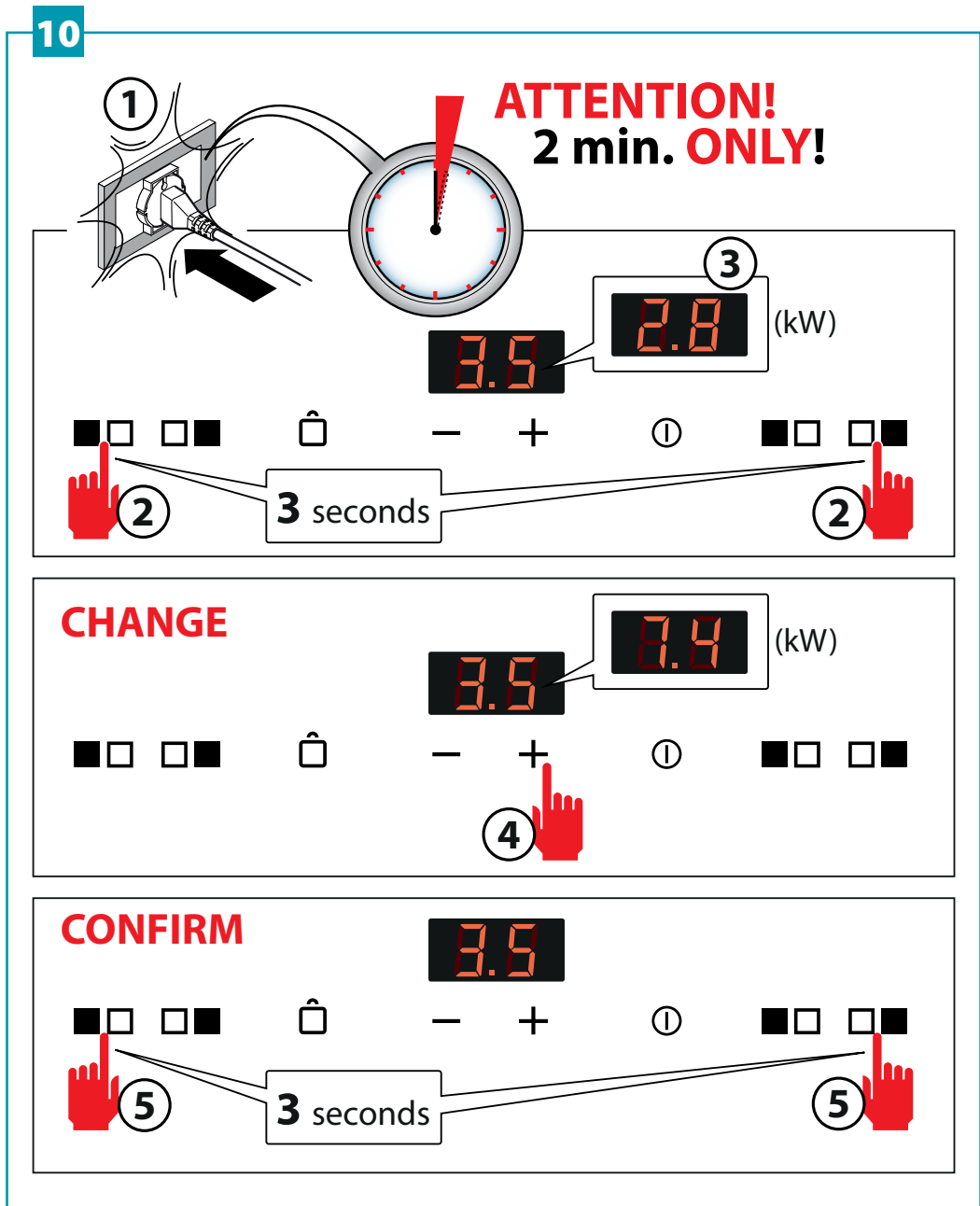
8b



- IT - Collegamento elettrico.  
 EN - Electrical connection.  
 DE - Elektrischer Anschluss.  
 FR - Branchement électrique.  
 ES - Conexión eléctrica.  
 RU - Подключение к электрической сети.  
 PL - Podłączenie elektryczne.  
 DK - Elektrisk tilslutning.



- IT - Procedura di cambio potenza (solo PANORAMICO 90).  
 EN - Power change procedure (only PANORAMICO 90).  
 DE - Vorgang der Leistungsänderung (nur PANORAMICO 90).  
 FR - Procédure de changement puissance (seulement PANORAMICO 90).  
 ES - Procedimiento de cambio de potencia (sólo PANORAMICO 90).  
 RU - Процедура изменения мощности (только PANORAMICO 90).  
 PL - Procedura zmiany wartości mocy (tylko model PANORAMICO 90).  
 DK - Procedure til ændring af effekt (angår kun PANORAMICO 90).



## 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.



### Destinazione d'uso

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



### Pericolo di ustioni

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



### Sicurezza tecnica

- Il lavoro d'installazione deve essere eseguito da installatori competenti e qualificati, secondo quanto indicato nel presente libretto e rispettando le norme in vigore. Se il cavo di alimentazione o altri componenti sono danneggiati, il piano cottura NON deve essere utilizzata: staccare il piano cottura dall'alimentazione elettrica e contattare il Rivenditore o un Centro Assistenza Tecnica autorizzato per la riparazione.  
**Non modificare la struttura elettrica, meccanica e funzionale dell'apparecchiatura.**  
**Non tentare di effettuare da soli riparazioni o sostituzioni: gli interventi effettuati da persone non competenti e qualificate possono provocare danni, anche molto gravi, a cose e/o persone non coperti da garanzia del Costruttore.**
- Prima di installare il piano cottura, controllare l'integrità e funzionalità di ogni sua parte: se si notano anomalie non procedere nell'installazione e contattare il Rivenditore.
- L'impianto elettrico al quale viene collegata il piano cottura deve essere a norma e munito di collegamento a terra secondo le norme di sicurezza del Paese di utilizzo; deve essere inoltre conforme alle normative Europee sull'antidisturbo radio.
- I dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta dati del piano cottura devono corrispondere con quelli della rete elettrica. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista.
- Non usare il piano cottura prima di averlo installato.
- 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.




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

- I dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta dati del piano cottura devono corrispondere con quelli della rete elettrica. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista.
- Non usare il piano cottura prima di averlo installato.
- 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.

## 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 perché possono danneggiare l'elettronica sottostante. Tenere i comandi e le spie sempre puliti.
- Non conservare oggetti metallici direttamente al di sotto del piano cottura.
- Usare possibilmente sempre dei coperchi per evitare dispersione di calore.
- Cuocere con poca acqua.
- Dopo aver iniziato ad arrostitire o a cuocere le pietanze portare il livello di potenza su un livello più basso.

### Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

#### Avvertenza per persone con pacemaker:

tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio, quando è in funzione, si genera un campo elettromagnetico. La possibilità che il funzionamento del pacemaker ne risenta è molto remota. In caso di dubbi rivolgersi al produttore del pacemaker o al proprio medico.

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

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

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

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

## SICUREZZE DEL PIANO COTTURA

### Spegnimento di sicurezza

Se una zona di cottura supera il tempo massimo di accensione alla stessa potenza, viene spenta automaticamente e appare l'indicazione del calore residuo. Per rimettere in funzione la zona di cottura, toccare i tasti necessari.

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

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

Per ripristinare il corretto funzionamento:

- togliere gli oggetti dal pannello comandi.
- pulire il pannello comandi.
- riaccendere il piano cottura e le zone interessate.

### 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.

## SICUREZZA ELETTRICA



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

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

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

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

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



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

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

(parte riservata solo a personale qualificato)



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

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

in caso contrario contattare il Centro Assistenza più vicino.

Per l'allacciamento elettrico rivolgersi a personale qualificato.

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

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

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

In caso di :

- apparecchi dotati di cavo senza spina: la spina da utilizzare deve essere di tipo "normalizzato". Il filo deve essere collegato 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.

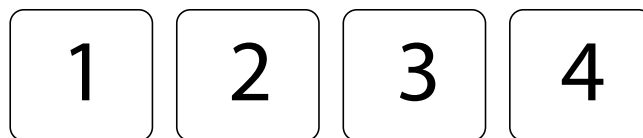
Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.

Il Costruttore declina ogni responsabilità nel caso le norme di sicurezza non vengano rispettate.

### Collegamento del piano (Panoramico 90):

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

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



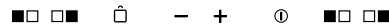
### POTENZE:

Caratteristica	90	90 Plus
<b>Potenza totale</b>	2800-7400W	7400W
<b>Posizione 1</b>		
Potenza nominale	1600W	2100W
Potenza booster	1850W	3700W
<b>Posizione 2</b>		
Potenza nominale	2100W	2100W
Potenza booster (1/2)	3000W	3700W
<b>Posizione 3</b>		
Potenza nominale	2100W	2100W
Potenza booster (1/2)	3000W	3700W
<b>Posizione 4</b>		
Potenza nominale	1600W	2100W
Potenza booster	1850W	3700W



PANORAMICO

90

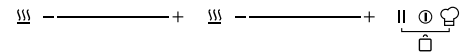
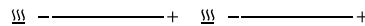


Comando	descrizione
	Piano cottura ON/OFF. In caso non venga attivato nessun altro comando, il piano si spegne automaticamente dopo pochi secondi
	Selezione zona cottura anteriore. Se premuto assieme a  attiva la funzione BRIDGE.
	Selezione zona cottura posteriore. Se premuto assieme a  attiva la funzione 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
	Zona di cottura in stand-by
	Livelli di potenza dal più basso al più alto selezionabili con i tasti + e -.
	Power boost : massima potenza di cottura
	Indicazione di calore residuo
	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)
	Funzione blocco comandi attivata.

PANORAMICO

90 Plus



Comando	descrizione
	Piano cottura ON/OFF. In caso non venga attivato nessun altro comando il piano si spegne automaticamente dopo pochi secondi.
	Attivazione zona cottura, selezione livello di potenza di cottura da 1 a 9 e attivazione Booster. Se premuto assieme all'altro comando +, attiva la funzione BRIDGE.
	Blocco comandi: premuto per più di 2 secondi inibisce tutti i comandi. Per sbloccare i comandi, ripetere l'operazione.
	incremento del tempo di cottura della funzione TIMER.
	decremento del tempo di cottura della funzione TIMER.
	Funzione Stop and Go.
	Imposta un livello di potenza personalizzato per ciascuna zona per: iniziare la cottura, proseguire la cottura, finire la cottura, tenere in caldo.
	Funzione di keep warm: consente di selezionare 3 livelli di potenza per tenere in caldo le vivande.

Visualizzazione display	descrizione
	Zona di cottura in Stand-by.
	Livelli di potenza dal più basso al più alto selezionabili con i tasti + e -.
	Power boost : massima potenza di cottura.
	Indicazione di funzione Stop And Go attiva
	Indicazione di calore residuo.
	Funzione di inizio cottura automatico.
	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)
	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;

Per "90":

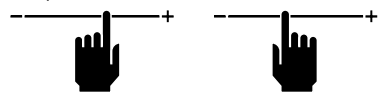
premere contemporaneamente i simboli  + :


- comparirà il simbolo  sul display dell'area di cottura anteriore;  
- Con i tasti + e - regolare la potenza.

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

Per "90 Plus":

premere contemporaneamente i simboli :



- Compariranno i simboli  sui display delle 2 aree di cottura interessate al BRIDGE;  
- Regolare la potenza con lo slider della zona di cottura più centrale.

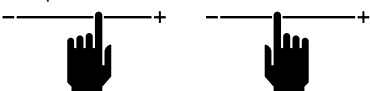
### DISATTIVAZIONE funzione BRIDGE:

Per "90":

premere contemporaneamente i simboli  + :

Per "90 Plus":

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.





Per "90":

- Accendere il piano cottura;  
- selezionare la zona di cottura;  
- toccare (+) fino a quando sul display non viene visualizzato  sulla zona di cottura.

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

Se la piastra più esterna è regolata in , la vicina non può essere regolata oltre il livello . Se è la più interna ad essere in , l'esterna si spegne.

Per "90 Plus":

- Accendere il piano cottura;  
- toccare lo slider per portare la potenza a  e poi tasto (+).  
Al termine della modalità Booster, la potenza viene automaticamente ridotta a livello .  
Se una zona è in , la zona vicina non può essere regolata oltre il livello .

### FUNZIONE KEEP WARM

Versione "90"

42°C - Mantenimento temperatura cibi cotti;


Accendere piano cottura;


Selezionare zona cottura;


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


Versione "90 Plus"

Accendere piano cottura;

Toccare il tasto  relativo alla zona cottura interessata e selezionare uno dei 3 livelli di temperatura:

42°C - Mantenimento temperatura cibi cotti ;


70°C - proseguimento cottura ;

94°C - Portare ad ebollizione .


### Spegnimento Piano cottura


Per spegnere la zona di cottura:



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

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

Spegnere il piano di cottura

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

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

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

## FUNZIONE TIMER E SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Il timer ha due funzioni:

1 - TEMPORIZZATORE;



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

È possibile impostare una durata fino a 99 minuti su versione "90" e 119 minuti su versione "90 Plus".

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 (-). (su versione Plus si attiva la spia );

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 (-). (su versione Plus si spegne la spia ).  
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.

## FUNZIONI AGGIUNTIVE MODELLO "90 Plus"

### STOP AND GO

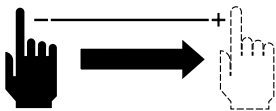
Questa funzione consente di interrompere temporaneamente la cottura e riattivarla con le stesse impostazioni.

per l'attivazione toccare il tasto **II**.

Se la funzione non viene disattivata entro 10 minuti, il piano di cottura si spegne.

### Per la disattivazione

Toccare il tasto **II** ed entro 5 secondi scorrere completamente lo slider a destra.



### PROGRAMMAZIONE AUTOMATICA DELLA COTTURA

Questa funzione permette di accelerare l'inizio della cottura.

La procedura è la seguente:

- 1 - Accendere il piano cottura
- 2 - Toccare per più di 2 secondi il livello di cottura desiderato:

sul display comparirà **P**, e il livello di cottura desiderato **1.....9**.

Per un certo periodo la zona di cottura funzionerà alla massima potenza per poi portarsi al livello impostato.

Per disattivare la funzione:

toccare nuovamente il comando e cambiare il livello di potenza.

### FUNZIONE RIPRISTINO per spegnimento accidentale

Dopo aver spento il piano, entro qualche secondo, è possibile ripristinare le ultime impostazioni selezionate:

- Stato di cottura di tutte le zone di cottura (potenza).
- Minuti e secondi del timer per zone di cottura programmate.
- Programmazione automatica della cottura.

La procedura di ripristino è la seguente:

- attivare il piano.
  - toccare entro 6 secondi il tasto **II**.
- Le impostazioni precedenti tornano attive.

### FUNZIONE CHEF

Permette di impostare per ciascuna zona di cottura una potenza predefinita per ciascuna fase della cottura

**Zona 4:** livello potenza 9. Inizio cottura

**Zona 3:** livello potenza 6. proseguimento cottura

**Zona 2:** livello potenza 3. Termina cottura

**Zona 1:** livello potenza 1. Keep warm

## COMANDI CAPP A DEL PIANO COTTURA (Per utilizzo con cappe remote)



	<b>ON/OFF</b> Accensione/spegnimento motore e Velocità 1
	Attivazione Velocità 2
	Attivazione Velocità 3
	Attivazione Velocità 4 solo per alcuni minuti, poi velocità 3
	<b>Accensione / spegnimento luce</b> <b>Impulso breve:</b> accensione e spegnimento luce <b>Impulso lungo:</b> cambio tonalità di luce da 2700K-5600K (cappe con dynamic light)
	<b>TIMER</b> (Led rosso lampeggiante) Autospegnimento dopo 15min.

### CAMBIO CODICE SUI COMANDI DI CONTROLLO CAPP A

In presenza di un solo comando di controllo cappa, passare direttamente al punto 2.

In presenza di più comandi nella stessa stanza, è possibile generare un nuovo codice con la seguente procedura.



**Togliere alimentazione alla cappa prima di effettuare la procedura.**

### 1) - GENERARE UN NUOVO CODICE

La procedura va eseguita **sulla pulsantiera presente sul piano cottura.**

- Premere contemporaneamente i tasti LUCE e TIMER fino a che i tasti cominciano a lampeggiare.
- Premere il tasto 2a velocità per alcuni secondi.



**Ricollegare la cappa alla rete elettrica, verificando che luci e motore siano spenti.**

### 2) - ASSOCIAZIONE ALLA CAPP A DEI COMANDI DEL PIANO COTTURA

premere il tasto LUCE o TIMER (vedi libretto istruzioni cappa) **della pulsantiera della cappa** per 2 secondi: il tasto lampeggia.

premere il tasto LUCE presente sul piano cottura entro 5 secondi.

### RIPRISTINO CODICE DI FABBRICA

la procedura è da effettuarsi in caso di cessione del piano cottura.



**Togliere alimentazione alla cappa prima di effettuare la procedura.**

- Premere contemporaneamente i tasti LUCE e TIMER fino a quando i tasti cominciano a lampeggiare.
- Premere i tasti e velocità per alcuni secondi.
- Eseguire la procedura descritta al punto 2.

## COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

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

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

### Appare il simbolo .

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

### Appare il simbolo [ E ]:

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

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





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

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

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

## 10 CODICI ERRORE

In caso di errore, ai fini del supporto per l'assistenza tecnica, l'IU visualizza i codici errore. Insieme al documento fornito "Codici errore Basic 2", che include informazioni dettagliate, è disponibile una descrizione completa di matrici di errore. Di seguito vengono elencati i codici errore standard E.G.O.. L'IU personalizzata potrebbe essere diversa. Gli errori generali standard dell'UI (Er xx) e gli errori della zona di cottura (E/x) differiscono. In caso di errori della zona di cottura, il display della zona non corretta di cottura lampeggia, alternando "E" e un codice esadecimale "X".

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

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

### Nota:

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

## PULIZIA E MANUTENZIONE



### ATTENZIONE!

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

Prima di pulire il piano cottura accertarsi che sia a temperatura ambiente.  
Pulire sempre il piano cottura dopo ogni uso con un detergente specifico per vetroceramica.

Non utilizzare prodotti contenenti:  
- agenti corrosivi (soda, acidi, ammoniaca).  
- agenti abrasivi (polveri o paste).

Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi.

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

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

## SMALTIMENTO A FINE VITA



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

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

### INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN ITALIA

In Italia le apparecchiature RAEE devono perciò essere consegnate:

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

In questo caso:

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

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

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

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

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

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



### ATTENZIONE!

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

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

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

## 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.

- 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.
- L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:
  - dell'origine dei dati personali;
  - delle finalità e modalità del trattamento;
  - della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
  - degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'articolo 5, comma 2;
  - 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.
- L'interessato ha diritto di ottenere:
  - l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
  - 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;
  - 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.
- L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:
  - per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
  - 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.



### Intended use

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



### Danger of burns

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



### Technical safety

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

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

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

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




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

## 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 obstructed.

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

## SAFETY DEVICES ON THE COOKER

### Safety shutdown

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

To reset the cooking area, touch the necessary keys.

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

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

To restore the proper operation:

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

### Overheating device

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

- Deactivation of booster and power booster if turned on.
- Reduction of the power level set.
- Shutdown of the cooking area concerned.

On the display of the cooking area the message "E2" is displayed.

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

## SAFETY INSTRUCTIONS FOR ASSEMBLY

Install the cooker after installing kitchen cabinets and basis.

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



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

## ELECTRICAL SAFETY



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

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

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

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

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



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

## ELECTRICAL CONNECTION

(only intended for qualified personnel)



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

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

Refer to qualified personnel for electrical connections.

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

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

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

In case of:

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

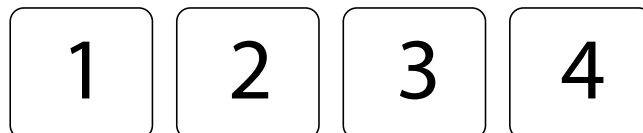
The yellow/green earth cable must not be cut off by the switch.

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

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

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

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



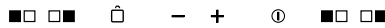
### POWER:

Feature	90	90 Plus
Total power	2800-7400W	7400W
Position 1		
Rated power	1600W	2100W
Booster power	1850W	3700W
Position 2		
Rated power	2100W	2100W
Booster power (1/2)	3000W	3700W
Position 3		
Rated power	2100W	2100W
Booster power (1/2)	3000W	3700W
Position 4		
Rated power	1600W	2100W
Booster power	1850W	3700W



PANORAMICO

90

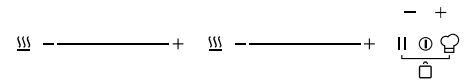


Control	description
	Cooker top ON/OFF. In case no other control is enabled, the cooker switches off automatically after a few seconds
	Selection of the front cooking area. If pressed together with  it enables the BRIDGE function.
	Selection of the back cooking area. If pressed together with  it enables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

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

PANORAMICO

90 Plus



Control	description
	Cooker ON / OFF In case no other control is enabled, the cooker switches off automatically after a few seconds.
	Cooking area activation, selection of the cooking power level from 1 to 9 and Booster activation. 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 cooking time of the TIMER function.
	decrease of the cooking time of the TIMER function.
	Stop and Go function.
	It sets a customised level of power for each area to: start cooking, continue cooking, finish cooking, keeping warm.
	Keep warm function: it allows to select 3 levels of power to keep dishes warm.

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

## OPERATION AND USE OF THE COOKTOP

### ONLY USE COOKWARE SUITABLE FOR INDUCTION HOBS.

When a cooking area is turned on, the bottom of the saucepan heats. The cooking area only heats thanks to the heat given by the saucepan. The cooktop automatically detects the size of the saucepan. The heating power is to be chosen based on what shall be cooked. Please find below a short table:

### SETTING AREAS

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

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

### BASIC FUNCTIONS

See table of the corresponding model in the previous page.

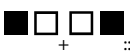
### BRIDGE FUNCTION


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

To enable:

- Enable the cooktop;

For "90":

press simultaneously the symbols 

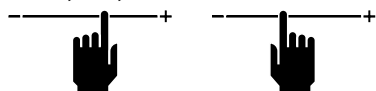
- the symbol  will be displayed on the screen of the front cooking area;


- 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).

For "90 Plus":

press simultaneously the symbols:

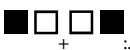


- The  symbols will appear on the display of the two BRIDGE cooking areas;

- Set the power with the slider of the front cooking area.

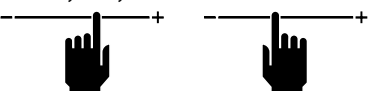
### DEACTIVATION of the BRIDGE function:

For "90":

press simultaneously the symbols 

For "90 Plus":

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.

For "90":

- Turn on the cooker;

- select the cooking area;

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

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


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



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

For "90 Plus":

- Turn on the cooker;

- touch the slider to bring power to  and then the key (+).

At the end of the Booster mode, power is automatically reduced to .

**If a zone is set to , the zone near cannot exceed level .**


### KEEP WARM FUNCTION

Version "90"

42°C - Keeping temperature of cooked dishes:


Turn on the cooker;


Select the cooking area;


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


Version "90 Plus"

Turn on the cooker;

Touch the key  regarding the concerned cooking area and select one of the 3 levels of temperature:

42°C - Keeping temperature of cooked dishes .


70°C - Keep on cooking .

94°C - Bring to the boil .

### Shutdown of the cooker


**To shutdown the cooking area:**


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

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

**Turn off the cooker**

Touch the key  : all cooking areas are deactivated.

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

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

## TIMER FUNCTION AND AUTOMATIC SHUTDOWN

The timer has two functions:

1 - **TIMER**;



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

It is possible to set a duration up to 99 minutes for the "90" version and 119 minutes for the "90 Plus" version.

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. (on the Plus version the lamp is on .

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.


## ADDITIONAL FUNCTIONS "90 PLUS" MODEL

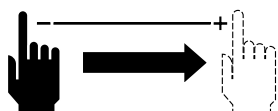
### STOP AND GO

This function allows to temporarily stop cooking and restore it with the same settings. to enable touch the key .

If the function is not deactivated within 10 minutes, the cooker switches off.

### For deactivation

Touch the key  and within 5 seconds completely slide the slider to right.






### AUTOMATIC PROGRAMMING OF THE COOKING

This function allows to speed up the start of cooking.


The procedure is the following:

- 1 - turn on the cooker
- 2 - touch for more than 2 seconds the desired level of cooking:

on the display  will be displayed and the desired level of cooking ......

For a certain period the cooking area will work at the maximum power level to then reach the set level.

To deactivate the function:


touch again the control  + and change the power level.

### RESET FUNCTION for accidental switch off

After turning off the cooker, it is possible to restore the last selected settings:

- Status of cooking of all cooking areas (power).
- Minutes and seconds of the timer by programmed cooking areas.
- Automatic programming of cooking.

The restore procedure is the following:

- turn on the cooker.
  - touch within 6 seconds the key .
- Previous settings are restored.

### CHEF FUNCTION

It allows setting for each cooking area pre-defined power for each cooking phase.

**Area 4:** power level 9. Cooking start.








**Area 3:** power level 6. Cooking continuation.

**Area 2:** power level 3. Cooking end.

**Area 1:** power level 1. Keep warm.

## TOUCH PUSHBUTTON PANEL (For use with remote hoods)



	<b>ON/OFF</b> Motor on/off and Speed 1
	Speed 2 activation
	Speed 3 activation
	Speed 4 is only active for a few minutes, then speed 3 activates.
	<b>Light on/off</b> <b>Short pulse:</b> light on/off <b>Long pulse:</b> change of light tone from 2700K-5600K (hoods with dynamic light (  )
	<b>TIMER</b> (red LED flashing) Auto switch-off after 15 min.

### CODE CHANGE ON HOOD CONTROLS

In case of only one hood control, go to item 2.




In case of several control positions in the same room, a new code can be created by following the procedure below.



**Disconnect the power to the hood before starting the procedure.**

#### 1) - CREATE A NEW CODE



The procedure is to be carried out **using the pushbutton panel found on the hob.**


- Press LIGHT  and TIMER  simultaneously until the display starts flashing.
- Press the 2nd speed  key for a few seconds.



**Reconnect the hood to the electrical power supply, making sure that the lights and motor are off.**

#### 2) - ASSOCIATION BETWEEN THE HOB CONTROLS AND THE HOOD

press LIGHT  or TIMER  (see the instruction manual for the hood) **on the hood pushbutton panel** for 2 seconds: the key flashes.





press the LIGHT  key on the hob within 5 seconds.

#### RESTORING DEFAULT CODE

the procedure is to be carried out if the hob is disposed of, sold or transferred.



**Disconnect the power to the hood before starting the procedure.**

- Press LIGHT  and TIMER  at the same time until the keys start flashing.
- Press the  and  speed keys for a few seconds.
- Perform the procedure described in point 2.

## WHAT TO DO IN CASE OF PROBLEMS

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

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



### The symbol is displayed :

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

### The symbol [E] is displayed:

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

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

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

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

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

## 10 ERROR CODES

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

Error code	Description	possible causes	Remedy
	The cooking zone can be configured if a static "C" is shown	No error, the user is in the service menu.	A 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.

## CLEANING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS



### ATTENTION!

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

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

Do not use products containing:  
- corrosive agents (soda, acids, ammoniac).  
- abrasive agents (dusts or paste).

Do not use pointed or abrasive objects.

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

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

## DISPOSAL AFTER END OF USEFUL LIFE



The crossed-out 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.



### Bestimmungszweck

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



### 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 Austausch Tätigkeiten 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.

## HINWEISE FÜR DEN BENUTZER



- Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts eventuelle Schutz- bzw. Haftfolien entfernen.
- Während des Gebrauchs können Pfannen und Geschirr Lärm verursachen, was von Folgendem abhängen kann:
  - von einer hohen Wärmeleistung.
  - von unterschiedlichen Materialien der Topfböden.
- Nie Wasser zum Löschen eines Feuers benutzen. Den Kochbereich ausschalten. Die Flammen mit einem Deckel, einer feuerfesten Decke oder etwas Ähnlichem ersticken.
- Keine brennbaren Gegenstände in den Schubladen unterhalb der Kochebene aufbewahren. Der Besteckeinsatz muss aus hitzebeständigem Material sein.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen erhitzen und immer sicherstellen, dass in den Töpfen eine Mindestmenge an Flüssigkeit vorhanden ist.
- Die Kochebene nach dem Gebrauch immer ausschalten.
- Bei Verwendung von Fetten und Ölen den Kochvorgang immer gut überwachen, da diese Substanzen sich leicht entzünden können.
- Fette und Öl höchstens eine Minute lang erhitzen und dazu nie die „Booster“-Funktion benutzen.
- Vorsichtig mit dem Gerät umgehen, damit es während und nach seinem Gebrauch zu keinen Verbrennungen kommt.
- Sicherstellen, dass kein festes oder loses Elektrokabel der Vorrichtung mit dem heißen Glas oder einer heißen Pfanne bzw. Topf in Berührung kommt.
- Die Kochebene nicht zum Erwärmen von Konservendosen benutzen.
- Die Induktionsebene in keiner Form abdecken.
- Die Elektrokabel dürfen nicht mit der Kochebene in Berührung kommen.
- Zum Schutz der Hände vor Hitze wird die Verwendung von Topflappen empfohlen. Ausschließlich trockene Kochhandschuhe bzw. Topflappen benutzen.
- Nur Töpfe und Pfannen mit glattem und magnetischem Boden für Induktionskochfelder verwenden.
- Verhindern, dass Zucker, synthetische Materialien oder Aluminiumfolie mit den heißen Bereichen in Kontakt kommen. Diese Substanzen können beim Abkühlen zu Rissen oder anderen Schäden an der Oberfläche des Ceranfeldes führen: Das Gerät ausschalten und die Substanzen sofort von dem noch heißen Kochbereich entfernen.
- Die Töpfe zum Bewegen anheben und nicht auf der Oberfläche des Kochfelds verschieben
- Töpfe und Kochebene müssen einwandfrei sauber sein, bevor sie miteinander in Kontakt kommen.
- Keine Gegenstände auf die Kochfelder fallen lassen!
-  **Nur Töpfe mit magnetischem Boden benutzen. Andere Materialien sind nicht erlaubt.**
- Die Größe der Töpfe muss dem benutzten Kochbereich angemessen sein.
- Immer einen Topf bzw. eine Pfanne pro Kochbereich benutzen, auch in der Funktion BRIDGE.
- Kein heißes Geschirr auf die Sensortasten und die Kontrollleuchten stellen, da die darunter befindliche Elektronik dadurch beschädigt werden kann. Die Betätigungstasten und Kontrollleuchten müssen immer sauber sein.
- Keine Metallgegenstände direkt unterhalb der Kochebene aufbewahren.
- Möglichst immer Deckel benutzen, um eine Dispersion der Hitze zu verhindern.
- Mit wenig Wasser kochen.
- Nach Koch- oder Bratbeginn der Speisen die Wärmeleistung der Kochebene auf eine niedrigere Stufe stellen.

### Angaben und Hinweise zur Sicherheit

#### Hinweis für Personen mit Herzschrittmacher:

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

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

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

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

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



## SICHERHEITSVORRICHTUNGEN DER KOCHEBENE

### Sicherheitsausschaltung

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

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

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

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

Zur erneuten Inbetriebnahme:

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

### Überhitzungsschutz

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

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

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

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

## SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

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

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



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

## ELEKTRISCHE SICHERHEIT



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

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

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

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

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



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

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

(Dieser Abschnitt ist ausschließlich qualifiziertem Personal vorbehalten)



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

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

Andernfalls muss das nächstgelegene Kundendienstzentrum kontaktiert werden.

Für die elektrischen Anschlüsse qualifiziertes Personal beauftragen.

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

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

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

Bei:

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

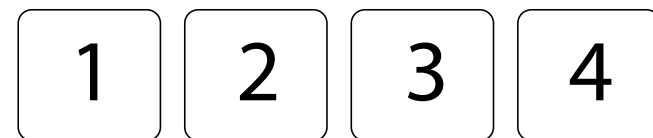
Der grün/gelbe Erdungsdraht darf nicht vom Schalter unterbrochen werden.

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

### Anschluss der Kochebene (Panoramico 90):

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

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

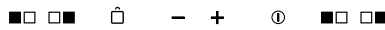


### EISTUNGEN:

Eigenschaft	90	90 Plus
Gesamtleistung	2800-7400W	7400W
Position 1		
Nennleistung	1600W	2100W
Leistung Booster	1850W	3700W
Position 2		
Nennleistung	2100W	2100W
Leistung Booster (1/2)	3000W	3700W
Position 3		
Nennleistung	2100W	2100W
Leistung Booster (1/2)	3000W	3700W
Position 4		
Nennleistung	1600W	2100W
Leistung Booster	1850W	3700W

# PANORAMICO

## 90

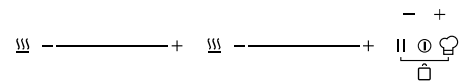
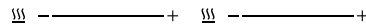


Steuerbefehl	Beschreibung
	Kochebene ON/OFF. Sollte kein anderer Befehl aktiviert werden, schaltet sich die Kochebene nach wenigen Sekunden automatisch aus.
	Wahl des vorderen Kochbereichs. Bei gleichzeitigem Drücken mit  wird die BRIDGE-Funktion aktiviert.
	Wahl des hinteren Kochbereichs. Bei gleichzeitigem Drücken mit  wird die BRIDGE-Funktion aktiviert.
	Sperren 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 Anzeigeleiste	Beschreibung
	Kochbereich im Standby-Modus
	Die Leistungsstufen von niedrig bis hoch werden mit den Tasten + und - gewählt.
	Power Boost : maximale Kochleistung
	Anzeige der Restwärme
	Leistungsstufe zwischen 0 und 1, zum Warmhalten von Speisen geeignet
	Bridge-Funktion aktiviert. (max. Durchmesser Topf: Ø 230 mm)
	Kein Topf auf der Kochebene bzw. ungeeigneter Topf in Bezug auf Material und Abmessungen. (min. Durchmesser Topf: Ø 120 mm)
	Sperrfunktion Steuerbefehle aktiviert.

# PANORAMICO

## 90 Plus



Steuerbefehl	Beschreibung
	Kochebene ON/OFF. Sollte kein anderer Befehl aktiviert werden, schaltet sich die Kochebene nach wenigen Sekunden automatisch aus.
	Aktivierung des Kochbereichs, Wahl der Kochleistungsstufe von 1 bis 9 und Booster-Aktivierung. Bei gleichzeitigem Drücken mit dem anderen Befehl  + wird die BRIDGE-Funktion aktiviert.
	Sperren der Steuerbefehle: Bei Drücken von mehr als 2 Sekunden werden alle Steuerbefehle gesperrt. Zum Entsperren der Steuerbefehle erneut drücken.
	Steigerung der Kochzeit der Funktion ZEITSCHALTUHR.
	Reduzierung der Kochzeit der Funktion ZEITSCHALTUHR.
	Stop-and-Go-Funktion
	Ein kundenspezifisches Leistungsniveau für jeden Bereich für Folgendes eingeben: Kochvorgang beginnen, Kochvorgang fortsetzen, Kochvorgang beenden, warmhalten.
	Warmhaltefunktion: Es können 3 Leistungsstufen zum Warmhalten der Speisen gewählt werden.

Anzeige Anzeigeleiste	Beschreibung
	Kochbereich im Standby-Modus.
	Die Leistungsstufen von niedrig bis hoch werden mit den Tasten + und - gewählt.
	Power Boost : maximale Kochleistung.
	Anzeige der Funktion Stop-and-Go aktiviert
	Anzeige der Restwärme.
	Funktion automatischer Kochbeginn.
	Bridge-Funktion aktiviert. (max. Durchmesser Topf: Ø 230 mm)
	Kein Topf auf der Kochebene bzw. ungeeigneter Topf in Bezug auf Material und Abmessungen. (min. Durchmesser Topf: Ø 120 mm)
	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 Induktionskochebenen ist kürzer als bei Gaskochebenen.

## 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;

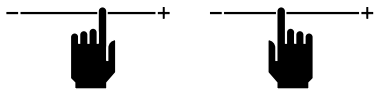
Bei „90“:

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).

Bei „90 Plus“:

Gleichzeitig die Symbole drücken :



-Auf dem Display der beiden BRIDGE-Kochfelder erscheinen die Symbole  ;

- Die Leistung mit dem Slider des vorderen Kochbereichs regeln.

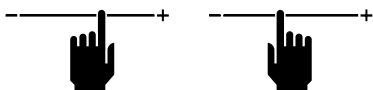
### DEAKTIVIERUNG der BRIDGE-Funktion:

Bei „90“:

Gleichzeitig die Symbole  + drücken.

Bei „90 Plus“:


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.





Bei „90“:

- Die Kochebene einschalten;  
- den Kochbereich wählen;  
- (+) solange berühren, bis auf der Anzeigeleiste  für den hinteren Kochbereich angezeigt wird.

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

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


Bei „90 Plus“:

- Die Kochebene einschalten;  
- den Slider berühren, um die Leistung auf  zu bringen, dann die Taste (+).  
Am Ende des Booster-Betriebs wird die Leistung automatisch auf Stufe  geschaltet.  
Falls ein Kochfeld in  ist, kann das in der Nähe nicht über den Pegel  geregelt werden.





## WARMHALTE-FUNKTION

Version „90“

42°C - Aufrechterhaltung der Temperatur für gekochte Speisen:


Die Kochebene einschalten;  
den Kochbereich wählen;  
Die Taste (+) und dann die Taste (-) berühren: Das Symbol  erscheint.

Version „90 Plus“



Die Kochebene einschalten;  
Die Taste  für den betroffenen Kochbereich berühren und eine der drei Temperaturstufen auswählen:  
42°C - Aufrechterhaltung der Temperatur für gekochte Speisen  ;  
70°C - weiteres Kochen  ;  
94°C - Zum Kochen bringen  ;

## Ausschalten der Kochebene


Zum Ausschalten des Kochbereichs:

Die Taste (-) solange berühren, bis auf der Anzeigeleiste des Kochbereichs 0 erscheint. Wenn die Kochbereich noch sehr warm ist, wird die Restwärme  angezeigt.

Die Kochebene ausschalten.

Die Taste  berühren: Alle Kochbereiche werden ausgeschaltet. Auf der Anzeigeleiste der noch sehr heißen Kochbereiche erscheint das Symbol .



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

## ZEITSCHALTUHR-FUNKTION UND AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

Die Zeitschaltuhr hat zwei Funktionen:



- 1 – ZEITSCHALTUHR;
- 2 – AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN von einem oder mehreren Kochbereichen.

Bei der Version „90“ ist es möglich, eine Dauer von bis zu 99 Minuten einzustellen, bei der Version „90 Plus“ von bis zu 119 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.

## ZUSATZ-FUNKTIONEN MODELL „90 PLUS“

### STOP AND GO

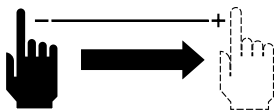
Mit dieser Funktion kann der Kochvorgang zeitweilig unterbrochen und mit denselben Einstellungen wieder aufgenommen werden.

Zur Aktivierung Taste **||** berühren.

Wenn die Funktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, wird die Kochebene ausgeschaltet.

### Zur Deaktivierung

Taste **||** berühren und innerhalb von 5 Sekunden den Slider ganz nach rechts schieben.



## AUTOMATISCHES PROGRAMMIEREN DES KOCHVORGANGS

Mit dieser Funktion kann der Kochbeginn beschleunigt werden.

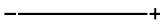
Das Verfahren ist folgendes:

- 1 - Die Kochebene einschalten
- 2 - Die gewünschte Kochstufe länger als 2 Sekunden berühren:

Auf der Anzeigeleiste erscheint **A**, und die gewünschte Kochstufe **1.....9**.

Für eine gewisse Zeit wird der Kochbereich auf höchster Leistung funktionieren, um dann auf die eingestellte Stufe umzuschalten.

Zum Deaktivieren der Funktion:

Erneut das Bedienelement berühren  + und den Leistungswert ändern.

## FUNKTION WIEDERHERSTELLUNG für versehentliche Ausschaltung

Nach Ausschalten der Kochebene können die zuletzt gewählten Einstellungen wiederhergestellt werden:

- Kochstufe für alle Kochbereiche (Leistung).
- Minuten und Sekunden der Zeitschaltuhr für die programmierten Kochbereiche.
- Automatische Programmierung des Kochvorganges.

Das Wiederherstellungsverfahren ist folgendes:

- Die Kochebene einschalten.
  - Innerhalb von 6 Sekunden die Taste **||** berühren.
- Die vorherigen Einstellungen werden aktiviert.

## FUNKTION CHEF

Sie gestattet es, für jeden Kochbereich eine zuvor festgelegte Leistung für jeden Schritt des Kochvorgangs einzugeben.

**Bereich 4:** Leistungsniveau 9. Kochbeginn.

**Bereich 3:** Leistungsniveau 6. Fortsetzen Kochvorgang.

**Bereich 2:** Leistungsniveau 3. Kochvorgang beenden.

**Bereich 1:** Leistungsniveau 1. Warmhalten.

## TOUCH-DRUCKKNOPFTAFEL (Für fernbediente Hauben)



	<b>ON/OFF</b> Ein-/Ausschaltung des Motors und Vel1.
	Aktivierung Geschwindigkeit 2
	Aktivierung Geschwindigkeit 3
	Aktivierung Geschwindigkeit 4 nur für einige Minuten, dann wird die Geschwindigkeit 3 aktiviert.
	<b>Einschalten / Ausschalten des Lichts</b> <b>Kurzer Puls:</b> Einschalten und Ausschalten des Lichts <b>Langer Puls:</b> Farbwechsel von 2700K-5600K (haube mit dynamic light (  ))
	<b>TIMER</b> (rote blinkende LED) Selbstausschaltung nach 15 Minuten

## CODEWECHSEL FÜR DIE STEUERBEFEHLE DER HAUBE




Bei Vorhandensein nur eines Bedienelements Haube direkt zu Punkt 2 übergehen.  
Sind mehrere Steuerplätze im selben Raum, kann mit der folgenden Methode ein neuer Code erstellt werden.



**Die Versorgung für die Abzugshaube vor dem Vorgang trennen.**

### 1) - EINEN NEUEN CODE ERSTELLEN



Der Vorgang ist **an der auf der Kochfläche befindlichen Druckknopftafel durchzuführen.**

- Gleichzeitig die Tasten LICHT  und TIMER  drücken, bis das Display zu blinken beginnt.
- Einige Sekunden lang die Taste 2. Geschwindigkeit  drücken.



**Die Abzugshaube wieder an das Stromnetz anschließen und prüfen, ob die Lichter und Motoren ausgeschaltet sind.**

### 2) - VERKNÜPFUNG DER STEUERBEFEHLE DER KOCHFLÄCHE MIT DER HAUBE

die Taste LICHT  oder TIMER  (Siehe die Bedienungsanleitung für die Haube) **der Druckknopftafel der Abzugshaube** für 2 Sekunden gedrückt halten:  
Die Taste blinkt.





Innerhalb 5 Sekunden die auf der Kochfläche befindliche Taste LICHT  drücken.

## WIEDERHERSTELLUNG DES WERKSEINGESTELLTEN CODES

Der Vorgang ist bei Abtretung der Kochfläche durchzuführen.



**Die Versorgung für die Abzugshaube vor dem Vorgang trennen.**

- Gleichzeitig die Tasten LICHT  und TIMER  drücken, bis sie anfangen zu blinken.
- Einige Sekunden lang die Tasten  und  Geschwindigkeit drücken.
- Führen Sie das in Punkt 2 beschriebene Verfahren aus.

# WAS BEI AUFTRETEN VON PROBLEMEN ZU TUN

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

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



## Es erscheint das Symbol .

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

## Es erscheint das Symbol [ E ]:

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

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

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

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

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

# 10 FEHLERCODES

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

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

Im Folgenden werden die Standardfehlercodes von E.G.O. aufgelistet; die persönlich 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.

## 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.

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

## 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.



### Destination d'utilisation

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



### Danger de brûlures

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



### Sécurité technique

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

Si le câble d'alimentation ou d'autres composants sont endommagés, le plan de cuisson NE doit PAS être utilisé : débrancher le plan de cuisson de l'alimentation électrique et contacter le Revendeur ou un Centre d'assistance technique autorisé pour la réparation.

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

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

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




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

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

## MISES EN GARDE POUR L'UTILISATION



- Avant de mettre en marche l'appareil pour la première fois, enlever d'éventuels films de protection et adhésifs.
- Pendant l'emploi, casseroles et vaisselle pourraient causer des bruits qui peuvent dépendre de :
  - un niveau de puissance élevé.
  - matériels autres du fond des casseroles.
- Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu. Désactiver la zone de cuisson. Éteindre les flammes par un couvercle, une couverture ignifuge ou quelque chose de ce genre.
- Ne pas conserver d'objets inflammables dans les tiroirs au-dessous du plan de cuisson. Le plateau avec les couverts doit être réalisé en matériel résistant à la chaleur.
- Ne pas réchauffer de poêles ou casseroles vides et contrôler toujours que les casseroles ont une quantité minimale de liquides à leur intérieur.
- Toujours éteindre le plan de cuisson après l'emploi.
- Toujours contrôler la cuisson en cas d'emploi de graisses et huiles, car elles peuvent s'enflammer rapidement.
- Réchauffer les graisses et les huiles au maximum pendant une minute et n'utiliser jamais la fonction Booster.
- Faire attention à ne pas se brûler pendant et après l'emploi du dispositif.
- S'assurer qu'aucun câble électrique fixe ou mobile du dispositif n'entre en contact avec le verre ou une poêle chaude.
- Ne pas utiliser le plan de cuisson pour réchauffer les boîtes.
- N'appliquer aucun type de couverture au plan induction.
- Les câbles électriques ne doivent pas être en contact avec le plan de cuisson.
- Il est conseillé de protéger les mains de la chaleur en utilisant des gants de cuisine. N'utiliser que de gants de cuisine secs.
- Utiliser exclusivement des casseroles et des poêles lisses et magnétiques, adaptées aux plaques à induction.
- Éviter que sucre, matériels synthétiques ou films d'aluminium entrent en contact avec les zones chaudes. Ces substances, pendant le refroidissement, peuvent provoquer des fissures ou d'autres altérations sur la surface vitrocéramique : éteindre le dispositif et enlever immédiatement de la zone de cuisson encore chaude.
- Soulever toujours les casseroles pour ne pas rayer la surface de la plaque de cuisson.
- Casseroles et plan de cuisson doivent être parfaitement nettoyés avant d'entrer en contact.
- Ne pas faire tomber d'objets sur la plaque de cuisson !
-  **N'utiliser que des casseroles avec fond magnétique. D'autres matériels ne sont pas admis.**
- Utiliser des casseroles de dimensions adéquates à la zone de cuisson souhaitée.
- Toujours utiliser une casserole ou poêle sur chaque zone de cuisson, même en fonction BRIDGE.
- Ne pas poser de vaisselle chaude sur les touches capteurs et sur les voyants, car cela pourrait abîmer le système électronique. Garder les commandes et les voyants toujours propres.
- Ne garder pas d'objets métalliques directement en-dessous du plan de cuisson.
- Utiliser si possible toujours des couvercles pour éviter la dispersion de chaleur.
- Cuire avec peu d'eau.
- Après avoir commencé à rôtir ou cuire les plats porter le niveau de puissance sur un niveau plus bas.

### Conseils de sécurité et précautions

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

Lorsqu'il fonctionne, un champ électromagnétique est généré dans le rayon proche de l'appareil. La possibilité que le pacemaker en soit affecté est très faible. En cas de doute, veuillez vous adresser au fabricant du pacemaker ou à votre médecin.

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

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

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

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

## SÉCURITÉS DU PLAN DE CUISSON

### Arrêt d'urgence

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

Niveau de puissance	bas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Durée maximale 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.
- réallumer le plan de cuisson et la zone concernée.

### Dispositif de surchauffe

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

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

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

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE MONTAGE

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

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



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

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE



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

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

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

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

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



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

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

(partie réservée uniquement à un personnel qualifié)



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

Veiller à ce que les fils électriques à l'intérieur du plan ne soient pas débranchés ou coupés :

**dans le cas contraire, contacter le Centre d'Assistance le plus proche.**

**Pour le raccordement électrique contacter un personnel qualifié.**

**Le raccordement doit être effectué conformément aux dispositions de lois en vigueur.**

Avant de raccorder le plan au réseau électrique, contrôler que :

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

En cas d' :

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

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

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

### Branchement du plan (Panoramico 90):

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 <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V -415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V -415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

1

2

3

4

### PUISSANCES:

Caractéristique	90	90 Plus
Puissance totale	2800-7400W	7400W
Position 1		
Puissance nominale	1600W	2100W
Puissance booster	1850W	3700W
Position 2		
Puissance nominale	2100W	2100W
Puissance booster (1/2)	3000W	3700W
Position 3		
Puissance nominale	2100W	2100W
Puissance booster (1/2)	3000W	3700W
Position 4		
Puissance nominale	1600W	2100W
Puissance booster	1850W	3700W





## 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 Frيره	Pommes de terre, donut, tartes
9	Frيره, porter à ébullition	Steaks, omelettes Bouillir
P	Frيره, 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 ;

Pour "90":

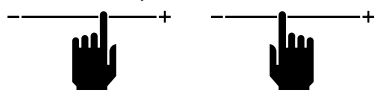
appuyer simultanément les symboles   +   :



- 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).

Pour "90 Plus":

appuyer simultanément les symboles :







- Les symboles   apparaitront sur l'écran des 2 zones de cuisson concernées par le BRIDGE ;

- Régler la puissance à l'aide du glisseur de la zone de cuisson avant.

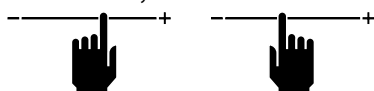
#### DÉSACTIVATION fonction BRIDGE :

Pour "90":

appuyer simultanément les symboles   +   .

Pour "90 Plus":

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.

Pour "90":

- Allumer le plan de cuisson ;  
- sélectionner la zone de cuisson ;


- toucher (+) jusqu'à quand sur l'écran on n'affiche  sur la zone de cuisson arrière.


**N.B : il est possible de mettre sur  seulement une plaque de droite et une de gauche à la fois (en tout, pas plus de 2).**

**Si la plaque la plus externe est sur  , celle la plus proche ne peut pas être réglée au-delà du niveau  . Si c'est la plus interne  , l'externe s'éteint.**

Pour "90 Plus":

- Allumer le plan de cuisson ;

toucher le glisseur pour porter la puissance à  et puis la touche (+).

À la fin du mode Booster, la puissance est automatiquement réduite au niveau  .


### FONCTION KEEP WARM

Version "90"

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  apparaitra.


Version "90 Plus"

Allumer le plan de cuisson ;

Toucher la touche  relative à la zone de cuisson concernée et sélectionner l'un des 3 niveaux de température :

42°C - Maintien de la température des plats cuits  ;


70°C - Poursuite de la cuisson  ;

94°C - Porter à ébullition  ;


### Arrêt du plan de cuisson


Pour éteindre la zone de cuisson :

Toucher la touche (-) jusqu'à ce que l'écran de la zone de cuisson n'affiche 0.

Si la zone de cuisson est encore très chaude, la chaleur résiduelle est indiquée  .

Éteindre le plan de cuisson.

Toucher la touche  : toutes les zones de cuisson sont désactivées.

Sur l'écran des zones de cuisson encore très chaudes, sera affiché le symbole  .

 **Ne pas toucher les zones de cuisson jusqu'à quand le voyant  est allumé.**

## FONCTION MINUTEUR ET EXTINCTION AUTOMATIQUE

Le minuteur a deux fonctions :

1 - **MINUTEUR** ;



2 - **EXTINCTION AUTOMATIQUE** d'une ou plusieurs zones de cuisson.

Vous pouvez programmer une durée allant jusqu'à 99 minutes sur la version « 90 » et 119 minutes sur la version « 90 Plus ».

Le temps réglé écoulé, sur l'écran relatif au temps 00 est affiché et s'active un signal acoustique qui se désactive en appuyant sur les touches (+) ou (-) :

#### MINUTEUR


Pour régler :

1. Allumer la plaque (si elle est éteinte) en appuyant sur la touche  et appuyer en même temps sur les touches (+) et (-). (sur version Plus s'active le voyant  ) ;

2. Régler le temps souhaité en touchant sur les touches (+) et (-). Le minuteur commence à compter.

Pour modifier le temps répéter la procédure à partir du point 1.

Pour annuler le minuteur :

1. Allumer la plaque (sil elle est éteinte) et appuyer en même temps sur les touches (+) et (-). (sur version Plus s'active le voyant  ).

2. Appuyer sur la touche (-) pour porter le temps à 00.



## EXTINCTION AUTOMATIQUE

Pour la fonction d'extinction automatique :

- 1 - Activer le plan de cuisson ;
- 2 - Sélectionner la zone de cuisson ;
- 3 - Sélectionner le niveau de puissance ;
- 4 - Régler le minuteur tel que décrit ci-dessus.

Pour régler l'extinction automatique pour une autre zone de cuisson, répéter la procédure à partir du point 2.

**MINUTEUR** et **EXTINCTION AUTOMATIQUE** peuvent être utilisés simultanément.

## FONCTIONS ADDITIONNELLES MODÈLE "90 PLUS"

### STOP AND GO

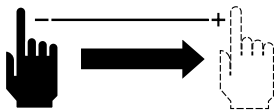
Cette fonction permet d'interrompre temporairement la cuisson et de la rétablir avec les mêmes réglages.

Pour l'activation, toucher **II**.

Si la fonction n'est pas désactivée dans 10 minutes, le plan de cuisson s'éteint.

### Pour la désactivation :

Toucher **II** et dans 5 secondes défiler complètement le glisseur à droite.



## PROGRAMMATION AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

Cette fonction permet d'accélérer le début de la cuisson.

La procédure est la suivante :

- 1 - Activer le plan de cuisson
- 2 - Toucher pendant plus de 2 secondes le niveau de cuisson souhaité :

sur l'écran sera affiché **A** et le niveau de cuisson souhaité **1.....9**.  
Pendant une certaine période, la zone de cuisson fonctionnera à la puissance maximale pour revenir ensuite au niveau réglé.

Pour désactiver la fonction :

appuyer à nouveau sur la touche **---** et modifier le niveau de puissance.

## FONCTION RÉINITIALISATION en cas d'arrêt accidentel

Après avoir éteint le plan, il est possible de rétablir les derniers réglages sélectionnés :

- État de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes du minuteur par zones de cuisson programmées.
- Programmation automatique de la cuisson.

La procédure de rétablissement est la suivante :

- activer le plan de cuisson ;
- toucher dans 6 secondes **II**.

Les réglages précédents seront rétablis.

## FONCTION CHEF

Elle permet de régler pour chaque zone de cuisson une puissance prédéfinie pour chaque phase de cuisson.

**Zone 4:** niveau puissance 9. Début de la cuisson














**Zone 3:** niveau puissance 6. Continuer la cuisson

**Zone 2:** niveau puissance 3. Terminer la cuisson

**Zone 1:** niveau puissance 1. Maintenir au chaud

## TABLEAU TACTILE DES COMMANDES

(Pour l'utilisation avec les hottes télécommandées)

					
	<b>ON/OFF</b> Marche/arrêt moteur et Vitesse 1.				
	Activation Vitesse 2				
	Activation Vitesse 3				
	Activation Vitesse 4 seulement pendant quelques minutes, puis la vitesse 3 s'active.				
	<b>Allumage / extinction lumière</b> <b>Impulsion courte:</b> Allumage et extinction lumière <b>Longue impulsion:</b> changement de tonalité de la lumière de 2700K-5600K (hotte avec dynamic light  )				
	<b>TIMER</b> (LED rouge clignotante) Arrêt automatique après 15 min.				

### MODIFICATION DU CODE SUR LES COMMANDES DE LA HOTTE

En cas d'une seule commande de contrôle de la hotte, passer directement au point 2.

En présence de plusieurs pupitres de commande dans la même pièce, il est possible de créer un nouveau code avec la procédure suivante.



**Couper le courant à la hotte, avant d'effectuer la procédure.**

#### 1) - CRÉER UN NOUVEAU CODE

La procédure doit être effectuée **sur le clavier présent sur le plan de cuisson.**

- Appuyer en même temps sur les touches LUMIÈRE  et TIMER  jusqu'à ce que l'écran commence à clignoter.
- Appuyer sur la touche 2ème vitesse  pendant quelques secondes.



**Rebrancher la hotte au secteur, en vérifiant que les lumières et le moteur sont éteints.**

#### 2) - ASSOCIATION DES COMMANDES DU PLAN DE CUISSON SUR LA HOTTE

appuyer sur la touche LUMIÈRE  ou TIMER  (voir le livret d'instructions de la hotte) **du tableau des commandes de la hotte** pendant 2 secondes : la touche clignote.





appuyer sur la touche LUMIÈRE  du plan de cuisson dans les 5 secondes.

### RÉTABLISSEMENT DU CODE EFFECTUÉ EN USINE

la procédure doit être effectuée en cas de cession du plan de cuisson.



**Couper le courant à la hotte, avant d'effectuer la procédure.**

- Appuyer en même temps sur les touches LUMIÈRE  et TIMER  jusqu'à ce que les touches commencent à clignoter.
- Appuyer sur les touches  et  vitesse pendant quelques secondes.
- Effectuez la procédure décrite au point 2.

## QUOI FAIRE EN CAS DE PROBLÈMES

### Le plan de cuisson ou les zones de cuisson ne s'allument pas :

- Le plan n'est pas branché au réseau électrique.
- Le fusible de protection est déclenché.
- Contrôler que le bloc n'est pas actif.
- Les touches sont couvertes d'eau ou graisse.
- Un objet est positionné sur les touches.



### Le symbole est affiché

- Il n'y a pas de casseroles sur la zone de cuisson.
- Le conteneur utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de la casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

### Le symbole [E] est affiché :

- Débrancher et rebrancher le plan de cuisson.
- Contacter le Service d'assistance après-vente.

### L'une des zones ou tout le plan de cuisson s'éteint :

- Le système de sécurité contre la surchauffe est actif ;
- Le plan de cuisson ou une zone de cuisson est resté allumé pendant trop longtemps ;
- Une ou plusieurs touches sont couvertes ;
- L'une des casseroles est vide et le fond s'est surchauffé.

### Le Ventilateur continue à fonctionner après l'extinction du plan :

- Ce n'est pas une anomalie : le ventilateur continue à protéger la central électronique du dispositif.
- Le ventilateur s'arrête automatiquement.

## 10 CODES D'ERREUR

Pour assister un technicien de service en cas d'erreur, l'interface utilisateur affiche des codes d'erreur.

En combinaison avec le document fourni « Codes d'erreur basiques 2 » qui comprend des informations détaillées, une description de matrice d'erreurs complète est disponible. Les codes d'erreur standards d'E.G.O sont cités à la suite, l'interface utilisateur personnalisée peut différer. Les erreurs générales standards de l'interface utilisateur (Er xx) et les erreurs de la zone de cuisson (E/x) diffèrent. En cas d'erreurs de la zone de cuisson, l'écran de la zone de cuisson incorrecte clignote « E » alternatif et un code hex « X ».

Code d'erreur	Description	Causes possibles	Solution
	La zone de cuisson peut être configurée si un « C » statique est indiqué	Pas d'erreur, l'utilisateur est dans le menu de service.	Une casserole adaptée doit être placée sur la zone de cuisson correspondante
	La zone de cuisson peut être configurée si un « C » clignotant est indiqué. Après une configuration réussie, l'écran correspondant affiche « - ». Si « - » ne s'affiche pas, vérifiez les causes possibles de l'E/5	L'utilisateur est dans le menu de service, pas d'erreur	Attendez que le symbole « - » s'affiche ou interrompez les activités de configuration en appuyant sur la touche de sélection et le « C » ne clignotera plus.
	Un « E » clignotant sur chaque zone de cuisson indique que toutes les configurations seront supprimées	L'utilisateur est dans le menu de service, pas d'erreur	Configuration manuelle
	Les limites de la température sont dépassées	La température Pt ou du verre est trop élevée NTC -> température électronique trop élevée	Le système doit refroidir
	Casserole inadaptée, par exemple, perte des caractéristiques magnétiques en raison de la température en bas	Sur le module, une casserole crée un point de fonctionnement inapproprié qui peut détruire les appareils, par exemple, les IGBT.	1. L'erreur est automatiquement annulée après 8 s et la zone de cuisson peut être réutilisée. Si de prochaines erreurs se produisent, la casserole doit être remplacée. 2. Il faut changer le module si l'erreur survient sans une casserole sur la zone de cuisson.

	Module à induction non configuré (toutes les réponses du module à induction à l'interface utilisateur, mais aucun élément n'est lié à la zone de cuisson effectuée.)	Le module à induction n'est pas configuré	Supprimez la configuration de la plaque de cuisson et activez la configuration manuelle. Démarrez le menu de service de l'interface utilisateur pour configurer le module à induction. Si les points cités ne sont pas réussis, remplacez le module.
	Aucune communication entre l'interface utilisateur et le module à induction	Pas d'alimentation électrique du module à induction. Mauvais câblage ou défaut	Vérifiez les raccordements électriques et LIN. Si le raccordement est bon, remplacez le module
	Perturbation de l'alimentation principale	1. Défaut de détection de la fréquence de l'alimentation principale 2. Surtension	Vérifiez la tension et la fréquence de l'alimentation principale. Si elles sont en ordre, remplacez le module
	Défaillance incessible		Remplacez le module ou l'interface utilisateur
	Défaillance du ventilateur	Le ventilateur ou l'électronique de commande est défectueux	Remplacez le module
	Sonde de température défectueuse sur l'inducteur	Signal du capteur hors de la plage valide ; le capteur ou l'électronique est défectueux	Remplacez le module
	Défaut du matériel du module à induction	Appareil matériel défectueux détecté par l'autocontrôle du module	Remplacez le module
	Défaillance de la configuration	2 zones de cuisson sont dédiées au même élément de l'interface utilisateur	Supprimez la configuration manuelle existante avec le menu de service
	Valeur du capteur fixe (fonction d'essai pour la sonde T sur l'inducteur)	Pas assez de changement de température (10 K) dans les 5 min après avoir allumé la plaque de cuisson	Le système doit refroidir
Pas de fonctionnalité ni d'affichage	Surtension sur l'alimentation électrique en mode de commutation (pas de fonctionnalité)	Alimentation de 400 V	Débranchez et corrigez le raccordement de la ligne électrique

### Remarque:

Les défaillances ne sont pas toutes détectées automatiquement par le système, par exemple, en cas de défaut de l'alimentation électrique de l'interface utilisateur.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



### ATTENTION!

**Pour le nettoyage n'utiliser jamais un appareil à vapeur.**

Avant de nettoyer le plan de cuisson, s'assurer qu'il est à température ambiante. Toujours nettoyer le plan de cuisson après chaque emploi à l'aide d'un détergent spécifique pour vitrocéramique.

N'utiliser pas de produits contenant :

- agents corrosifs (soude, acides, 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.

Si l'appareil est encastré au-dessus d'un four ou une cuisine électrique équipé en système pyrolytique, ne pas le mettre en fonction pendant que la procédure pyrolytique est en cours, car la protection de surchauffe du plan de cuisson pourrait déclencher (voir chapitre pertinent).

## ÉLIMINATION EN FIN DE VIE



Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil en votre possession indique que **le produit est un DEEE**, c'est-à-dire un « Déchet 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.



### 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 esponga a agentes atmosféricos (lluvia, viento, etc.).
  - Cualquier otro uso no está admitido.
  - Acople esta placa de cocción solo encima de hornos o placas de cocción eléctricas, que lleven un sistema de enfriamiento de humo.
  - Los niños cuya edad no sea inferior a los 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas y sin experiencia ni los conocimientos necesarios, pueden usar el equipo siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido las correspondientes instrucciones para el uso seguro del equipo y para la comprensión de los peligros relacionados con este.
- Los niños no deben jugar con el equipo. Los niños no deben realizar sin vigilancia la limpieza y el mantenimiento destinados al usuario.
- No se ausente nunca cuando la placa de cocción esté funcionando.



### Peligro de quemaduras

- Utilice el bloqueo de los mandos para impedir que personas no autorizadas puedan acceder al aparato solas.
- Posicione las asas y los mangos de las sartenes y las ollas de manera que los niños no las puedan tocar.
- Apague las zonas de cocción después del uso.
- No apoye ningún objeto de metal en las zonas de cocción encendidas.



### Seguridad técnica

- Las operaciones de instalación deben efectuarlas instaladores competentes y cualificados, siguiendo cuanto se indica en este manual y respetando las normas en vigor.
- Si el cable de alimentación u otros componentes estuvieran dañados, la placa de cocción **NO debe utilizarse**: separe la placa de cocción de la alimentación eléctrica y póngase en contacto con el Revendedor o con un Centro de Asistencia Técnica autorizado para la reparación.
- No cambie la estructura eléctrica, mecánica y de funcionamiento del equipo.**
- No trate de realizar por sí solo reparaciones o sustituciones: las intervenciones realizadas por personas no competentes y cualificadas pueden provocar daños, incluso graves, a cosas y/o personas que no están cubiertos por la garantía del fabricante.**
- Antes de instalar la placa de cocción, controle la integridad y funcionalidad de cada una de sus partes: si se notan anomalías no realice la instalación y póngase en contacto con el revendedor.




La instalación eléctrica a la cual se conecta la placa de cocción debe respetar las normas correspondientes y tener obligatoriamente una conexión a tierra según las normas de seguridad del país de uso; además debe respetar las normativas europeas sobre la protección contra interferencias radio.

- Los datos de conexión (tensión y frecuencia) indicados en la placa de datos de la placa de cocción tienen que corresponder con los de la red eléctrica. Compare estos datos antes de la conexión. En caso de duda, consulte con un electricista.
- No utilice la placa de cocción antes de haberla instalado.
- Está prohibido el uso de la cocina de inducción en aparatos en movimiento.
- No abra nunca la envoltura del aparato.
- Falmecc garantiza el respeto de los estándares de seguridad solo con los recambios originales.
- El aparato no está pensado para su funcionamiento con temporizador externo ni con mando a distancia.

## ADVERTENCIAS PARA SU USO



- Antes de poner a funcionar el aparato por primera vez, quite las posibles películas protectoras y adhesivas.
- Durante su uso, las ollas y las vajillas pueden causar ruido que puede depender de:
  - un nivel de potencia elevado.
  - materiales diferentes del fondo de las ollas.
- No utilice nunca agua para apagar el fuego. Desactive la zona de cocción. Apague las llamas con una tapa, una manta ignífuga o algo parecido.
- No conserve objetos inflamables en los cajones situados bajo la placa de cocción. El portacubiertos debe estar hecho de material resistente al calor.
- No caliente ollas o sartenes vacías y compruebe siempre que las ollas tengan en su interior una cantidad mínima de líquidos.
- Apague siempre la placa de cocción después de su uso.
- Compruebe constantemente la cocción en caso de utilizar grasas y aceites, ya que pueden inflamarse con rapidez.
- Caliente grasas y aceites como mucho durante un minuto y no utilice nunca la función Booster.
- Preste atención a no quemarse durante y después del uso del dispositivo.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico fijo o móvil del dispositivo entre en contacto con el cristal o una sartén caliente.
- No utilice la placa de cocción para calentar botes.
- No aplique ningún tipo de cubierta a la cocina de inducción.
- Los cables eléctricos tienen que entrar en contacto con la placa de cocción.
- Se aconseja proteger las manos del calor utilizando las correspondientes agarraderas. Utilice exclusivamente guantes o agarraderas secas.
- Utilice únicamente ollas y sartenes con una base lisa y magnética adecuada para placas de inducción.
- Evite que el azúcar, los materiales sintéticos o películas de aluminio entren en contacto con las zonas calientes. Estas sustancias, durante el enfriamiento, pueden provocar grietas u otras alteraciones en la superficie vitrocerámica: apague el dispositivo y quítelo inmediatamente de la zona de cocción aún caliente
- Mueva las ollas levantándolas para no rayar la superficie de la placa de cocción.
- Las ollas y la placa de cocción tienen que estar perfectamente limpios antes de entrar en contacto.
- ¡No deje caer ningún objeto sobre la placa de cocción!
-  **Utilice solamente ollas con fondo magnético. No se admiten otros materiales.**
- Utilice ollas de dimensiones adecuadas para la zona de cocción deseada.
- Utilice siempre una olla o sartén en cada zona de cocción, incluso en función BRIDGE.
- No coloque platos calientes sobre los botones sensores y las luces, ya que pueden dañar los componentes electrónicos que se encuentran debajo. Mantenga los mandos y los pilotos siempre limpios.
- No conserve objetos metálicos directamente debajo de la placa de cocción.
- Si fuera posible, utilice siempre tapas para evitar dispersiones de calor.
- Cocinar con poca agua.
- Después de haber empezado a asar o a cocer la comida, lleve el nivel de potencia a un nivel más bajo.

### Instrucciones de seguridad y advertencias

#### Advertencia para personas con marcapasos:

tenga en cuenta que se genera un campo electromagnético en las inmediaciones del dispositivo cuando está funcionando. La posibilidad de que la operación del marcapasos se vea afectada es muy remota. En caso de duda, comuníquese con el fabricante del marcapasos o su médico.

El campo electromagnético de la placa de cocción puede poner en peligro la operación de los objetos magnetizables. Tarjetas de crédito, dispositivos de salvamento, calculadoras de bolsillo, etc. no deben encontrarse cerca de una placa de cocción encendida.

Los objetos metálicos guardados en un cajón debajo de la unidad pueden llegar a ser incandescentes si la unidad se utiliza durante un período de tiempo prolongado. No almacene objetos metálicos en un cajón colocado directamente debajo de la placa de cocción.

El aparato está equipado con ventiladores de enfriamiento. Si hay un cajón debajo del aparato empotrado, se debe colocar un separador entre el cajón y la parte inferior del aparato para asegurar que se mantenga la ventilación necesaria de la placa de cocción y que los ventiladores no se obstruyan.

Nunca use dos bandejas o cacerolas al mismo tiempo en una sola área de cocción o en un área de cocción rectangular o en un área de cocción PowerFlex.

## SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCIÓN

### Apagado de seguridad

Si una zona de la cocina supera el tiempo máximo de encendido a la misma potencia, se apaga automáticamente y aparece la indicación del calor residual.

Para volver a poner en función la zona de placa de cocción, toque los botones necesarios.

Nivel de potencia	bajo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Duración máxima de funcionamiento en horas	8,7	2,0	8,7	6,7	5,3	4,3	3,5	2,8	2,3	1,9	1,5

La placa de cocción se apaga automáticamente si uno o varios mandos permanecen cubiertos durante más de 10 segundos.

Para restablecer el correcto funcionamiento:

- quite los objetos del panel de mandos.
- limpie el panel de mandos.
- vuelva a encender la placa de cocción y la zona interesada.

### Dispositivo anti recalentamiento

Antes de que los elementos de la placa de cocción se recalienten, el control reduce la potencia utilizada siguiendo este proceso de medidas de protección:

- Desactivación de booster y power booster, si estuvieran encendidos.
- Reducción del nivel de potencia configurado.
- Apagado de la zona de cocción en cuestión.

En el display de las zonas de cocción aparece el mensaje "E2".

Se puede volver a poner en funcionamiento la zona de cocción cuando la indicación de avería se apaga.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL MONTAJE

Instale la placa de cocción solo después de haber instalado los muebles altos y bajos de la placa de cocción.

Asegúrese de que las encimeras se hayan contrachapado con aglutinante termorresistente, para que no sufran deformaciones o separaciones.



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

## SEGURIDAD ELÉCTRICA



La instalación eléctrica a la cual se conecta la cocina debe respetar las normas correspondientes y tener obligatoriamente una conexión a tierra según las normas de seguridad del país de uso; además debe respetar las normativas europeas sobre la protección contra interferencias radio.

Asegúrese de que el cable de alimentación de la placa de cocción después de su acoplamiento y que no esté sometido a esfuerzos mecánicos.

La toma usada para la conexión eléctrica debe ser fácilmente accesible con el aparato instalado; en caso contrario, prevea un interruptor general para desconectar el aparato.

Cualquier modificación en la instalación eléctrica deberá ser realizada sólo por un electricista cualificado.

En caso de problemas de funcionamiento del equipo, no intente solucionar el problema por sí solo y póngase en contacto con el vendedor o un centro de asistencia autorizado para la reparación.



Durante la instalación de la cocina, desconecte el equipo quitando el enchufe o accionando el interruptor general.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

(parte reservada solo a personal cualificado)



Antes de efectuar cualquier tipo de operación en la cocina, desconecte el equipo de la corriente eléctrica.

Asegúrese de que no estén desconectados o cortados los hilos eléctricos montados dentro de la cocina:

en caso contrario, póngase en contacto con el Centro de Asistencia más cercano. Para la conexión eléctrica consulte con el personal cualificado.

La conexión debe realizarla conforme a las disposiciones de ley en vigor.

Antes de conectar la cocina a la red eléctrica, controle que:

- la tensión de red corresponda a la referida en los datos de la placa situada dentro de la cocina;
- la instalación eléctrica cumpla la normativa y pueda soportar la carga (véanse las características técnicas presentes dentro de la cocina);
- el enchufe y el cable de alimentación no entren en contacto con temperaturas superiores a los 70 °C;
- la instalación de alimentación tenga una conexión eficiente de tierra conforme a las normas vigentes;
- la toma usada para la conexión sea fácilmente accesible una vez instalada la cocina.

En caso de:

- aparatos equipados con cable sin enchufe: el enchufe debe ser de tipo "normalizado". Los cables deben conectarse de la siguiente forma: amarillo-verde para la puesta a tierra, azul para el neutro y el hilo marrón para la fase. El enchufe ha de conectarse a una adecuada toma de seguridad.
- aparato fijo sin cable de alimentación ni enchufe, ni otro dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III. Estos dispositivos de desconexión deben preverse en la red de alimentación en conformidad con las reglas de instalación.

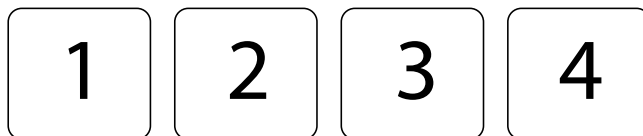
El cable de tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el interruptor.

El fabricante se exime de toda responsabilidad en caso de que se incumplan las normas de seguridad.

### Conexión de la cocina (Panoramico 90):

red	Conexión	Sección del cable	Cable de alimentación	Calibre del seccionador
220V - 240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

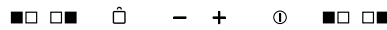


### POTENCIAS:

Característica	90	90 Plus
Potencia total	2800-7400W	7400W
Posición 1		
Potencia nominal	1600W	2100W
Potencia booster	1850W	3700W
Posición 2		
Potencia nominal	2100W	2100W
Potencia booster (1/2)	3000W	3700W
Posición 3		
Potencia nominal	2100W	2100W
Potencia booster (1/2)	3000W	3700W
Posición 4		
Potencia nominal	1600W	2100W
Potencia booster	1850W	3700W

PANORAMICO

90

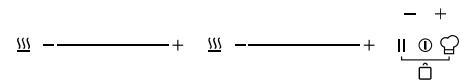
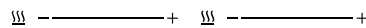


Mando	descripción
	Placa de cocción ON/OFF. En caso de que no se activa ningún otro mando, la placa de apaga automáticamente después de unos segundos
	Seleccione la zona de cocción anterior. Si se pulsa junto con  activa la función BRIDGE.
	Seleccione la zona de cocción posterior. Si se pulsa junto con  activa la función BRIDGE.
	Bloque mandos: pulsado durante más de 2 segundos inhibe todos los mandos. Para desbloquear los mandos, repita la operación.
	Aumento del nivel de potencia para la cocción y selección de booster, o aumento del tiempo de cocción de la función TIMER (temporizador).
	Disminución del nivel de potencia para la cocción o disminución del tiempo de cocción de la función TIMER (temporizador).

Visualización display	descripción
	Zona de cocción en stand-by
	Niveles de potencia desde el más bajo al más alto, que se pueden seleccionar con los botones + y -.
	Power boost : potencia máxima de cocción
	Indicación del calor residual
	Nivel de potencia entre 0 y 1, adecuado para mantener caliente la comida
	Función Bridge activada. (diámetro mínimo de la olla: Ø230 mm)
	Olla que no está en la placa de cocción o que no es adecuada por su material y dimensiones. (diámetro mínimo de la olla: Ø 120 mm)
	Función de bloqueo de mandos activada.

PANORAMICO

90 Plus



Mando	descripción
	Placa de cocción ON/OFF En caso de que no se activa ningún otro mando, la placa de apaga automáticamente después de unos segundos
	Activación de la zona de cocción, selección del nivel de potencia de cocción de 1 a 9 y activación de Booster. Si se pulsa junto con el otro mando +, activa la función BRIDGE.
	Bloque mandos: pulsado durante más de 2 segundos inhibe todos los mandos. Para desbloquear los mandos, repita la operación.
	aumento del tiempo de cocción de la función TIMER (temporizador).
	disminución del tiempo de cocción de la función TIMER (temporizador).
	Función Stop and Go.
	Establece un nivel de potencia personalizado para cada zona con el objetivo de: empezar a cocinar, continuar la cocción, terminar la cocción, mantener caliente.
	Función de keep warm: permite seleccionar 3 niveles de potencia para mantener caliente la comida.

Visualización display	descripción
	Zona de cocción en Stand-by.
	Niveles de potencia desde el más bajo al más alto, que se pueden seleccionar con los botones + y -.
	Power boost: máxima potencia de cocción.
	Indicación de la función Stop and Go activa
	Indicación del calor residual.
	Función de inicio de cocción automático.
	Función Bridge activada. (diámetro mínimo de la olla: Ø230 mm)
	Olla que no está en la placa de cocción o que no es adecuada por su material y dimensiones. (diámetro mínimo de la olla: Ø 120 mm)
	Función de bloqueo de mandos activada.



## FUNCIONAMIENTO Y USO DE LA COCINA DE INDUCCIÓN

### USE SOLO OLLAS PARA PLACAS DE INDUCCIÓN.

Cuando se enciende una zona de cocción, el fondo de la olla se calienta. La zona de cocción se calienta solamente gracias al calor que la olla le transmite. La inducción detecta automáticamente las dimensiones de la olla. La potencia de calentamiento tiene que elegirse en función de qué se quiere cocinar. A continuación se muestra una breve tabla:

### ÁREAS DE REGULACIÓN

1 - 2	Fundir Calentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 - 3	Montar Descongelar	Arroz, flan y platos cocinados Verduras, pescados, productos congelados
3 - 4	Vapor	Verduras, pescado, carne
4 - 5	Hervir	Patatas cocidas, sopas, pasta Verduras frescas
6 - 7	Cocina a fuego bajo	Carne, hígado, huevos, salchichas Goulash, redondos, callos
7 - 8	Cocinar Freír	Patatas, rosas, pasteles
9	Freír, llevar a hervor	Filetes, tortillas Hervir
P	Freír, Llevar a hervor	Llevar a hervor grandes cantidades de agua

Nota: el tiempo de calentamiento de las placas de cocción de inducción es menor respecto de las placas de cocción de gas.

### FUNCIONES DE BASE

Véase la tabla del modelo que corresponde a la página anterior.


### FUNCIÓN BRIDGE


Esta función permite operar juntas las zonas de cocción 1-2 y / o 3-4.

Para su activación:

- Active la placa de cocción;

Para "90":

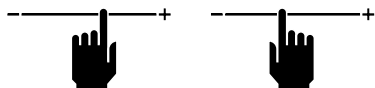
pulse al mismo tiempo los símbolos  :


- 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).

Para "90 Plus":


pulse al mismo tiempo los símbolos :



- Los símbolos  aparecerán en la pantalla de las 2 áreas de cocción interesadas en el BRIDGE;  
- Regule la potencia con el slider de la zona de cocción más central.

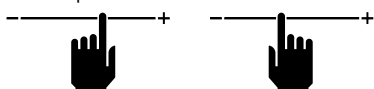
### DESACTIVACIÓN función BRIDGE:

Para "90":

pulse al mismo tiempo los símbolos  :

Para "90 Plus":

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.

Para "90":

- Encienda la placa de cocción;  
- seleccione la zona de cocción;


- toque (+) hasta que se visualice el display  en la zona de cocción posterior.


Nota: Sólo puede ajustar una placa derecha y una izquierda a la vez en  s (total no más de 2).

Si la placa exterior está ajustada en , la cercana no se puede ajustar por encima del nivel . Si es la más externa la que está en , la externa se apaga.

Para "90 Plus":

- Encienda la placa de cocción;

- toque el slider para llevar la potencia a  y después el botón (+).

Cuando termine el modo Booster, la potencia se reduce automáticamente a nivel .

Si una zona está en , la zona vecina no se puede ajustar más allá del nivel .


### FUNCIÓN KEEP WARM (mantener caliente)

Versión "90"

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 .


Versión "90 Plus"

Encienda la placa de cocción;

Toque el botón  relativo a la zona de cocción en cuestión y seleccione uno de los 3 niveles de temperatura:

42°C - Mantenimiento de la temperatura de comida cocinada .


70°C - continuación de la cocción .

94°C - Lleve a ebullición .


### Apagado de la placa de cocción


Para apagar la zona de cocción:



Toque el botón (-) hasta que en el display de la zona de cocción se visualice 0.

Si la zona de cocción estuviera todavía muy caliente, se indica el calor residual .

Apague la placa de cocción

Toque el botón  : todas las zonas de cocción se desactivan.

En el display de las zonas de cocción aún muy calientes aparecerá el símbolo .

 No toque las zonas de cocción mientras que el piloto esté  encendido.

### FUNCIÓN TIMER (TEMPORIZADOR) Y APAGADO AUTOMÁTICO

El temporizador tiene dos funciones:

1 - TEMPORIZADOR;



2 - APAGADO AUTOMÁTICO de una o varias zonas de cocción.

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 (-).  
(en versión Plus se activa el piloto .

2. Configurar el tiempo deseado tocando los botones (+) y (-).  
El temporizador comienza a contar.

Para modificar el tiempo, repita el procedimiento desde el punto 1.

Para anular el temporizador:

1. Encienda la placa de cocción (si está apagado) y toque simultáneamente las teclas (+) y (-).  
(en versión Plus se activa el piloto .

2. Pulse el botón (-) para llevar el tiempo a 00.

## APAGADO AUTOMÁTICO

Para la función de apagado automático:

- 1 - encienda la placa de cocción;
- 2 - seleccione la zona de cocción;
- 3 - seleccione el nivel de potencia;
- 4 - configure el temporizador como se ha descrito anteriormente.

Para configurar el apagado automático para otra zona de cocción, repita el procedimiento desde el punto 2.

El **TEMPORIZADOR** y el **APAGADO AUTOMÁTICO** pueden utilizarse al mismo tiempo.

## FUNCIONES AÑADIDAS MODELO "90 PLUS"

### STOP AND GO

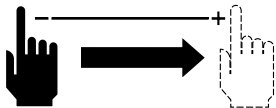
Esta función permite interrumpir temporalmente la cocción y volverla a activar con las mismas configuraciones.

para su activación, toque el botón **II**.

Si la función no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga.

### Para la desactivación

Toque el botón **II** y en 5 segundos desplace completamente el slider a la derecha.



## PROGRAMACIÓN AUTOMÁTICA DE LA COCCIÓN

Esta función permite acelerar el inicio de la cocción.

El procedimiento es el siguiente:

- 1 - Encienda la placa de cocción
- 2 - Toque durante más de 2 segundos el nivel de cocción deseado;

en el display aparecerá **A**, y el nivel de cocción deseado **1.....9**.

Durante un cierto período, la zona de cocción funcionará a la máxima potencia para después llevarse al nivel configurado.

Para desactivar la función:

toque de nuevo el mando **—** + y cambie el nivel de potencia.

## FUNCIÓN RESTAURACIÓN para apagado accidental

Después de haber apagado la cocina, es posible restablecer las últimas configuraciones seleccionadas:

- Estado de cocción de todas las zonas de cocción (potencia).
- Minutos y segundos del temporizador por zonas de cocción programadas.
- Programación automática de la cocción.

El procedimiento de restablecimiento es el siguiente:

· active la cocina.

· toque en 6 segundos el botón **II**.

Las configuraciones anteriores volverán a estar activas.

## FUNCIÓN CHEF

Permite establecer para cada zona de cocción una potencia predeterminada para cada etapa de cocción.

**Zona 4:** nivel de potencia 9. Inicio de la cocción








**Zona 3:** nivel de potencia 6. continuación de la cocción

**Zona 2:** nivel de potencia 3. final de la cocción

**Zona 1:** nivel de potencia 1. Mantener caliente

## PANEL DE MANDOS TÁCTIL (Para usar con campanas remotas)



	<b>ON/OFF</b> Encendido/apagado del motor y Velocidad 1
	Activación de la Velocidad 2
	Activación de la Velocidad 3
	Activación de la Velocidad 4 solo durante unos minutos, después de activa la velocidad 3
	<b>Encendido / Apagado luz</b> <b>Impulso corto:</b> encendido y apagado luz <b>Impulso largo:</b> cambio de tono de luz de 2700K-5600K (campana con dynamic light) 
	<b>TIMER</b> (Led rojo intermitente) Apagado automático tras 15 min.

## CAMBIO DEL CÓDIGO EN LOS MANDOS DE CONTROL DE LA CAMPANA

Si sólo hay un mando de control de campana, vaya directamente al paso 2.




En presencia de más de un mando en la misma habitación, se puede generar un nuevo código con el siguiente procedimiento.



**Corte el suministro de alimentación de la campana antes de realizar el procedimiento.**

### 1) - GENERAR UN NUEVO CÓDIGO



El procedimiento debe realizarse **en el panel de mandos del plano de cocción**.

- Presione simultáneamente los botones LUZ  y TIMER  hasta que las teclas empiecen a parpadear.
- Presione el botón 2a velocidad  durante algunos segundos.



**Vuelva a conectar la campana a la red eléctrica, comprobando que las luces y el motor estén apagados.**

### 2) - ASOCIACIÓN A LA CAMPANA DE LOS MANDOS DEL PLANO DE COCCIÓN

presione el botón LUZ  o TIMER  (ver instrucciones de la campana) **del panel de mandos de la campana** durante 2 segundos: el botón parpadea.





presione el botón LUZ  en el plano de cocción dentro de los 5 segundos.

## RESTABLECIMIENTO DEL CÓDIGO DE FÁBRICA

el procedimiento debe efectuarse en caso de cesión del plano de cocción.



**Corte el suministro de alimentación de la campana antes de realizar el procedimiento.**

- Presione simultáneamente los botones LUZ  y TIMER  hasta que las teclas empiecen a parpadear.
- Presione las teclas  y  durante unos segundos.
- Realice el procedimiento descrito en el punto 2.



## QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMAS

### La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La cocina no está conectada a la red eléctrica.
- El fusible de protección ha saltado.
- Compruebe si el bloque no está activo.
- Los botones están cubiertos de agua o de grasa.
- Un objeto está posicionado en los botones.

### Aparece el símbolo

- No hay ninguna cacerola en la zona de cocción.
- El contenedor utilizado no es compatible con la inducción.
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño respecto a la zona de cocción.

### Aparece el símbolo [ E ]:

- Desconectar y volver a conectar la placa de cocción.
- Póngase en contacto con el Servicio de asistencia pos venta.

### Una de las zonas o toda la placa de cocción se apaga:

- El sistema de seguridad anti calentamiento está activo;
- La placa de cocción o una zona de cocción ha permanecido encendida durante demasiado tiempo;
- uno o varios botones están cubiertos;
- una de las ollas está vacía y el fondo se ha recalentado.

### El ventilador sigue funcionando después de haber apagado la cocina:






- Esto no es una anomalía: el ventilador sigue protegiendo la centralita electrónica del dispositivo.
- El ventilador se detiene automáticamente.








## 10 CÓDIGOS DE ERROR

Para dar soporte a un técnico de servicio en caso de error, la interfaz de usuario muestra los códigos de error.

En combinación con el documento proporcionado "códigos de error Basic 2", que incluye información de datos, está disponible una descripción completa de la matriz de errores.

Los códigos de error estándar de EGO se enumeran a continuación, la interfaz de usuario personalizada puede ser diferente. En la interfaz de usuario general estándar (Er xx) y los errores de la zona de cocción (E/x) difieren. En caso de errores en la zona de cocción, la indicación de la zona de cocción incorrecta parpadea con la alternativa "E" y un código de hexadecimal "X".

Código de error	Descripción	Posibles causas	Remedio
	La zona de cocción se puede configurar si se muestra una "C" estática	No hay error, el usuario está en el menú de servicio.	Se debe colocar una bandeja adecuada en la zona de cocción correspondiente
	La cocción se configurará si se muestra una "C" parpadeante. Después de una configuración correcta, la pantalla correspondiente muestra "-". Si no se muestra el símbolo "-", compruebe las posibles causas del error E/5.	El usuario se encuentra en el menú de servicio, sin errores	Espere el símbolo "-" o interrumpa las actividades de configuración pulsando la tecla Seleccionar y la "C" no parpadeará más.
	Una "E" parpadeante en cada zona de cocción indica que se borrarán todas las configuraciones.	El usuario se encuentra en el menú de servicio, sin errores	Configuración manual
	Se superan los límites de temperatura	La temperatura de Pt o del vidrio es demasiado alta NTC -> temperatura electrónica demasiado alta	El sistema debe enfriarse
	Olla inadecuada, por ejemplo, pérdida de las características magnéticas debido a la temperatura en la parte inferior	En el módulo, una olla crea un punto de operación incorrecto que puede destruir dispositivos, por ejemplo, IGBTs.	1. El error se cancela automáticamente después de 8s y la zona de cocción se puede usar nuevamente. En caso de futuros errores adicionales, la olla debe ser reemplazada. 2. El módulo tiene que ser cambiado si el error se produce sin una olla en la zona de cocción.

	Módulo de inducción no configurado (todo el módulo de inducción responde a la interfaz de usuario, pero cualquier elemento está relacionado con la zona de cocción afectada).	el módulo de inducción no está configurado	Elimine la configuración de la placa y active la configuración manual. Inicie el menú de servicio de la interfaz de usuario para configurar el módulo de inducción si los puntos enumerados no son exitosos. Reemplace el módulo.
	Sin comunicación entre la interfaz de usuario y el módulo de inducción	Sin fuente de alimentación del módulo de inducción. Mal cableado o defecto	Verifique la alimentación y las conexiones LIN. Si la conexión es correcta, reemplace el módulo
	Perturbación de la alimentación principal	1. Falla en la detección de frecuencia de potencia principal 2. Sobretensión	Verifique la frecuencia y el voltaje de alimentación principal, si es correcto, reemplace el módulo
	Falla no asignable		Reemplace el módulo o la interfaz de usuario
	Falla del ventilador	Ventilador o control electrónico defectuosos	Reemplace el módulo
	Sonda de temperatura defectuosa en el inductor	Señal del sensor fuera del rango válido; sensor o electrónica defectuosos	Reemplace el módulo
	Defecto de hardware del módulo de inducción	Dispositivo de hardware defectuoso detectado por la comprobación automática del módulo	Reemplace el módulo
	Fallo de configuración	2 zonas de cocción están dedicadas al mismo elemento de la interfaz de usuario	Elimine la configuración manual de configuración real con el menú de servicio
	Valor del sensor fijo (función de prueba para la sonda T en el inductor)	No hay suficiente cambio de temperatura (10 K) dentro de los 5 min después de encender la placa	El sistema debe enfriarse
Sin funcionalidad y sin visualización	Sobretensión en la fuente de alimentación del modo de conmutación (sin funcionalidad)	Conexión de 400 V	Desconecte y corrija la conexión de la línea de alimentación

#### Nota:

El sistema no puede eliminar automáticamente cada fallo, por ejemplo, en caso de defecto de la fuente de alimentación de la interfaz de usuario.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



### ¡ATENCIÓN!

**Para la limpieza, no utilice nunca un aparato de vapor.**

Antes de limpiar la placa de cocción, asegúrese de que esté a temperatura ambiente. Limpie siempre la placa de cocción después de cada uso con un detergente específico para vitrocerámicas.

No utilice productos que contengan:  
- agentes corrosivos (sosa, ácidos, amoníaco).  
- agentes abrasivos (polvo o pastas).

No utilice objetos con punta ni abrasivos.

Después de la limpieza, seque el aparato con un paño suave.

Si el aparato se acopla encima de un horno o bien una placa de cocción eléctrica provistos de sistema pirolítico, no lo ponga a funcionar mientras que el procedimiento pirolítico esté en curso, porque podría saltar la protección de recalentamiento de la placa de cocción (véase el capítulo correspondiente).

## ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL



El símbolo del contenedor tachado que se encuentra en su equipo indica que **el producto es un RAEE**, es decir, un **"Residuo de Aparatos Eléctricos y Electrónicos"** y, por tanto, **no se puede eliminar en la basura**, 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 ответственности 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.



### Назначение

- Варочная панель предназначена для приготовления и разогрева пищи в домашних условиях.
- Варочную панель нельзя устанавливать на открытом воздухе или в местах, где она может подвергаться воздействию атмосферных явления (дождя, ветра и т.д.).
- Любое использование, отличающееся от вышеуказанных не допускается.
- Варочная панель должна устанавливаться только над электрическими духовыми шкафами с системой охлаждения дымовых паров.
- Прибором могут пользоваться дети возрастом не менее 8-ми лет, люди с ограниченными физическими, умственными или сенсорными возможностями, неопытные или не обладающие необходимыми знаниями люди, при условии, что находятся под присмотром или после специального обучения по безопасному использованию устройства и осознания связанных с этим опасностей. Дети не должны играть с прибором. Очистку и уход панели не должны осуществлять дети без присмотра.
- Не оставляйте включенную варочную панель без присмотра.



### Опасность ожогов

- Используйте клавишу блокировки команд для предотвращения включения прибора неавторизованными лицами.
- Используемую посуду следует ставить так, чтобы ручки были отвернуты от края и дети не могли дотрагиваться до них.
- Выключайте зоны нагрева после использования.
- Не кладите металлические предметы на включенные зоны нагрева.



### Техника безопасности

- Установку должны выполнять квалифицированные опытные установщики в соответствии с указаниями настоящего руководства и действующими нормативными требованиями.  
**В случае повреждения шнура питания или других компонентов, варочную панель НЕ следует использовать:** отсоедините ее от сети электропитания и обратитесь к местному Дилеру или в авторизованный Центр Сервисного Обслуживания.

Не вносить в прибор электрические, механические и функциональные изменения.

Не пытайтесь самостоятельно чинить прибор или заменить его детали. Работы, выполненные некомпетентными людьми или неквалифицированным персоналом, могут нанести ущерб, в том числе, серьезный, имуществу и/или лицам, на которых не распространяется гарантия изготовителя.

- Прежде чем приступать к установке варочной плиты, убедитесь в целостности и исправности всех ее частей. В случае обнаружения каких-либо аномалий не приступайте к установке, а обратитесь к дилеру.




Электрическая система, к которой подключается варочная панель, должна быть выполнена в соответствии с действующими нормами, иметь заземляющее устройство, отвечающее требованиям страны, в которой установлена плита, а также удовлетворять требованиям европейских нормативов по радиопомехам.

- Электрические характеристика линии электропитания (напряжение и частота) должны соответствовать данным, указанным на табличке варочной панели. Проверьте соответствие вышеуказанных данных, прежде чем подключить панель к электрической сети. В случае сомнений обратитесь к электрику.
- Не используйте варочную панель до ее установки.
- Запрещается использовать индукционную панель на движущихся аппаратах.
- Категорически запрещается открывать кожух прибора.
- Faltes гарантирует соответствие прибора стандартам безопасности только при использовании оригинальных запасных частей.
- Прибор не рассчитан для подключения к внешнему таймеру или использования пульта дистанционного управления.

## УКАЗАНИЯ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРОМ



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

- При работе прибора установленная на нем посуда может создавать шум, причиной которой могут быть:
  - высокий уровень мощности.
  - материалы дна посуды.
- Не используйте воду для тушения пламени. Выключите зону нагрева. Тушите пламя с помощью крышки, огнестойкой тканью или аналогичного материала.
- Не храните предметы из горючего материала в ящиках под варочной панелью. Лоток для столовых приборов должен быть из жаростойкого материала.
- Избегайте подогрева пустой посуды; всегда проверяйте наличие в ней достаточного количества жидкости.
- Выключайте варочную панель после использования.
- Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания.
- Подогрев жира или масла осуществлять в течение не более одной минуты без использования бустерной функции.
- Обратите внимание на то, чтобы не обжечься после использования прибора.
- Убедитесь, что электрические кабели прибора не находятся в контакте со стеклом или горячей посудой.
- Не используйте варочной панели для подогрева банок.
- Не наносите защитных покрытий на поверхность индукционной панели.
- Электрические провода не должны находиться в контакте с поверхностью варочной панели.
- Для защиты руку от тепла используйте предусмотренные для этой цели прихватки. Используйте только сухие перчатки и прихватки.
- Используйте только кастрюли и сковороды с гладким и магнитным дном, подходящим для индукционных поверхностей.
- Избегайте контакта сахара, синтетических материалов или алюминиевой фольги с горячими зонами нагрева. Вышеуказанные вещества при охлаждении могут вызывать растрескивание или другие повреждения стеклокерамической поверхности: выключите прибор и немедленно удалите их с горячей поверхности.
- Перемещайте кастрюли, поднимая их, не 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.

## УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПА

### Защитное отключение

В случае, если одной из зон нагрева превышает время включения при максимальной мощности, она автоматически отключается и загорается индикатор остаточного тепла.  
Для повторного включения данной зоны нагрева прикоснитесь к соответствующим клавишам.

Уровень мощности	low (низкий)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Макс. время включения, ч	8,7	2,0	8,7	6,7	5,3	4,3	3,5	2,8	2,3	1,9	1,5

Варочная панель автоматически отключается, если одна или некоторые клавиши перекрываются в течение больше 10 секунд.

Для приведения прибора в нормальное рабочее состояние:  
- удалите предметы, находящиеся на сенсорные переключатели.  
- очистите 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 шпонирования столешницы был использован термостойкий клей, иначе могут произойти деформация или отставание.



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

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



Электрическая система, к которой подключается варочная панель, должна быть выполнена в соответствии с действующими нормами, иметь заземляющее устройство, отвечающее требованиям страны, в которой установлена плита, а также удовлетворять требованиям европейских нормативов по радиопомехам.

Убедитесь, что после встраивания варочной панели в столешницу шнур питания не может подвергаться механическим нагрузкам и к нему прикоснуться невозможно.

После установки прибора, розетка, используемая для подсоединения его к сети электропитания должна быть легко доступна. В противном случае предусмотреть в доступном месте главный выключатель отключения варочной панели в случае необходимости.

Любые необходимые изменения электрической системы должны выполняться квалифицированным электриком.

В случае неисправной работы прибора не пытайтесь самостоятельно устранить неполадку, а обращайтесь к дилеру или в авторизованный центр сервисного обслуживания.



При установке панели отсоедините ее от электрической сети, вынув вилку из розетки, или с помощью главного выключателя.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

(раздел предназначен только для квалифицированного персонала)



Перед выполнением любых работ на варочной панели, отсоедините прибор от сети электропитания.  
Убедитесь, что внутренние кабели варочной панели не отсоединились или оторвались.

В противном случае, обратитесь в ближайший центр сервисного обслуживания. Подключение прибора к электрической сети должно выполняться квалифицированным персоналом.  
Подключение должно осуществляться при соблюдении требований действующего законодательства.

Перед подключением варочной панели к электрической сети проверьте следующее:

- напряжение сети электропитания соответствует напряжению, указанному на заводской табличке, установленной внутри панели;
- электрическая система соответствует требованиям действующих норм и может выдерживать предусмотренную нагрузку (см. технические характеристики внутри варочной панели);
- вилка и шнур питания не должны подвергаться температурам выше 70°C;
- линия электропитания оснащена эффективной и надежной системой заземления, отвечающей требованиям действующих стандартов;
- доступность розетки, используемой для питания панели.

В следующих случаях:

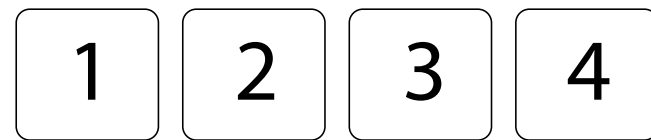
- приборы со шнуром без вилки: используемая вилка должна быть нормализованного типа. Провода должны быть соединены следующим образом: желто-зеленый для заземления, синий для нейтрали и коричневый для фазы. Вилка должна быть подключена к безопасной розетке.
- фиксированный прибор без шнура питания и вилки или другого устройства, обеспечивающего отсоединение от сети с расстоянием между разомкнутыми контактами, обеспечивающим полное разъединение в условиях III категории перенапряжения. Эти разъединительные устройства должны быть предусмотрены в сети электропитания в соответствии с правилами установки.

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

### Электрические соединения панели (Panoramico 90):

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

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

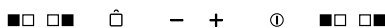


### МОЩНОСТЬ:

Характеристика	90	90 Plus
Общая мощность	2800-7400 Вт	7400 Вт
Позиция 1		
Номинальная мощность	1600 Вт	2100 Вт
Мощность бустера	1850 Вт	3700 Вт
Позиция 2		
Номинальная мощность	2100 Вт	2100 Вт
Мощность бустера (1/2)	3000 Вт	3700 Вт
Позиция 3		
Номинальная мощность	2100 Вт	2100 Вт
Мощность бустера (1/2)	3000 Вт	3700 Вт
Позиция 4		
Номинальная мощность	1600 Вт	2100 Вт
Мощность бустера	1850 Вт	3700 Вт

PANORAMICO

90



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
	Зона нагрева в состоянии ожидания
	Степени мощности нагрева в порядке от минимального до максимального; выбор осуществляется с помощью клавиш + e -.
	Power boost: максимальная мощность приготовления
	Индикатор остаточного тепла
	Мощность нагрева от 0 до 1, используется для поддержания температуры блюд
	Функция Bridge в активном состоянии. (минимальный диаметр кастрюли: 230 мм)
	Отсутствие посуды на панели или неподходящий материал или неподходящий диаметр. (минимальный диаметр кастрюли: 120 мм)
	Функция блокировки в активном состоянии.

PANORAMICO

90 Plus



Символ команды	Описание
	ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ панели. В случае неактивации других команд, варочная панель автоматически выключается через несколько секунд.
	Включение зоны нагрева, выбор мощности нагрева от 1 до 9, активация функции Booster. 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 времени нагрева в функции TIMER.
	уменьшение времени нагрева в функции TIMER.
	Функция Stop and Go.
	Задаёт персонализированный уровень мощности для каждой зоны для: начала приготовления, продолжения приготовления, завершения приготовления, поддержания температуры приготовленных блюд.
	Функция di keep warm: позволяет выбрать 3 мощности нагрева для поддержания температуры блюд.

Символ, отображаемый на дисплее	Описание
	Зона нагрева в состоянии ожидания.
	Степени мощности нагрева в порядке от минимального до максимального; выбор осуществляется с помощью клавиш + e -.
	Power boost: максимальная мощность нагрева.
	Индикатор активации функции Stop And Go.
	Индикатор остаточного тепла
	Функция автоматического начала нагрева.
	Функция Bridge в активном состоянии. (минимальный диаметр кастрюли: 230 мм)
	Отсутствие посуды на панели или неподходящий материал или неподходящий диаметр. (минимальный диаметр кастрюли: 120 мм)
	Функция блокировки в активном состоянии.



## ПОРЯДОК РАБОТЫ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКТИВНОЙ ПАНЕЛИ

### ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО КАСТРЮЛИ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ

При включении любой зоны нагрева дно установленной на ней посуды начинает нагреваться.

Поверхность зоны нагрева нагревается только от тепла, передаваемого посудой.

Индукционная система автоматически определяет наличие и размеры посуды.

Режим нагрева выбирается в зависимости от приготавливаемого блюда.

Некоторые режимы нагрева приводятся в следующей таблице:

### ЗОНА НАГРЕВА

1 - 2	Топление Подогрев	Подливка, сливочное масло, шоколад, желатин Готовые блюда
2 - 3	Взбивание Размораживание	Рис, пудинг, готовые блюда Овощи, рыба, замороженные продукты
3 - 4	Варка на пару	Овощи, рыба, мясо
4 - 5	Варка на воде	Картошка, супы, макаронные изделия Свежие овощи
6 - 7	Готовка при умеренной темпе- ратуре	Мясо, печёнка, яйца, сосиски Гуляш, рулеты, рубец
7 - 8	Готовка Жарение	Карточка, пироги, торты
9	Жарение, нагрев до кипячения	Бифштексы, яичницы Варка на воде
P	Жарение, нагрев до кипячения	Нагрев большого количества воды до кипячения

Примечание: индукционные панели нагревают посуду быстрее чем газовые.

### ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ

См. таблицу соответствующей модели на предыдущей странице.


### ФУНКЦИЯ BRIDGE

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

Активация:

- Включите варочную панель;

**Модель «90»:**

одновременно нажмите на символы  :

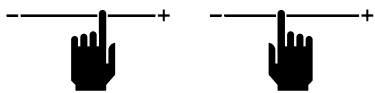
- на дисплее появляется символ  передней зоны нагрева;


- Регулируйте мощность с помощью клавиш + e -.

Примечание: функция активируется только между двумя конфорками справа или слева (но не между двумя центральными).

**Модель «90 Plus»:**


одновременно нажмите на символы :



- На дисплее 2 варочных зон, связанных МОСТОМ, отобразится символ  ;  
- Регулируйте мощность с помощью ползунка регулировки передней зоны нагрева.

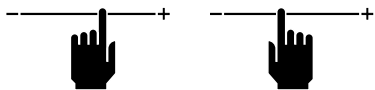
### ДЕЗАКТИВАЦИЯ функции BRIDGE:

**Модель «90»:**

одновременно нажмите на символы  :

**Модель «90 Plus»:**

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.




**Модель «90»:**

- Включите варочную панель;

- Выберите зону нагрева;

- нажмите на (+) до появления символа  на дисплее задней зоны нагрева.


**Примечание: можно регулировать в  только одну правую и одну левую конфорку за один раз (всего не более двух).**



**Если конфорка, располагающаяся ближе к внешнему краю, регулируется в  , ближняя не может быть отрегулирована на уровень, превышающий  . Если конфорка, которая ближе к внутреннему краю, находится в  , внешняя выключается.**

**Модель "90 Plus":**

- Включите варочную панель;

- с помощью ползунка регулируйте мощность нагрева на  , затем нажмите на клавишу (+).

По окончании работы в режиме Booster мощность нагрева автоматически возвращается на  .

**Если зона находится в  , ближняя зона не может быть отрегулирована на уровень, превышающий  .**


### ФУНКЦИЯ KEEP WARM

**Модель «90»**

42°C - Поддержание температуры блюда:


Включите варочную панель;


Выберите зону нагрева;


Нажмите клавишу (+), а затем клавишу (-): отобразится символ  .


**Модель «90 Plus»**

Включите варочную панель;

Нажмите на клавишу  используемой зоны нагрева, затем выберите один из 3 уровней температуры:

42°C - Поддержание температуры блюда  ;


70°C - Продолжение готовки  ;

94°C - Доведение до кипячения  ;


### Выключение варочной панели


**Для выключения зоны нагрева:**

Нажмите на клавишу (-) до появления 0 на дисплее зоны нагрева.

Если зона нагрева еще горячая, то загорается индикатор, показывающий остаточное тепло  .

**Для выключения варочной панели**

Нажмите на клавишу  : все зоны нагрева выключаются.

На дисплее еще горячих зон нагрева появляется символ  .

 **Не прикасайтесь к зонам нагрева пока индикатор  еще горит.**

## ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА И АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

Таймер выполняет две функции:

1 – СЧИТЫВАНИЕ ВРЕМЕНИ;



2 – АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ одной или некоторых зон нагрева.

Можно установить продолжительность до 99 минут в версии «90» и 119 минут в версии «90 Plus».

По истечении заданного времени на дисплее появляется 00 и включается звуковой сигнал, выключение которого происходит, нажав (+) или (-).

### ФУНКЦИЯ СЧИТЫВАНИЯ ВРЕМЕНИ

Настройка таймера:


1. Включите панель (если выключена) с помощью клавиши  и одновременно нажмите клавиши (+) и (-). (на модели Plus загорается индикатор  );

2. Регулируйте время по желанию с помощью клавиш (+) и (-). Таймер начинает отсчет времени.

Для изменения настройки повторите операцию пункта 1.

Сброс таймера:

1. Включите панель (если выключена) и одновременно нажмите клавиши (+) и (-).

(на модели Plus загорается индикатор  );

2. С помощью клавиши (-) установите время на 00.

## ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

Активация функции автоматического отключения:

- 1 - Включите варочную панель;
- 2 - Выберите зону нагрева;
- 3 - Выберите мощность нагрева;
- 4 - Выполните настройку таймера, как описано выше.

Для активации функции автоматического отключения другой зоны нагрева повторите вышеописанные операции, начиная с пункта 2.

Функции **СЧИТЫВАНИЯ ВРЕМЕНИ** и **АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ** могут быть использованы одновременно.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ МОДЕЛЬ «90 PLUS»

### Функция **STOP AND GO**

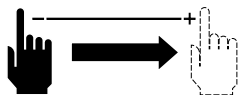
Данная функция позволяет временно остановить работу варочной панели в возобновить ее с ранее установленным температурным режимом.

Для активации функции нажмите на клавишу **II**.

Если в течение 10 минут не выполняется дезактивация функции, варочная панель выключается.

### Дезактивация функции

Нажмите на клавишу **II** и в течение 5 секунд приведите ползунок в крайнее правое положение.



## АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ РЕЖИМА НАГРЕВА

Данная функция используется для ускорения процесса приготовления блюд. Активация функции осуществляется следующим образом:

- 1 - Включите варочную панель;
- 2 - Нажмите символ желаемой мощности нагрева в течение более 2-х секунд:

на дисплее появятся символ **A** и заданное значение мощности нагрева **8.....9**. В течение определенного времени зона нагрева будет работать при максимальной мощности, затем возвращается на заданное значение.

Дезактивация функции:

Вновь прикоснуться к символу **—+** и измените уровень мощности.

## ФУНКЦИЯ ВОССТАНОВЛЕНИЯ на случай случайного выключения

Данная функция позволяет восстановить последние настройки панели после ее выключения и, в частности:

- Режим нагрева (мощности) всех зон нагрева.
- Настройка таймера (минуты и секунды) запрограммированных зон нагрева.
- Функция автоматического программирования режима нагрева.

Активация этой функции осуществляется следующим образом:

- Включите варочную панель.
- в течение 6 секунд нажать на клавишу **II**.

Ранее выполненные настройки возвращаются в активное состояние.

## ФУНКЦИЯ **CHEF**

Позволяет задавать для каждой зоны приготовления определенную мощность для каждого этапа приготовления.

**Зона 4:** уровень мощности 9. Начало приготовления.

**Зона 3:** уровень мощности 6. Продолжение приготовления.

**Зона 2:** уровень мощности 3. Завершение приготовления.

**Зона 1:** уровень мощности 1. Поддержание температуры приготовленных блюд.

## СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(Для использования с вытяжками на дистанционном управлении)



	<b>ВКЛ/ВЫКЛ</b> Включение/выключение двигателя и скорости 1
	Активация скорости 2
	Активация скорости 3
	Активация скорости 4 только на несколько минут, затем подключается 3-я скорость.
	<b>Включение / выключение света</b> <b>Короткие импульсы:</b> Включение и выключение света <b>Длительный импульс:</b> изменение светового тона от 2700K-5600K ( колпаки с dynamic light (  )
	<b>ТАЙМЕР</b> (Красный мигающий светодиод) Автоматическое выключение через 15 минут.

## ИЗМЕНЕНИЕ КОДА НА ОРГАНАХ УПРАВЛЕНИЯ ВЫТЯЖКОЙ

При наличии только одного регулятора управления вытяжкой, сразу переходите к пункту 2. При наличии нескольких пунктов управления в одной комнате, для генерирования дополнительного кода следовать нижеприведенным указаниям.



**Прежде чем выполнить процедуру, отключить электропитание вытяжки.**

### 1) - ГЕНЕРИРОВАНИЕ НОВОГО КОДА

Процедура должна осуществляться **на приборном щитке варочной панели.**

- Одновременно нажать клавиши **ОСВЕЩЕНИЕ** и **ТАЙМЕР** до тех пор, пока дисплей не начинает мигать.

- Нажимать кнопку 2а скорости в течение нескольких секунд.



**Вновь подключите вытяжку к сети электропитания, убедившись, что подсветка и двигатель выключены.**

### 2) - ПОДКЛЮЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ ВЫТЯЖКОЙ К ПРИБОРНОМУ ЩИТКУ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

нажать клавишу **ОСВЕЩЕНИЕ** или **TIMER** (см. инструкцию по капоту) панели управления вытяжкой на 2 секунды:  
ключевые вспышки.

нажимать клавишу **СВЕТ** на варочной панели в течение 5 секунд.

## ВОССТАНОВЛЕНИЕ ЗАВОДСКОГО КОДА

процедуру необходимо выполнить в случае передачи варочной панели.



**Прежде чем выполнить процедуру, отключить электропитание вытяжки.**

- Нажимать одновременно кнопки **СВЕТ** и **ТАЙМЕР** до тех пор, пока они не начнут мигать.

- Нажимать кнопки и скорости в течение нескольких секунд.

- Выполните процедуру, описанную в пункте 2.



## ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

### Варочная панель или зоны нагрева не включаются:

- Варочная панель не подключена к электрической сети.
- Перегорел предохранитель.
- Клавиша блокировки команд нажата.
- Наличие воды или грязи на поверхности клавиш.
- Посторонний предмет на клавишах.



### Появление символа **E4**:

- Отсутствие посуды в зоне нагрева.
- Материал посуды не подходит для индукционной панели.
- Маленький диаметр дна посуды по отношению к зоне нагрева.

### Появление символа [ E ]:

- Отключите и вновь подключите варочную панель.
- Обратитесь в Центр Сервисного обслуживания.

### Одна из зон нагрева или вся панель выключаются:

- Активирована система защиты от перегрева;
- Варочная панель или одна из зон нагрева находились слишком долго в включенном состоянии;
- одна или некоторые клавиши чем-то прикрыты;
- пустая посуда и перегрев дна.

### Вентилятор продолжает работать после выключения панели:

- Это нормально: вентилятор защищает электронный блок управления прибора от высоких температур.
- Вентилятор остановится автоматически.

## 10 КОДЫ ОШИБКИ

В помощь сервисному инженеру, в случае ошибок, на дисплее пользовательского интерфейса отображаются коды ошибок.

В сочетании с предоставленным документом «Коды ошибок Basic 2», который включает в себя детальную информацию, доступно полное описание матрицы ошибок.

Стандартные коды ошибок E.G.O перечислены ниже, конкретный пользовательский интерфейс может отличаться. В стандартной версии, ошибки общего пользовательского интерфейса (Eg xx) и ошибки варочной зоны (E/x) различаются. В случае ошибок варочной зоны, дисплей некорректно работающей варочной зоны мигает, показывая попеременно символ «E» и шестнадцатеричный код «X».

Код ошибки	Описание	Возможные причины	Способ устранения
<b>E3</b>	Варочная зона может быть сконфигурирована, если показан статичный символ «C»	Ошибки отсутствуют, пользователь находится в сервисном меню.	Можно поставить подходящую кастрюлю на соответствующую варочную зону
<b>E3</b>	Приготовление может быть сконфигурировано, если показан мигающий символ «C». 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 «C» перестанет мигать.
<b>E3</b>	Мигающий символ «E» на всех варочных зонах показывают, что все настройки будут удалены	Пользователь находится в сервисном меню, ошибки отсутствуют	Ручная настройка
<b>E2</b>	Предельные значения температуры превышены	Слишком высокая температура Pt или стекла NTC -> Слишком высокая температура электроники	Систему необходимо охладить

<b>E3</b>	Неподходящая емкость, то есть утраты магнитных характеристик из-за температуры дна	На модуле емкость создает неправильно работающую точку, которая может повредить устройства, например, БТИЗ (биполярный транзистор с изолированным затвором).	1. Ошибка автоматически аннулируется через 8 с, и варочную зону можно использовать снова. В случае появления дальнейших ошибок емкость необходимо заменить. 2. Модуль должен быть изменен, если ошибка возникает без емкости на варочной зоне.
<b>E4</b>	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.
<b>E5</b>	Отсутствует обмен данными между пользовательским интерфейсом и индукционным модулем	К индукционному модулю не поступает питание. Неисправные или дефектные кабельные соединения	Проверьте питание и соединения LIN. Если соединение в порядке, замените модуль
<b>E6</b>	Аварийное отключение электропитания	1. Невозможно определить частоту основного электропитания 2. Избыточное напряжение	Проверьте напряжение и частоту основного электропитания, если они в порядке, замените модуль
<b>E7</b>	Неизвестная ошибка		Замените модуль или пользовательский интерфейс
<b>E8</b>	Неисправность вентилятора	Вентилятор или электронный регулятор неисправны	Замените модуль
<b>E9</b>	Неисправный температурный датчик индуктора	Сенсорный сигнал вне действительного диапазона; датчик или электроника повреждены	Замените модуль
<b>E9</b>	Неисправность аппаратного обеспечения индукционного модуля	Неисправность аппаратного обеспечения, обнаруженная во время самодиагностики модуля	Замените модуль
<b>E0</b>	Ошибка конфигурации	2 варочные зоны относятся к одному элементу пользовательского интерфейса	Удалите текущую конфигурацию ручных настроек с помощью сервисного меню
<b>E4</b>	Фиксированное значение сенсора (функция тестирования датчика температуры индуктора)	Недостаточное изменение температуры (10 K) за 5 минут после включения конфорки	Систему необходимо охладить
Устройство не работает, на дисплее отсутствует индикация	Избыточное напряжение в режиме переключения источника питания (не работает)	Соединение 400 В	Отсоедините и исправьте подключение линии питания

### Примечание:

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

## ОЧИСТКА И УХОД



### ВНИМАНИЕ!

**Не используйте паровые машины для очистки панели.**

Прежде чем производить очистку варочной панели, убедитесь, что она охладилась до температуры окружающей среды.

Обязательно чистите варочную панель после каждого использования применением чистящего средства для стеклокерамики.

Не применяйте чистящие средства содержащие:

- коррозионные вещества (сода, кислоты, аммиак).
- абразивные вещества (порошки или пасты).

Не используйте острый или абразивный инструмент.

После очистки протирайте поверхность прибора мягкой тканью.

Если прибор устанавливается над электрическим духовым шкафом с системой пиролизической очистки, не включайте его во время работы этой системы, т.к. это может вызвать срабатывание устройства защиты от перегрева (см. соответствующий раздел).

## 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 zatem przeczytać tę instrukcję w całości.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody/obrażenia, które mogą zostać spowodowane u ludzi, zwierząt domowych lub w mieniu, w sposób bezpośredni lub pośredni, w wyniku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa wskazanych w tej broszurze.

Zachowanie niniejszej instrukcji obsługi razem z urządzeniem jest bardzo ważne w celach wszelkiej przyszłej lektury.



### Przeznaczenie

- Ta płyta kuchenna jest przeznaczona do stosowania w gospodarstwie domowym do przygotowywania i utrzymywania gorącej temperatury dań.
- Nie instalować płyty kuchennej na zewnątrz i nie wystawiać jej na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, wiatr itd.)
- Zabrania się stosowania do innych celów.
- Ta płyta kuchenna może być montowana wyłącznie na piekarnikach lub kuchenkach elektrycznych wyposażonych w system chłodzenia dymów i oparów.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej lub które nie posiadają doświadczenia lub wymaganej wiedzy, chyba że odbędzie się to pod nadzorem lub gdy otrzymały instrukcje odnoszące się do zapewnienia bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumienia związanego z nim niebezpieczeństwa. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czynnności czyszczenia i konserwacji, będące obowiązkiem użytkownika, nie powinny być wykonywane przez dzieci bez zapewnienia im odpowiedniego nadzoru.
- Nigdy nie pozostawiać włączonej płyty kuchennej bez nadzoru.



### Niebezpieczeństwo poparzeń

- Używać blokady elementów sterujących, aby zapobiec samodzielnemu włączeniu urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- ustawiać trzonki i uchwyty patelni oraz garnków w taki sposób, aby były niedostępne dla dzieci.
- Wyłączyć strefy grzejne po zakończeniu korzystania z nich.
- Nie stawiać żadnych metalowych przedmiotów na włączonych strefach grzejnych.



### Bezpieczeństwo techniczne

- Prace instalacyjne powinny być wykonywane przez kompetentnych i wykwalifikowanych instalatorów, jak wskazano w niniejszej instrukcji i zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Jeśli przewód zasilający lub inne podzespoły są uszkodzone, NIE należy używać płyty kuchennej: odłączyć płytę kuchenną od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum obsługi technicznej w celu naprawy.

Nie należy zmieniać struktury elektrycznej, mechanicznej i funkcjonalnej urządzenia.

Nie wolno podejmować samodzielnych prób naprawy lub wymiany; wszystkie operacje wykonywane przez osoby niekompetentne i niewykwalifikowane mogą spowodować szkody, nawet bardzo poważne, dla mienia i/lub osób, które nie są objęte gwarancją producenta.

- Przed zainstalowaniem płyty kuchennej należy sprawdzić, czy wszystkie jej elementy są w odpowiednim stanie i czy prawidłowo działają; w przypadku zauważenia 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 uziemienie, zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa w kraju używania urządzenia; powinna być również zgodna z europejskimi przepisami w zakresie zakłóceń radiowych.

- Dane dotyczące podłączenia do zasilania (napięcie i częstotliwość) podane na tabliczce znamionowej płyty kuchennej powinny być zgodne z parametrami sieci elektrycznej. Przed podłączeniem do zasilania porównać te dane. W przypadku wątpliwości skontaktować się z elektrykiem.

- Nie używać płyty kuchennej przed jej zainstalowaniem.
- Zabrania się używania płyt indukcyjnych na poruszających się urządzeniach.
- Nigdy nie otwierać osłony urządzenia.
- Falmec gwarantuje zachowanie standardów bezpieczeństwa wyłącznie w przypadku używania oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do działania z zastosowaniem zewnętrznego czasomierza lub pilota.

## 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 witroceramicznej: 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 magnesywalnych przedmiotów. Karty kredytowe, urządzenia ratujące życie, kalkulatory kieszonkowe 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 wpuszczony w blat znajduje się szuflada, należy umieścić przegrodę oddzielającą pomiędzy szufladą a dolną częścią urządzenia, aby zapewnić konieczną wentylację płyty i nie dopuścić do zablokowania wentylatorów.

Nigdy nie używać dwóch garnków lub patelni jednocześnie na jednym obszarze gotowania, prostokątnym obszarze gotowania lub w strefie gotowania PowerFlex.

## ZABEZPIECZENIA PŁYTY KUCHENNEJ

### Wyłączenie bezpieczeństwa

Jeśli w przypadku jakiegś 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 fornirowane z użyciem kleju odpornego na wysokie temperatury, co zapobiega powstawaniu odkształceń i przerw.



Zabrania się instalowania urządzenia na lodówkach i zamrażarkach, zmywarkach do naczyń, pralkach i suszarkach.

## BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE



Instalacja elektryczna, do której podłączona jest płyta, powinna być zgodna z przepisami oraz posiadać uziemienie, zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa w kraju używania urządzenia; powinna być również zgodna z europejskimi przepisami w zakresie zakłóceń radiowych.

Upewnić się, że po zamontowaniu płyty kuchennej nie będzie można dotknąć przewodu zasilania i nie będzie on podlegał naprężeniom mechanicznym.

Po zainstalowaniu urządzenia gniazdko wykorzystywane do podłączenia elektrycznego powinno być łatwo dostępne; jeśli nie jest to możliwe, należy przewidzieć wyłącznik główny, aby w razie konieczności móc odłączyć okap.

Wszelkie modyfikacje w instalacji elektrycznej powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

W przypadku awarii urządzenia nie należy podejmować samodzielnych prób jego naprawy, lecz skontaktować się z dostawcą lub autoryzowanym centrum obsługi technicznej.



Podczas instalowania płyty należy odłączyć urządzenie, wyjmując wtyczkę lub korzystając wyłącznika głównego.

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

(część zastrzeżona wyłącznie dla personelu wykwalifikowanego)



Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności przy płycie należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

Upewnić się, że nie istnieje ryzyko odłączenia lub przecięcia przewodów elektrycznych wewnątrz płyty:

w przeciwnym razie skontaktować się z najbliższym centrum obsługi technicznej. Zwrócić się do wykwalifikowanego personelu, aby podłączył kable elektryczne.

Podłączenie należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przed podłączeniem płyty do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:

- napięcie sieciowe jest zgodne z danymi na tabliczce wewnątrz płyty;
- instalacja elektryczna jest zgodna z normą i może wytrzymać obciążenie (patrz dane techniczne wewnątrz płyty);
- wtyczka i przewód zasilający nie są narażone na kontakt z temperaturami przekraczającymi 70°C;
- instalacja zasilająca wyposażona jest w sprawną i prawidłową instalację uziemiającą zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko wykorzystywane do podłączenia jest łatwo dostępne po zamontowaniu płyty.

W przypadku:

- urządzenia wyposażonego w przewód bez wtyczki: należy używać wtyczki typu znormalizowanego. Przewody powinny być podłączone w następujący sposób: żółto-zielony do uziemienia, niebieski do zacisku neutralnego i brązowy do fazy. Wtyczka powinna być podłączona do odpowiedniego gniazda bezpieczeństwa.
- urządzenia stałego nieposiadającego przewodu zasilającego i wtyczki lub innego przyrządu zapewniającego odłączenie od sieci i posiadającego odległość rozwarcia styków, która umożliwi całkowite odłączenie w warunkach nadnapięcia kategorii III. Tego typu urządzenia odłączające powinny zostać przewidziane w sieci zasilania, zgodnie z zasadami instalacji.

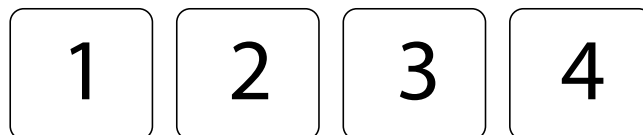
Przewód uziemiający żółto-zielony nie może być przedzielony wyłącznikiem.

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

### Podłączenie płyty (Panoramico 90):

sieć	Podłączenie	Przekrój przewodu	Kabel zasilający	Kaliber odłącznika
220V -240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V -415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V -415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* obliczony z współczynnikiem niejednoczesności zgodnie z normą EN 60 335-2-6.



### WARTOŚCI MOCY:

Parametr	90	90 Plus
Moc całkowita	2800-7400W	7400W
Pozycja 1		
Moc znamionowa	1600W	2100W
Moc funkcji booster	1850W	3700W
Pozycja 2		
Moc znamionowa	2100W	2100W
Moc funkcji booster (1/2)	3000W	3700W
Pozycja 3		
Moc znamionowa	2100W	2100W
Moc funkcji booster (1/2)	3000W	3700W
Pozycja 4		
Moc znamionowa	1600W	2100W
Moc funkcji booster	1850W	3700W

PANORAMICO

90



Element sterujący	Opis
	Płyta kuchenna WŁ./WYŁ. W przypadku braku aktywacji innego elementu sterującego płyta wyłącza się automatycznie po kilku sekundach
	Wybór przedniej strefy grzejnej. W przypadku naciśnięcia w połączeniu z  powoduje włączenie funkcji BRIDGE.
	Wybór tylnej strefy grzejnej. W przypadku naciśnięcia w połączeniu z  powoduje włączenie funkcji BRIDGE.
	Blokada elementów sterujących: po naciśnięciu przez ponad 2 sekundy powoduje zablokowanie wszystkich elementów sterujących. W celu odblokowania elementów sterujących powtórzyć operację.
	Zwiększenie poziomu mocy gotowania oraz wybór funkcji Booster, lub zwiększenie czasu gotowania dla funkcji TIMER.
	Zmniejszenie poziomu mocy gotowania lub zmniejszenie czasu gotowania dla funkcji TIMER.

Komunikat na wyświetlaczu	Opis
	Strefa grzejna w trybie stand-by
	Poziomy mocy od najniższego do najwyższego, wybierane za pomocą przycisków + i -.
	Power boost: maksymalna moc grzania.
	Wskaźnik ciepła resztkowego
	Poziom mocy między 0 i 1, dostosowany do podtrzymywania temperatury ugotowanych potraw
	Włączona funkcja Bridge. (Minimalna średnica garnka: Ø230 mm)
	Brak garnka na płycie kuchennej lub garnek nieodpowiedni ze względu na materiał, z którego jest wykonany, lub rozmiary. (Minimalna średnica garnka: Ø 120 mm)
	Włączona funkcja blokady elementów sterujących.

PANORAMICO

90 Plus



Element sterujący	Opis
	Płyta kuchenna WŁ./WYŁ. W przypadku braku aktywacji innego elementu sterującego płyta wyłącza się automatycznie po kilku sekundach
	Włączenie strefy grzejnej, wybór poziomu mocy gotowania od 1 do 9 i włączenie funkcji Booster. W przypadku naciśnięcia w połączeniu z innym elementem sterującym  + powoduje włączenie funkcji BRIDGE.
	Blokada elementów sterujących: po naciśnięciu przez ponad 2 sekundy powoduje zablokowanie wszystkich elementów sterujących. W celu odblokowania elementów sterujących powtórzyć operację.
	zwiększenie czasu gotowania dla funkcji TIMER.
	zmniejszenie czasu gotowania dla funkcji TIMER.
	Funkcja Stop and Go.
	Ustawienie indywidualnego poziomu mocy każdej strefy dla: rozpoczynania gotowania, kontynuowania gotowania, kończenia gotowania, utrzymywania ciepła.
	Funkcja Keep warm: umożliwia wybór 3 poziomów mocy, aby podtrzymywać temperaturę potraw.

Komunikat na wyświetlaczu	Opis
	Strefa grzejna w trybie Stand-by.
	Poziomy mocy od najniższego do najwyższego, wybierane za pomocą przycisków + i -.
	Power boost : maksymalna moc gotowania.
	Wskaźnik włączonej funkcji Stop And Go
	Wskaźnik ciepła resztkowego.
	Funkcja automatycznego rozpoczęcia gotowania.
	Włączona funkcja Bridge. (Minimalna średnica garnka: Ø230 mm)
	Brak garnka na płycie kuchennej lub garnek nieodpowiedni ze względu na materiał, z którego jest wykonany, lub rozmiary. (Minimalna średnica garnka: Ø 120 mm)
	Włączona funkcja blokady elementów sterujących.



## DZIAŁANIE PŁYTY INDUKCYJNEJ I KORZYSTANIE Z NIEJ

### UŻYWAĆ TYLKO NACZYŃ DO PŁYT INDUKCYJNYCH.

Po włączeniu strefy grzejnej, dno garnka nagrzewa się. Strefa grzejna nagrzewa się wyłącznie dzięki ciepłu przekazywanemu przez garnek. Indukcja automatycznie wykrywa wymiary garnka. Moc grzejna powinna zostać wybrana w oparciu o rodzaj gotowanej potrawy. Poniżej podano tabelkę streszczającą zasady wyboru mocy grzejnej:

### OBSZARY REGULACJI

1 - 2	Topienie Podgrzewanie	Sosy, masło, czekolada, żelatyna Dania wstępnie gotowane
2 - 3	Ubijanie Rozmrażanie	Ryż, budyń i dania gotowane Warzywa, ryby, produkty mrożone
3 - 4	Para	Warzywa, ryby, mięso
4 - 5	Gotowanie	Ziemniaki gotowane w wodzie, zupy, makaron Świeże warzywa
6 - 7	Wolne gotowanie	Mięso, wątróbka, jaja, kielbaski Gulasz, rolady, flaki
7 - 8	Gotowanie Smażenie	Ziemniaki, obwarzanki, placki
9	Smażenie, doprowadzanie do wrzenia	Befszytki, omlety Gotowanie
P	Smażenie, doprowadzanie do wrzenia	Doprowadzanie do wrzenia dużych ilości wody

Uwaga: czas podgrzewania w przypadku indukcyjnych płyt kuchennych jest krótszy niż przy kuchenkach gazowych.

### PODSTAWOWE FUNKCJE

Patrz tabela dotycząca odpowiedniego modelu na poprzedniej stronie.

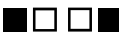

### FUNKCJA BRIDGE

Ta funkcja umożliwia jednoczesną pracę stref grzania 1-2 i/lub 3-4.

W celu włączenia:

- Włączyć płytę kuchenną;

**W przypadku wersji „90”:**

nacisnąć jednocześnie symbole  +  :

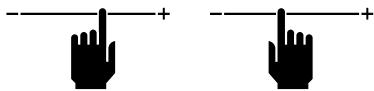
- na wyświetlaczu przedniego obszaru grzejnego pojawi się symbol  ;

- Za pomocą przycisków + i - wyregulować moc.


Uwaga: ta funkcja może być aktywowana tylko pomiędzy dwiema płytami lewymi lub prawymi (z wykluczeniem dwóch płyt środkowych).

**W przypadku wersji „90 Plus”:**

nacisnąć jednocześnie symbole:





- Na wyświetlaczach dwóch obszarów gotowania, dla których aktywowano funkcję BRIDGE

DGE (Most), pojawią się symbole  .

- Wyregulować moc za pomocą suwaka w przedniej strefie grzejnej.

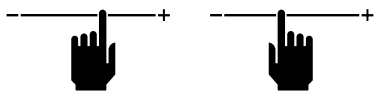
### WYŁĄCZANIE funkcji BRIDGE:

**W przypadku wersji „90”:**

nacisnąć jednocześnie symbole  +  :

**W przypadku wersji „90 Plus”:**

nacisnąć jednocześnie symbole:



### FUNKCJA BOOSTER

Funkcja Booster zwiększa moc, aby umożliwić podgrzanie dużych ilości (np. wody do gotowania makaronu).

To zwiększenie mocy działa przez maksimum 10 minut.

**W przypadku wersji „90”:**

- Włączyć płytę kuchenną;

- wybrać strefę grzejną;

- dotknąć (+) do momentu, gdy na wyświetlaczu pokaże się  w tylnej strefie grzejnej.


**Uwaga: w przypadku  możliwa jest regulacja tylko jednej płyty prawej i jednej płyty lewej za każdym razem (w sumie nie więcej niż dwóch płyt).**


**Jeśli płyta zewnętrzna zostanie ustawiona na , sąsiedniej płyty nie można ustawić na poziom wyższy niż .**

**Jeśli płyta wewnętrzna jest ustawiona na , płyta zewnętrzna wyłączy się.**

**W przypadku wersji „90 Plus”:**

- Włączyć płytę kuchenną;

- dotknąć suwaka, aby ustawić moc na , a następnie przycisk (+).

Po zakończeniu działania w trybie Booster urządzenie automatycznie zmniejsza moc do poziomu .

**Jeśli jedna strefa zostanie ustawiona na , sąsiedniej strefy nie można ustawić na poziom wyższy niż .**


### FUNKCJA KEEP WARM

**Wersja „90”**

42°C – Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw:


Włączyć płytę kuchenną;

Wybrać strefę grzejną;


Dotknąć klawisza (+), a następnie klawisza (-): pojawi się symbol .

**Wersja „90 Plus”**

Włączyć płytę kuchenną;

Dotknąć przycisku  powiązanego z odpowiednią strefą grzejną i wybrać jeden z 3 poziomów temperatury:

42°C – Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw  ;


70°C – Kontynuowanie gotowania  ;

94°C – Doprowadzenie do wrzenia .

### Wyłączenie płyty kuchennej


**W celu wyłączenia strefy grzejnej:**



Dotknąć przycisku (-) do momentu, gdy na wyświetlaczu strefy grzejnej pokaże się 0.

Jeśli strefa grzejna jest jeszcze bardzo gorąca, pokaże się wskaźnik ciepła resztkowego .

**Wyłączenie płyty kuchennej**

Dotknąć przycisku  : wszystkie strefy grzejne zostają wyłączone.

Na wyświetlaczu stref grzejnych, które są jeszcze bardzo gorące, pojawia się symbol .

 **Nie dotykać stref grzejnych, dopóki jest zapalona kontrolka .**

## FUNKCJA CZASOMIERZA I AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Czasomierz posiada dwie funkcje:

1 – **REGULATOR CZASOWEGO;**



2 – **AUTOMATYCZNEGO WYŁĄCZNIKA** jednej lub kilku stref grzejnych.

Istnieje możliwość ustawienia czasu trwania na wartość do 99 minut w wersji „90” i 119 minut w wersji „90 Plus”.

Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu czasu pojawia się 00 i włącza się sygnał akustyczny, który można wyłączyć, naciskając na przycisk (+) lub (-).

### REGULATOR CZASOWY

W celu ustawienia:


1. Włączyć płytę (jeśli jest wyłączona) za pomocą klawisza  i dotknąć jednocześnie klawiszy (+) i (-). (w wersji Plus włącza się kontrolka );

2. Ustawić żądany czas, dotykając przycisków (+) i (-).  
Czasomierz zaczyna odliczać czas.

W celu zmodyfikowania zakresu czasu powtórzyć procedurę opisaną w punkcie 1.

Aby anulować ustawienia czasomierza:

1. Włączyć płytę (jeśli jest wyłączona) i dotknąć jednocześnie klawiszy (+) i (-).

(w wersji Plus włącza się kontrolka ).

2. Nacisnąć przycisk (-), aby ustawić zakres czasu na 00.

## AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

W celu aktywacji funkcji automatycznego wyłączenia:

- 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.

## FUNKCJE DODATKOWE MODEL „90 PLUS”

### STOP AND GO

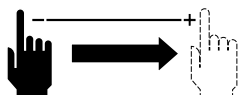
Ta funkcja umożliwia czasowe przerwanie gotowania i jego ponowne włączenie z zastosowaniem tych samych ustawień co poprzednio.

aby włączyć, dotknąć przycisku II.

Jeśli funkcja nie zostanie wyłączona w ciągu 10 minut, płyta kuchenna wyłącza się.

### W celu wyłączenia

Dotknąć przycisku II i w ciągu 5 minut przesunąć suwak całkowicie na prawo.



## AUTOMATYCZNE PROGRAMOWANIE GOTOWANIA

Ta funkcja pozwala przyspieszyć rozpoczęcie gotowania.

Należy stosować następującą procedurę:

- 1 - Włączyć płytę kuchenną
- 2 - Dotknąć przez ponad 2 sekundy żądanego wskaźnika poziomu nagrzewania:

na wyświetlaczu pokazuje się **A**, oraz żądany wskaźnik poziomu nagrzewania **1.....9**

Przez pewien czas strefa grzejna będzie działała z maksymalną mocą, aby następnie zastosować ustawiony poziom mocy.

W celu wyłączenia funkcji:

ponownie dotknąć przycisk **II** i zmienić poziom mocy.

## FUNKCJA PRZYWRÓCENIA po przypadkowym wyłączeniu

Po wyłączeniu płyty kuchennej istnieje możliwość przywrócenia ostatnich wybranych ustawień:

- Stopień nagrzewania wszystkich stref grzejnych (moc).
- Ustawienia minut i sekund na czasomierzu dla zaprogramowanych stref grzejnych.
- Automatyczne programowanie gotowania.

Procedura przywracania ustawień wygląda następująco:

- włączyć płytę.
  - w ciągu 6 sekund dotknąć przycisku **II**.
- Poprzednie ustawienia stają się aktywne.

## FUNKCJA CHEF

Umożliwia ustawienie zaprogramowanej mocy dla każdego etapu gotowania w poszczególnych strefach grzania.

**Strefa 4:** poziom mocy 9. Początek gotowania.

**Strefa 3:** poziom mocy 6. Kontynuowanie gotowania.








**Strefa 2:** poziom mocy 3. Kończenie gotowania.

**Strefa 1:** poziom mocy 1. Utrzymywanie ciepła.

## ZESTAW PRZYCISKÓW TOUCH

(Używany w przypadku okapów sterowanych zdalnie)



	<b>ON/OFF</b> Włączenie/wyłączenie silnika i Prędkości 1
	Aktywacja Prędkości 2
	Aktywacja Prędkości 3
	Aktywacja Prędkości 4 tylko przez kilka minut, po czym uruchomiona zostaje prędkość 3.
	<b>Włączenie / wyłączenie światła</b> <b>Krótki impuls:</b> włączenie i wyłączenie światła <b>Długi impuls:</b> zmiana jasności tonów z 2700K-5600K (okap z dynamic light (  ))
	<b>TIMER</b> (czerwona kontrolka LED miga) Automatyczne wyłączenie po 15 minutach.

### ZMIANA KODU NA PANELU STEROWANIA OKAPU

W przypadku jednego panelu sterowania okapu, przejść bezpośrednio do punktu 2.

W przypadku wielu paneli sterowania w jednym pomieszczeniu można wygenerować nowy kod, postępując zgodnie z poniższą procedurą.



**Przed wykonaniem procedury odciąć zasilanie w okapie.**

### 1) - GENEROWANIE NOWEGO KODU

Procedurę tę wykonuje się na **klawiaturze płyty grzewczej**.



- Nacisnąć jednocześnie przyciski **OŚWIETLENIE**  i **TIMER** , aż zaczną migać wyświetlacz.


- Nacisnąć przycisk 2  prędkości i przytrzymać przez kilka sekund.



**Podłączyć okap do sieci elektrycznej i sprawdzić, czy światła i silnik są wyłączone.**

### 2) - POŁĄCZENIE PANELU STEROWANIA PŁYTY GRZEWczej Z OKAPEM

nacisnąć przycisk **OŚWIETLENIE**  czy **TIMER**  (patrz instrukcja obsługi okapu) w **zestawie przycisków okapu** przez 2 sekundy:  
Przycisk miga.





Nacisnąć przycisk **ŚWIATŁO**  znajdujący się na płycie grzewczej przed upływem 5 sekund.

### PRZYWRÓCENIE KODU FABRYCZNEGO

Procedurę tę należy wykonać w przypadku przekazania własności płyty grzewczej.



**Przed wykonaniem procedury odciąć zasilanie w okapie.**

- Nacisnąć jednocześnie przyciski **ŚWIATŁO**  i **TIMER** , aż oba zaczną migać.
- Nacisnąć przyciski  i  prędkości i przytrzymać przez kilka sekund.
- Wykonaj procedurę opisaną w punkcie 2.



## CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW

### Płyta kuchenna lub strefy grzejne nie włączają się:

- Płyta nie jest podłączona do sieci elektrycznej.
- Wyskoczył bezpiecznik.
- Sprawdzić, czy nie jest włączona blokada.
- Na przyciskach znajduje się woda lub tłuszcz.
- Na przyciskach postawiony jest jakiś przedmiot.

### Wyświetla się symbol

- W strefie grzejnej nie ma żadnego garnka.
- Używane naczynie kuchenne jest niekompatybilne z indukcją.
- Średnica dna garnka jest zbyt mała w porównaniu ze strefą grzejną.

### Wyświetla się symbol [ E ]:

- Odlączyć i ponownie podłączyć płytę kuchenną.
- Skontaktować się z Działem Obsługi Posprzedażnej.

### Wyłącza się jedna ze stref grzejnych lub cała płyta kuchenna:

- System zabezpieczenia przed nadmiernym nagraniem jest włączony;
- Płyta kuchenna lub któraś ze stref grzejnych była zbyt długo włączona;
- jeden lub więcej przycisków są czymś przykryte;
- jeden z garnków jest pusty i jego dno nadmiernie się nagrzało.

### Wentylator nadal działa po wyłączeniu płyty:






- To zjawisko jest prawidłowe: wentylator nadal chroni centralkę elektroniczną urządzenia.
- Wentylator zatrzymuje się automatycznie.










## 10 KODY BŁĘDÓW

Aby wspomóc technika serwisowego w przypadku błędu, interfejs użytkownika wyświetla kody błędów.

W połączeniu z dostarczonym dokumentem „Kody błędów Wersja podstawowa 2”, który zawiera szczegółowe informacje, dostępny jest pełny opis 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 garnki 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. Uruchomić menu serwisowe interfejsu użytkownika, aby skonfigurować moduł indukcyjny. Jeśli wymienione kroki nie powiodły się, wymienić moduł.
	Brak komunikacji pomiędzy interfejsem użytkownika a modułem indukcyjnym.	Brak zasilania modułu indukcyjnego. Nieprawidłowe lub uszkodzone okablowanie.	Sprawdzić zasilanie i połączenie 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 autodiagnostyczny 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	Odlączyć i poprawić połączenie linii zasilania

#### Uwaga:

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

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



### UWAGA!

**Do czyszczenia nigdy nie używać urządzenia parowego.**

Przed czyszczeniem płyty kuchennej upewnij się, że ma ona temperaturę otoczenia.

Po każdym użyciu oczyścić płytę kuchenną detergentem przeznaczonym do vitroceramiki.

Nie używać produktów zawierających:

- czynniki korozyjne (soda, kwasy, amoniak).
- czynniki ściernie (proszki lub pasty).

Nie używać przedmiotów ostro zakończonych lub o właściwościach ściernych.

Po oczyszczeniu osuszyć urządzenie miękką ściereczką.

Jeśli urządzenie jest zamontowane nad piekarnikiem lub kuchenką elektryczną wyposażoną w system pirolityczny, wówczas nie należy uruchamiać urządzenia podczas trwania pirolizy, gdyż może to spowodować włączenie zabezpieczenia przed nadmiernym nagrzaniem płyty kuchennej (patrz odpowiedni rozdział).

## PLOATACJI



Symbol przekreślonego kosza pokazany na posiadanym urządzeniu oznacza, że **produkt jest WEEE**, czyli jest "Zużytym 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.



### 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
- Foretag kun indbygning af denne kogeplade over ovne eller elektriske komfurer, udstyret med et kølesystem.
- Apparatet kan anvendes af børn fra en alder på mindst 8 år, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer uden erfaring og det nødvendige kendskab, hvis de blot overvåges af andre, eller efter at have modtaget anvisninger om sikker brug af apparatet og fuldt ud forstået de hertil relaterede farer. Børn bør aldrig lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse bør udføres af brugeren, og må aldrig udføres af børn uden at de er under opsyn.
- Gå aldrig væk fra kogepladen når den er tændt.



### Fare for forbrændinger

- Anvend funktionen for blokering af kommandoknapperne, for at forhindre at uautoriserede personer kan tænde for kogepladen på egen hånd.
- placerer håndtag og ører på pander og gryder på en sådan måde, at børn ikke kan få fat i dem.
- Sluk kogepladen efter brugen.
- Placer ingen genstande af metal på de tændte kogeplader.



### Teknisk sikkerhed

- **Installationsarbejdet skal udføres af kompetente og kvalificerede installatører, ifølge beskrivelserne i dette hæfte og under overholdelse af gældende normer. Hvis strømkablet eller andre dele bliver beskadigede, må kogepladen ikke anvendes:** Træk stikket til elforsyningen 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 enhæften tilsluttes skal være i overensstemmelse med de gældende regler og have en jordforbindelse i overensstemmelse med sikkerhedsstandarderne i det land, hvor enhæften 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.

## 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 kogeplade.
- 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 kogepladezoner.
- Anvend altid kun en gryde eller pande på hver af kogepladezonerne, 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 effektniveauet 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.

## 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 effektniveau.
- Slukning af den relevante kogezone.

På displayet for kogezoneerne fremkommer meddelelsen "E2".

Kogezoneen kan anvendes igen, når fejldikatoren 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.

## ELEKTRISK SIKKERHED



Det elektriske system, som kogepladen tilsluttes skal være i overensstemmelse med de gældende regler og have en jordforbindelse i overensstemmelse med sikkerhedsstandarderne i det land, hvor enhættten anvendes; Den skal også overholde de europæiske regler vedrørende radiostøj-dæmpning.

Sørg for at man ikke kan røre den strømførende ledning til kogepladen efter installationen og at den ikke udsættes for mekanisk belastning.

Stikket der anvendes til den elektriske forbindelse skal være let tilgængelig for det installerede udstyr: I modsat fald skal der installeres en hovedafbryder så der kan slukkes for strømtilførslen til kogepladen når der er behov for det.

Eventuelle ændringer i det elektriske system må kun udføres af en autoriseret elektriker.

Forsøg aldrig selv at løse eventuelle problemer, hvis der forekommer fejl på apparatet, men kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter for reparation.



Under installation af kogepladen skal apparatet frakobles strømforsyningen, ved at tage stikket ud eller trykke på hovedafbryderen,

## 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 forsyningsystemet 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.

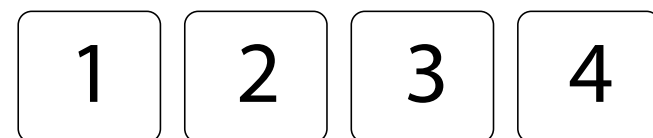
Den gule/grønne jordledning må ikke afbrydes af kontakten.

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, hvis sikkerhedsforskrifterne ikke overholdes.

### Tilslutning af kogepladen (Panoramico 90):

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

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

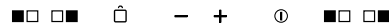


### EFFEKTER:

Karakteristika	90	90 Plus
Effekt i alt	2800-7400W	7400W
Position 1		
Nominel effekt	1600W	2100W
Effekt booster	1850W	3700W
Position 2		
Nominel effekt	2100W	2100W
Effekt booster (1/2)	3000W	3700W
Position 3		
Nominel effekt	2100W	2100W
Effekt booster (1/2)	3000W	3700W
Position 4		
Nominel effekt	1600W	2100W
Effekt booster	1850W	3700W

# PANORAMICO

## 90

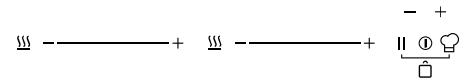
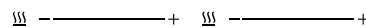


Kommando	Beskrivelse
	Kogeplade ON/OFF. Hvis der ikke aktiveres andre kommandoer, vil kogepladen slukke efter få sekunder.
	Valg af bagerste kogeområde. Tryk samtidig med  og funktion BRIDGE aktiveres.
	Valg af forreste kogeområde. Tryk samtidig med  og funktion BRIDGE aktiveres.
	Blokering af kommandoer: Ved tryk i mere end 2 sekunder, blokeres alle kommandotaster. For at aktivere kommandotasterne, gentages operationen.
	Forøgelse af effektniveauet for tilberedning og valg af booster-funktion, eller forøgelse af tilberedningstiden med funktionen TIMER.
	Sænkning af effektniveauet for tilberedning eller sænkning af tilberedningstiden med funktionen TIMER.

Visning display	Beskrivelse
	Kogezone i stand-by
	Effektniveauer, fra det laveste til det højeste, vælges med tasterne + og -.
	Power boost : Maksimal effektstyrke
	Angivelse af eftervarme
	Effektniveau mellem 0 og 1, egnede til at holde tilberedte retter varme
	Bridge-funktion aktiveret. (grydens minimumsdiameter: Ø 230 mm)
	Der er ingen gryde på kogepladen, eller den er ikke egnet som materiale eller i størrelse. (grydens minimumsdiameter: Ø 120 mm)
	Funktionen for blokering af kommandoer, aktiveret.

# PANORAMICO

## 90 Plus



Kommando	Beskrivelse
	Kogeplade ON/OFF. Hvis der ikke aktiveres andre kommandoer, vil kogepladen slukke efter få sekunder.
	Aktivering af kogepladen, valg af tilberedningseffekt mellem 1 og 9 og aktivering af Booster. Tryk samtidig med den anden kommando  +, 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 tilberedningstiden med funktionen TIMER.
	Sænkning af tilberedningstiden med funktionen TIMER.
	Funktionen Stop and Go.
	Indstil den ønskede effektstyrke for hver zone, for at: starte tilberedningen, fortsætte tilberedningen, afslutte tilberedningen, holde varm.
	Funktionen keep warm: Gør det muligt at vælge 3 effektniveauer for at holde fødevarerne varme.

Visning display	Beskrivelse
	Kogezone i stand-by.
	Effektniveauer, fra det laveste til det højeste, vælges med tasterne + og -.
	Power boost : Maksimal tilberedningseffekt.
	Angivelse af at funktionen Stop And Go er aktiv
	Angivelse af eftervarme.
	Funktion for automatisk start af tilberedning.
	Bridge-funktion aktiveret. (grydens minimumsdiameter: Ø 230 mm)
	Der er ingen gryde på kogepladen, eller den er ikke egnet som materiale eller i størrelse. (grydens minimumsdiameter: Ø 120 mm)
	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. Kogezone 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 effektiveauer:

### 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 :

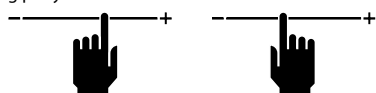
- Symbolet  fremkommer på displayet for det bagerste kogeområde.


- Med tasterne + og - reguleres effekten.

Bemærk: funktion kan kun aktiveres på de 2 kogeplader til højre eller venstre (ikke de to midterste).

For "90 Plus":

Tryk samtidig på symbolerne:



- Symbolerne  vises på displayet til de to berørte kogeområder ved BRIDGE;

- Juster effekten med slideren på det forreste kogeområde.

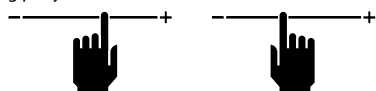
### DEAKTIVERING af funktionen BRIDGE:

For "90":

Tryk samtidig på symbolerne :

For "90 Plus":

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.

For "90":

- Tænd for kogepladen.

- Vælg kogezone.

- Tryk på (+) indtil symbolet  vises på displayet på det bagerste kogeområde.


**Bemærk: det er kun muligt at indstille en plade til højre eller til venstre ad gangen i  (ikke mere end to i alt).**

**Hvis den udvendige plade er indstillet i , kan den nærmeste plade ikke indstilles over niveauet . Hvis det er den inderste som er i , slukker den yderste.**

For "90 Plus":

- Tænd for kogepladen.

- Anvend slideren for at bringe effekten til  og herefter tasten (+).

Ved afslutning af Booster-funktionen, reduceres effektiveauer automatisk til effektiveauer .

**Hvis et område er i , kan det nærmeste område ikke indstilles over niveauet .**


### FUNKTION KEEP WARM

Version "90"

42°C - For at holde tilberedte retter varme:

Tænd for kogepladen.

Vælg en kogezone.


Tryk på tasten (+) og derefter på tasten (-): symbolet  vises.


Version "90 Plus"

Tænd for kogepladen.

tryk på tasten  for den ønskede kogezone og vælg et af de 3 temperaturniveauer:

42°C - For at holde tilberedte retter varme .


70°C - For videre tilberedning .

94°C - For at bringe i kog .

### Slukning af kogepladen


For at slukke kogezone:

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

hvis kogezone stadig er meget varm angives det som eftervarme .

Sluk for kogepladen

Tryk på tasten : Alle kogezone på kogepladen deaktiveres.

På display for kogezone, der stadig er meget varm vises symbolet .

 **Rør ikke ved disse kogezone indtil lampen  er slukket.**

## TIMERFUNKTION OG AUTOMATISK SLUKNING

Timeren har to funktioner:

1 - TIDSINDSTILLING.



2 - AUTOMATISK SLUKNING af en eller flere kogezone.

Det er muligt at indstille en varighed på op til 99 minutter på versionen "90" og 119 minutter på versionen "90 Plus".

Når den indstillede tid er gået, vises der 00 på displayet for den relevante kogezone og der afgives et akustisk signal, der deaktiveres ved tryk på tasterne (+) eller (-).

### TIDSINDSTILLING

For indstilling:


1. Tænd for kogepladen (hvis den er slukket) med tasten  og tryk samtidig på tasterne (+) og (-). (for versionen Plus aktiveres lampen .

2. Indstil den ønskede tid med tasterne (+) og (-).  
Timeren starter.

For at ændre tiden gentages proceduren fra punkt 1.

For at annullere timeren:

1. Tænd for kogepladen (hvis den er slukket) og tryk samtidig på tasterne (+) og (-).

(for versionen Plus aktiveres lampen .

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



## AUTOMATISK SLUKNING

For funktionen med automatisk slukning:

- 1 - Tænd for kogepladen.
- 2 - Vælg kogezone.
- 3 - Vælg effektniveauet.
- 4 - Indstil timeren som beskrevet ovenfor.

For indstilling af den automatiske slukning for en anden kogezone, gentages fremgangsmåden fra trin 2.

TIDSINDSTILLING og AUTOMATISK SLUKNING kan anvendes samtidig.

## YDERLIGERE FUNKTIONER MODEL "90 PLUS"

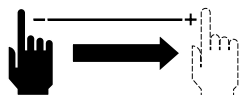
### STOP AND GO

Denne funktion gør det muligt midlertidigt at stoppe madlavningen og at tænde for den igen med de samme indstillinger.

For aktivering trykkes der på tasten **||**, hvis funktionen ikke deaktiveres inde 10 minutter, slukker kogepladen.

### For deaktivering

Tryk på tasten **||** og ryk slideren helt til højre inden 5 sekunder.



### AUTOMATISK PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGEN

Denne funktion gør det muligt at accelerere tilberedningen i starten.

Proceduren er som følger:

- 1 - Tænd for kogepladen.
- 2 - Hold tasten for det ønskede niveau inde i mere end 2 sekunder:

På displayet fremkommer symbolet **A**, og det ønskede niveau **1.....9**.

For en vis periode vil kogezone være tændt ved maksimal effekt for derefter at gå til det lavere indstillede niveau.

For deaktivering af funktionen:

tryk på betjeningsknappen igen **—** og ændr varmeniveauet.

### GENOPRETNINGSFUNKTION efter utilsigtet slukning

Efter at have slukket for kogepladen, er det muligt at genoprette de sidst foretagne indstillinger:

- Effektniveau for alle kogezone.
- Programmerede minutter og sekunder for timeren.
- Automatisk programmering af tilberedningen.

Proceduren med genoprettelse er følgende:

- Aktiver kogepladen.
  - Rør ved tasten **||** inden 6 sekunder.
- De indstillinger der blev foretaget tidligere bliver igen aktive.

### FUNKTION CHEF

Det er muligt at for-indstille en effekt for hver enkelt kogezones forskellige tilberedningsfaser.

**Zone 4:** effektstyrke 9. Tilberedningens start.

**Zone 3:** effektstyrke 6. Fortsættelse af tilberedning.

**Zone 2:** effektstyrke 3. Afslutning af tilberedning.

**Zone 1:** effektstyrke 1. Keep warm (hold varm).

## KONTROLPANEL TOUCH (Til fjernbetjening af emhætter)



	<b>ON/OFF</b> Tænd/sluk af motor og hastighed 1.
	Aktivering hastighed 2
	Aktivering hastighed 3
	Aktivering hastighed 4 kun i få minutter, herefter aktiveres hastighedstrin 3
	<b>Tænd/sluk lys</b> <b>Kort tryk:</b> Tænd og sluk lys <b>Langt tryk:</b> ændring af lystone fra 2700K-5600K ( emhætten med dynamic light (  DYNAMIC LIGHT )
	<b>TIMER</b> (Rød blinkende led) Autosluk efter 15 min.

### ÆNDRING AF KODE PÅ EMHÆTTENS BETJENINGSPANEL

Hvis der kun er en enkelt betjeningsknap til emhætten, gå direkte til punkt 2.

Hvis der findes flere betjeningspunkter i samme rum, er det muligt at oprette en ny kode med den følgende procedure.



**Fjern strømforsyningen til emhætten, før proceduren gennemføres.**

#### 1) - OPRETTELSE AF EN NY KODE



Proceduren skal udføres **på trykknappene på komfuret.**


- Tryk samtidig på tasterne LYS  og TIMER  indtil displayet begynder at blinke.
- Tryk på knappen for 2. hastighed  i nogle sekunder.



**Sæt igen strøm til emhætten, og kontroller at lys og motor er slukket.**

#### 2) - PARRING AF EMHÆTTE MED KOGEPLADENS KOMMANDOER

tryk på tasten LYS  eller TIMER  (se hood instruktionsbogen) **på emhættens kontrolpanel** i 2 sekunder: knappen blinker.





tryk på knappen LYS  på kogepladen inden for 5 sekunder.

#### GENDANNELSE AF FABRIKSKODE

proceduren skal udføres i tilfælde af at komfuret overdrages til ny bruger.



**Fjern strømforsyningen til emhætten, før proceduren gennemføres.**

- Tryk samtidigt på knapperne LYS  og TIMER  , indtil knapperne begynder at blinke.
- Tryk på knapperne for hastigheden  og  i nogle sekunder.
- Udfør proceduren beskrevet i punkt 2.



## SÅSAN LØSES EVENTUELE PROBLEMER

### Kogepladen eller de enkelte kogezone vil ikke tænde:

- Kogepladen er ikke tilsluttet elektricitetsnettet.
- Sikringen er sprunget.
- Kontroller at blokeringsfunktionen ikke er aktiveret.
- Der er fedt eller vand på tasterne.
- Der er placeret en genstand på tasterne.

**Symbolet  fremkommer.**

- Der er ikke placeret nogen gryde/pande på kogezone.
- Den anvendte gryde/pande er ikke egnet til induktionskogeplader.
- Diameteren på grydens/pandens bund er for lille i forhold til kogezone diameter.

### Symbolet [ E ]: fremkommer.

- Udfør frakobling af kogepladen og herefter tilkobling igen.
- Tag kontakt til servicecenteret.

### En af kogezoneerne eller hele kogepladen slukker:






- Sikkerhedssystemet for overophedning er aktivt.
- Kogepladen eller en af kogezoneerne har været tændt for længe.
- En eller flere taster er dækket til.
- En af gryderne er tomme og bunden er blevet overophedet.










### ventilatoren bliver ved med at køre efter at kogepladen er blevet slukket:

- Dette er ikke en fejl: Ventilatoren fortsætter med at beskytte den elektroniske styreenhed.
- Ventilatoren standser automatisk.

## 10 FEJLKODER

For at hjælpe serviceteknikeren viser brugergrænsefladen (UI), i tilfælde af fejl, fejlkoder. I kombination med det medleverede dokument "Grundlæggende fejlkoder 2", som indeholder detaljerede oplysninger, findes der også en komplet tabel med fejlbeskrivelser. E.G.O's standard fejlkoder er anført i det følgende. Tilpassede brugergrænseflader kan være anderledes. I standarden er der forskel på generelle UI-fejl (Er xx) og kogepladefejl (E/x). I tilfælde af kogepladefejl blinker displayet til den defekte kogeplade skiftevis "E" og en hex-kode "X".

Fejlkode	Beskrivelse	Mulige årsager	Afhjælpning
	Kogepladen kan konfigureres, hvis der vises et statisk "C"	Ingen fejl, brugeren er i servicemenuen.	Der skal stilles en egnet pande på den pågældende kogeplade
	Kogepladen vil blive konfigureret, hvis der vises et blinkende "C". Efter en korrekt konfiguration viser det relevante display "-". Hvis "-" ikke vises, skal man kontrollere de mulige årsager til E/5	Brugeren er i servicemenuen, ingen fejl	Vent på symbolet "-" eller afbryd konfigurationsaktiviteterne ved at trykke på den valgte tast. "C" vil ikke længere blinke.
	Et blinkende "E" på hver kogeplade viser, at alle konfigurationer vil blive slettet	Brugeren er i servicemenu, ingen fejl	Manuel konfiguration
	Temperaturgrænser er overskredet	Pt- eller glastemperaturen er for høj NTC -> elektrokikkens temperatur er for høj	Systemet skal køle ned
	Uegnet gryde, fx fordi den har mistet sine magnetiske egenskaber pga. bundens temperatur	Gryden skaber et ikke egnet driftspunkt på modulet, som kan ødelægge enhederne, fx IGBTs.	1. Fejlen annulleres automatisk efter 8 s, og kogepladen kan bruges igen. Hvis der igen opstår fejl, skal gryden udskiftes. 2. Modulet skal udskiftes, hvis fejlen vises uden en gryde på kogepladen.

	Ikke konfigureret induktionsmodul (alle induktionsmoduler reagerer på UI, men ethvert element er relateret til den berørte kogeplade.)	Induktionsmodul er ikke konfigureret	Slet navkonfigurationen og aktiver den manuelle konfiguration. Start UI servicemenuen for at konfigurere induktionsmodulet. Hvis de anførte punkter ikke løser problemet, skal modulet udskiftes.
	Ingen kommunikation mellem UI og induktionsmodulet	Ingen strømforsyning til induktionsmodulet. Ledningsføring er dårlig eller defekt	Kontrollér strøm- og LIN-tilslutninger. Hvis tilslutningen er OK, skal modulet udskiftes
	Forstyrrelse på hovedstrømforsyning	1. Fejl i registrering af hovedstrømfrekvens 2. Overspænding	Kontrollér hovedstrømforsyningens spænding og frekvens, hvis de er ok, skal modulet udskiftes.
	Fejl som ikke kan tilskrives		Udskift modul eller brugergrænseflade
	Ventilator defekt	Ventilator eller styreelektronik er defekt	Udskift modulet
	Defekt temperatursonde på induktor	Sensorsignal er uden for gyldigt område. Sensor eller elektronik er defekt	Udskift modulet
	Hardwaredefekt på induktionsmodul	Defekt hardwareenhed registreret under egenkontrol af modulet	Udskift modulet
	Konfigurationsfejl	2 kogeplader er dedikeret til det samme element på brugergrænsefladen	Slet den nuværende manuelle konfiguration med servicemenuen
	Rettet sensorværdi (test funktion af T-sonde på induktor)	Ikke stor nok temperaturændring (10 K) inden for 5 min efter at der er tændt for komfuret	Systemet skal køle ned

Ingen funktionalitet og intet display	Overspænding på kontaktens strømforsyning (ingen funktionalitet)	400 V tilslutning	Frakobl strømforsyningssledningen og kobl den til igen
---------------------------------------	--	-------------------	--

**Bemærk:**

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

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



**ADVARSEL!**

**Før 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.

Hvis enheden monteres over en ovn eller et elektrisk komfur udstyret med pyrolytisk rensesystem, må kogepladen ikke anvendes mens den pyrolytiske proces er i gang, da det kan aktivere beskyttelsesenheden for overophedning af kogepladen (se relevant kapitel).

## BORTSKAFFELSE VED ENDT LEVETID



Symbolet med den overstregede affaldsspand, der er gengivet på deres apparat, betyder at **produktet indgår i kategorien WEEE** "Waste Electrical and Electronic Equipment" (affald af elektriske og elektroniske produkter) hvorfor det **ikke må bortskaffes sammen med dagrenovationen som almindeligt affald**, men

skal behandles særskilt for at kunne genanvendes, eller undergå særlig behandling for udskillelse af eventuelt skadelige dele/stoffer, der bortskaffes med respekt for miljøet. Korrekt bortskaffelse af dette produkt medvirker til at spare værdifulde resurser og undgå potentielle negative påvirkninger for folkesundheden og omgivelserne, som omvendt kan forårsages af en ukorrekt bortskaffelse af affaldet.

Kontakt venligst de lokale myndigheder, for at indhente yderligere oplysninger om det nærmeste indsamlingspunkt. Der kan være fastsat bøder for ukorrekt bortskaffelse af denne type affald i den nationale lovgivning.

### INFORMATIONER FOR BORTSKAFFELSE I EU-LANDE

Den europæiske lovgivning vedrørende WEEE produkter indgår i det enkelte medlemslands lovgivning på forskellig vis. Vi anbefaler derfor vores kunder at tage kontakt til de lokale myndigheder, eller til forretningen hvor apparatet er købt, for nærmere oplysninger vedrørende den korrekte bortskaffelse.

### INFORMATIONER FOR BORTSKAFFELSE I IKKE-EU-LANDE

Symbolet med den overstregede skraldespand er kun gyldigt i EU-medlemslande: Vi anbefaler vores kunder at tage kontakt til de lokale myndigheder, eller til forretningen hvor apparatet er købt, for nærmere oplysninger vedrørende den korrekte bortskaffelse.



**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**

**Life inspired.**

**FALMEC S.p.A.**

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

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

