

# FLOW-IN PRO USER MANUAL

## EN



**SILVERLINE**

**MODELS**  
7110

**MANUFACTURER**

Merzifon OSB AMASYA, Silverline

**IMPORTER**

Via Carlo Porta 4 20813 Bovisio Masciago (MB) - Italy

1, en\_US

## Table of contents

<b>1</b>	<b>PREFACE</b> .....	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>Warnings</b> .....	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>TECHNICAL DATA</b> .....	<b>9</b>
<b>4</b>	<b>PRODUCT PERSPECTIVES</b> .....	<b>10</b>
<b>5</b>	<b>PRODUCT OVERVIEW</b> .....	<b>11</b>
<b>6</b>	<b>Control Panel</b> .....	<b>12</b>
	6.1 Symbols.....	13
	6.2 Segment Screens.....	14
	6.3 Stove Hood Usage Type.....	14
<b>7</b>	<b>Active carbon filter replacement</b> .....	<b>16</b>
<b>8</b>	<b>CLEANING AND PREVENTIVE MAINTENANCE</b> .....	<b>18</b>
	8.1 Cleaning of the metal oil filter and water tank.....	18
<b>9</b>	<b>Induction Cooking System Working Principles</b> .....	<b>21</b>
	9.1 Cookware.....	21
<b>10</b>	<b>Packing</b> .....	<b>25</b>
<b>11</b>	<b>Installation and Assembly</b> .....	<b>26</b>
	11.1 Carbon filter assembly .....	28
	11.1.1 Carbon filter alternative assembly .....	32
<b>12</b>	<b>USE OF PRODUCT</b> .....	<b>36</b>
	12.1 Hood Panel .....	36
	12.1.1 Automatic ventilation .....	37
	12.1.2 Timer.....	38
	12.1.3 Metal Oil filter.....	39
	12.1.4 Active Carbon filter .....	39
	12.1.5 Starting the countdown of the active carbon filter..	39
	12.1.6 Stopping the countdown of the active carbon filter	39
	12.1.7 Metal oil filter and active carbon filter.....	40
	12.2 Stove panel.....	40
	12.2.1 3 level temperature mode.....	41
	12.2.2 Child lock .....	41
	12.2.3 Power boost cooking mode selection .....	42
	12.2.4 Bridge selection .....	42
	12.2.5 Timer .....	43
<b>13</b>	<b>Power Limit Mode</b> .....	<b>45</b>
<b>14</b>	<b>Power Levels</b> .....	<b>46</b>
<b>15</b>	<b>Process plate</b> .....	<b>47</b>
<b>16</b>	<b>Accessories and Spare Parts</b> .....	<b>48</b>
	16.1 Accessory.....	48
	16.1.1 Installation Types with Accessories and Spare Parts .....	52

**17 AUTHORIZED SERVICE..... 54**

# 1 PREFACE

## **Follow the step-by-step instructions in this manual.**

The manufacturer accepts no responsibility for any negativity, damage or fire that may occur in the appliance as a result of not following the instructions given in this manual. The appliance is intended for domestic use only for cooking food and aspiration of fumes from said cooking. Use for other purposes is not permitted (eg. Heating the environment). The manufacturer accepts no responsibility for improper use or incorrect setting of commands.



***The appearance of the product may differ from those depicted in the images in this booklet, but the instructions for use, maintenance and installation remain the same.***

It is important to keep this user manual for future reference at any time. Make sure that this user manual is not separated from the product during the sale, lending or transfer of the product.

- Read the instructions carefully: It contains very important information regarding installation, usage and safety.
- Do not perform electrical repairs on the product.
- Check whether all the components are usable before installing the appliance. Otherwise contact the manufacturer and do not continue installing.
- Make sure of the product's integrity before installing. Otherwise contact the manufacturer and do not continue installing.

## 2 Warnings

**CAUTION!**

Strictly follow the instructions specified on this manual.

Before starting any installation procedure, the appliance must be disconnected from the mains.

The installation or maintenance of the appliance must be carried out by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions and in compliance with the local regulations in force on safety.

In case of damage due to incorrect connection, the appliance will be out of warranty.

Do not repair or replace any part of the appliance, unless it is specifically stated in the user manual.

**CAUTION!**

The appliance is not suitable for use in sockets without grounding.

The power cable must be long enough to allow the appliance to be connected to the mains.

In order for the installation to comply with the current safety regulations, a standard-compliant switch is required, which ensures complete disconnection of the network under overvoltage category conditions.

Do not use multiple sockets or extensions.

After completing the installation, the user should no longer be able to access the electrical components.

The areas touched during use are hot. Keep children away from the appliance and under supervision.

The appliance can be used by children under 8 years of age, persons with limited physical, mental and emotional abilities, and persons with incomplete experience or knowledge only if they are under the supervision of a responsible person or have been informed about the safe use of the appliance and the dangers that may occur.

Cleaning and maintenance should not be done by children without supervision.

Before using the induction hob, people with pacemakers and active implants should check whether their appliance is compatible with the appliance. It is not possible to guarantee that 100% of the appliances on the market will fulfil the electromagnetic compatibility criteria in force and will not cause interference that will jeopardize the correct operation of the appliance. It is also possible that people wearing other appliances such as hearing aids may experience some discomfort.

Do not touch the heater parts of the appliance during and after use.

Avoid contact with cloth or other flammable materials before all components of the hob are sufficiently cooled.

Overheated greases and grease can easily catch fire. When cooking food rich in grease, keep it under supervision.

Do not place metal items such as knives, forks, spoons and lids on the hob as there is a possibility of overheating.

Do not use a steam cleaner.

Surface damage, discolouration and stains due to unsuitable detergent. Use only detergent suitable for this type of hob.

Discolouration due to surface damage and pot friction. Lift and carry pots and pans, do not push.

If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid possible electric shock.

The appliance is not suitable for operation via an external timer or a separate remote control system.

Unsupervised cooking on an grease hob can be dangerous and cause a fire.

The cooking process should always be monitored.

NEVER try to extinguish the fire with water. On the contrary, turn off the hob immediately and smother the flames using a fireproof lid or a cover.

Do not put any objects on the hob.

Before connecting the appliance to the electricity network, check the information plate at the bottom of the hob to make sure that the electrical voltage and power values are compatible with the network and the connection cable is suitable. In case of doubt, contact a qualified electrical expert.

**Important:**

After use, turn off the hob using the control and do not rely on the pan sensor.

To prevent liquids from overflowing, reduce heat input when boiling or heating liquids.



*When your appliance is in operation and there is a water overflow or a wet cloth is placed, your appliance shuts down to protect itself. To restart your appliance, you need to touch On/Off button.*

Do not leave an empty pot or pan on the heater components or without a container.

After completing the cooking process, turn off the relevant section.

Using a high power function such as a booster is not suitable for heating some liquids such as cooking grease. High temperature can be dangerous. In these cases, it is recommended to use a lower heating power.

The containers should be placed directly on the hob and centered. There should be no other objects between the pot and the hob.

When there is high heat, the appliance automatically reduces the power level of the cooking areas.

Before any cleaning or maintenance, disconnect the product from the mains by unplugging or by turning off the cabinet's main switch. Wear work gloves for all installation and maintenance operations.

The inside and outside of the appliance should be cleaned frequently (AT LEAST ONCE A MONTH). Also, follow what is clearly stated in the maintenance instructions.

Failure to comply with standards regarding the cleaning of the appliance and the cleaning and replacement of the filters creates the risk of fire.

Frying should be done under control to prevent the overheated grease from catching fire.



*When the hob is in operation, accessible parts of the hood become hot.*



**CAUTION!**

Do not connect the appliance to the power grid until the installation is completely done!

In terms of safety measures and technical measures to be adopted for smoke evacuation, strictly comply with the stated facts in the regulations of the local competent authorities.

### 3 TECHNICAL DATA

<b>Flow-in Pro Product Features</b>	
Supply voltage	220-240 V(~) 50/60 Hz - 380-415 V(~) 2N(~) 50/60 Hz
Frequency	50/60 Hz
Max. power consumption	7360 W
Fuse protection / power source	2x16 A / 1x32 A
Product dimensions (width/depth/height)	780x520x210 / 850x520x210
<b>STOVE</b>	
Power levels	1-9 P
Front cooking area cooking pot size	190mm
Front cooking area power value	2000 W / 2800 W
Rear cooking area cooking pot size	190mm
Rear cooking area power value	1500 W / 2000 W
<b>Stove power efficiency_EN 60350-2</b>	
1st cooking area power consumption	172.25 (Wh/kg)
2nd cooking area power consumption	175.79 (Wh/kg)
3rd cooking area power consumption	174.01 (Wh/kg)
4th cooking area power consumption	173.61 (Wh/kg)
Power efficiency value	173.92 (Wh/kg)
<b>Oil filter</b>	
Oil capacity	60 hours
Oil filter service life	2 years

## 4 PRODUCT PERSPECTIVES

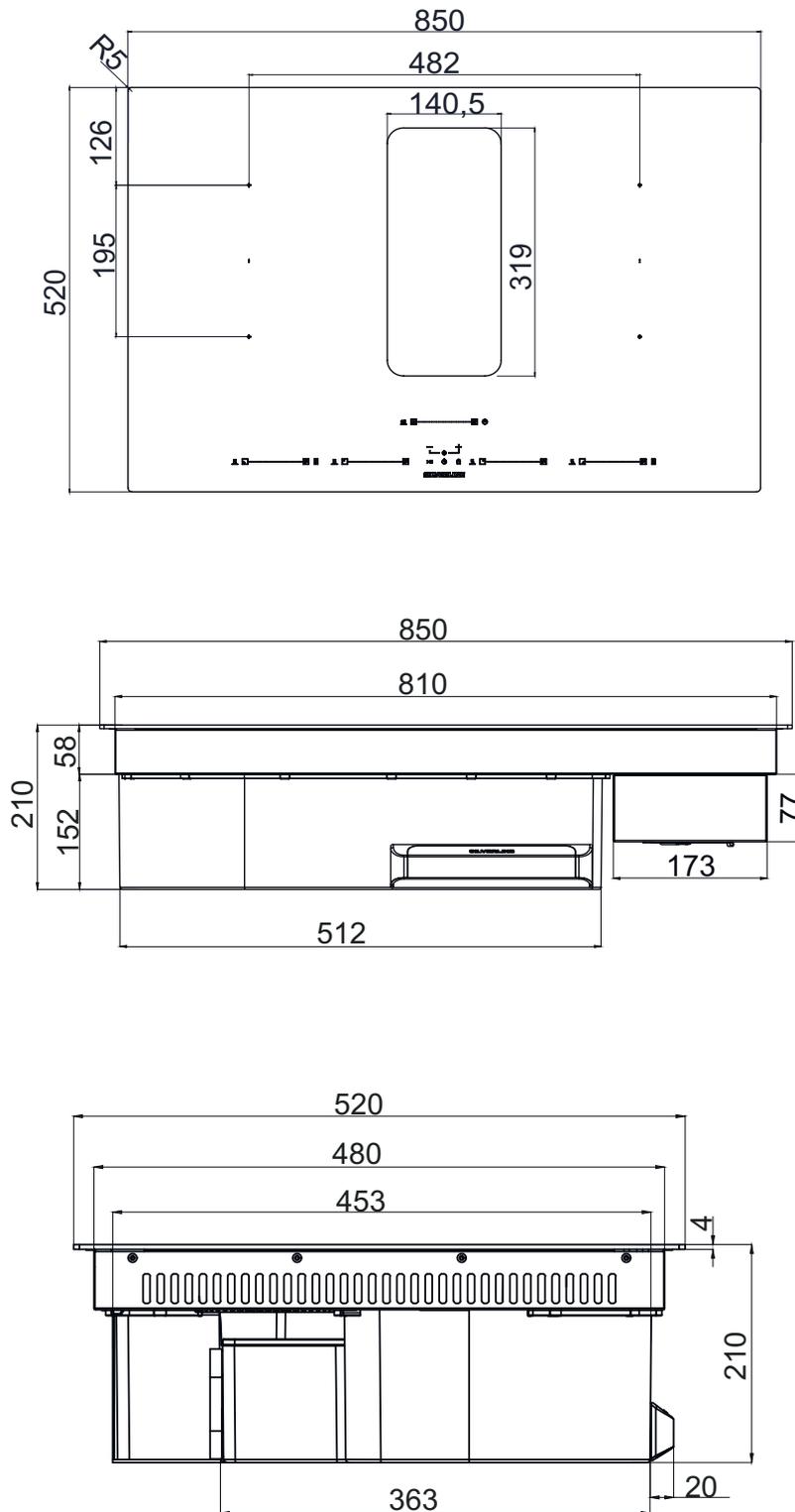


Fig. 1: Flow-in Pro top / front / side view

## 5 PRODUCT OVERVIEW

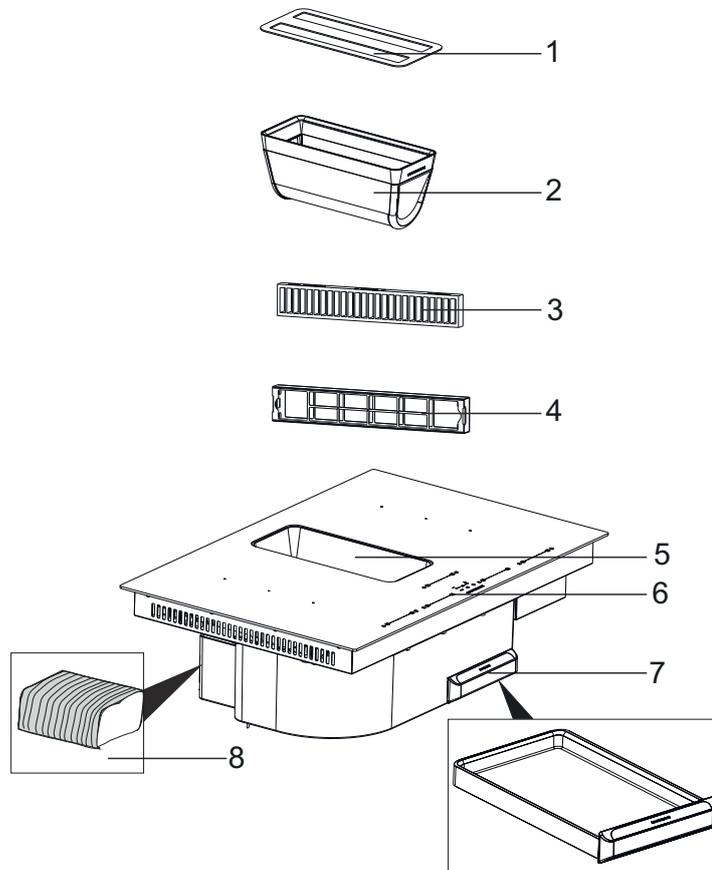


Fig. 2

- |                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| 1 - Decorative Lid           | 5 - Oil filter Bed |
| 2 - Oil Filter               | 6 - Control Panel  |
| 3 - Carbon Filter (Optional) | 7- Water Tank      |
| 4- Carbon Filter Housing     | 8 - Flex Pipe      |

## 6 Control Panel

In the Worktop platforms, the stove and hood operating panel consists of electronic sensor keys (finger contact part) and display panels.

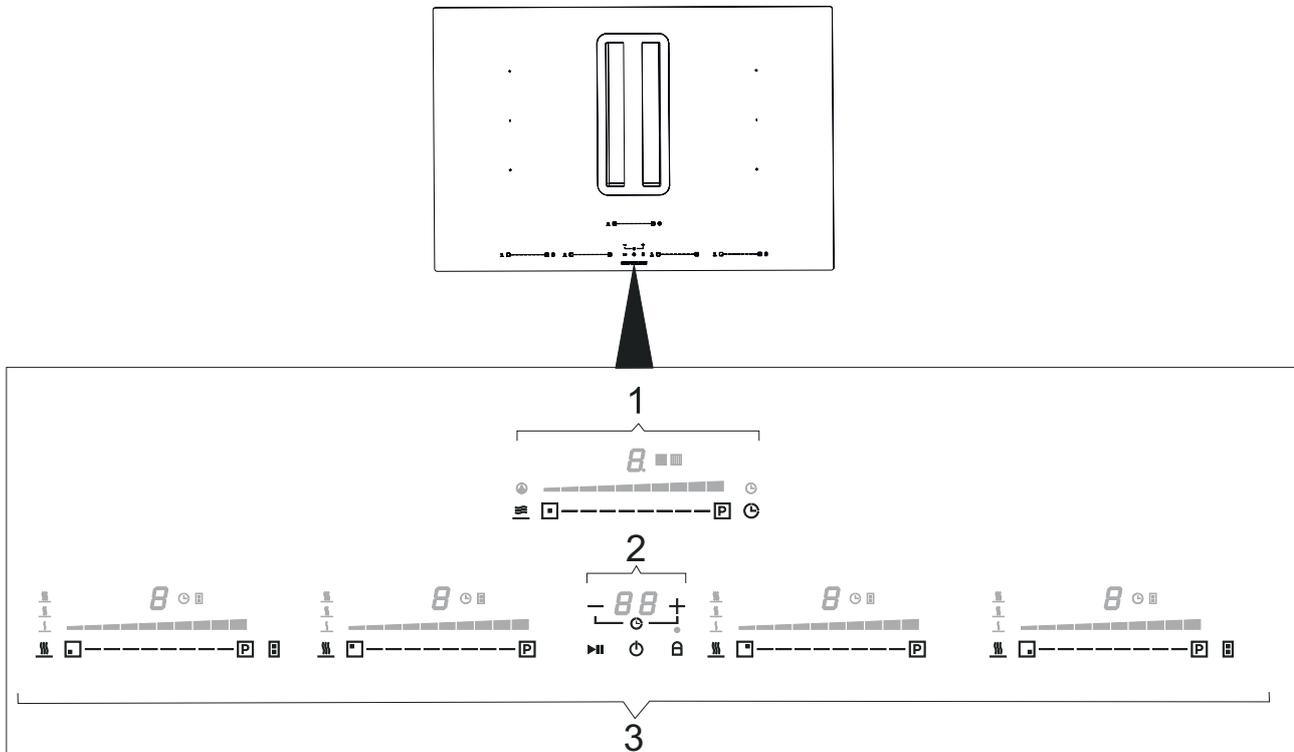


Fig. 3: Control panel located on the product

- 1 - Stove Hood Panel
- 2 - Timer Panel
- 3 - Stove Panel

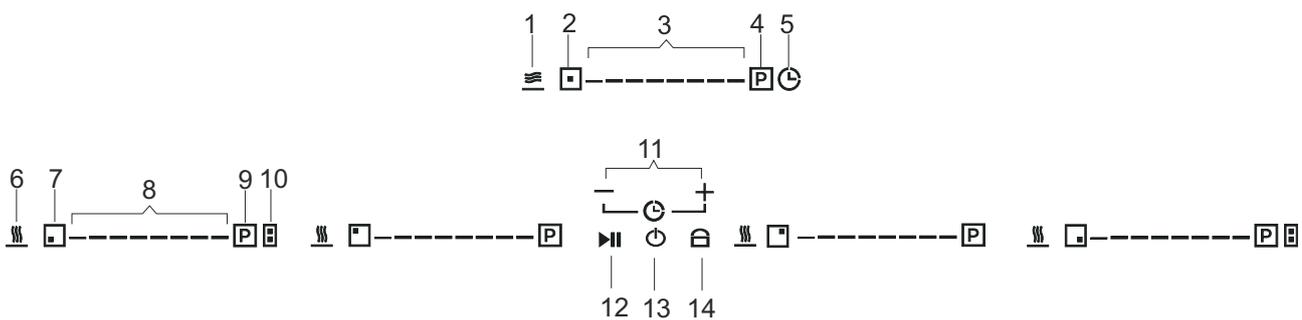


Fig. 4: Control panel detail



Do not place wet towel or extremely hot pot on the Worktop control panel.

## 6.1 Symbols

Order	Symbol	Explanation
<b>Hood</b>		
1		Automatic ventilation button
2		Activation of hood field button
3		Hood level detector button
4		Power-assisted ventilation button
5		Timer button
<b>Stove</b>		
6		3 level temperature button
7		Enabling stove zone - reset button
8		Stove cooking level indicator button
9		Power-assisted cooking button
10		Bridge button
11		Timer button
12		Pause/Resume selection button
13		Power On/Off button
14		Child Lock button

## 6.2 Segment Screens

Product Indicator	Explanation
1-9	Power levels
P	Max. power (Booster)
0	Product is not active
A	Automatic mode
⌋	There is no pot on the stove or the pot is not suitable.
∪	3 level temperature mode activation indicator
—	Standby mode
≡	Pause mode
☐	Metal oil filter warning
▣	Active carbon filter warning
88	Time display
E	Error display

## 6.3 Stove Hood Usage Type

Depending on the model you purchased, the stove hood is in exhaust air mode or recirculating air mode.

### Exhaust Air Mode

The absorbed air is cleaned by the grease filters, and is discharged through a piping system.



#### NOTICE!

Exhaust air or an active smoke must be transferred to a waste gas flue; or a flue used for ventilation of the places, where heat sources are installed.

- If exhaust air or an active smoke is to be transferred to a waste gas flue; you need to obtain permission from an authorized chimney sweep or an authorized engineer.

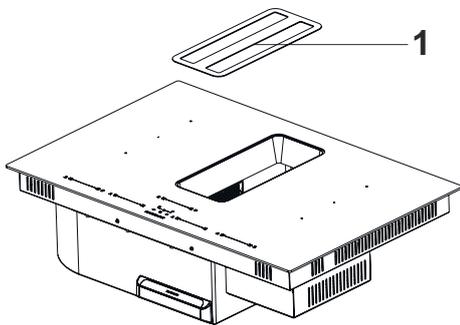
#### **Circulating Air**

Absorbed air is cleaned by the grease filters and an active carbon filter, and then it is transferred back to the kitchen. You need to install an active carbon filter, in order to catch the substances, which cause stink in the circulating air. Consult your authorized dealer to know the different opportunities available for enabling the appliance to function in circulating air mode. You can buy the accessories required for this process from the relevant outlets, authorized technical service or online sales center.



*Provide adequate ventilation to remove moisture.*

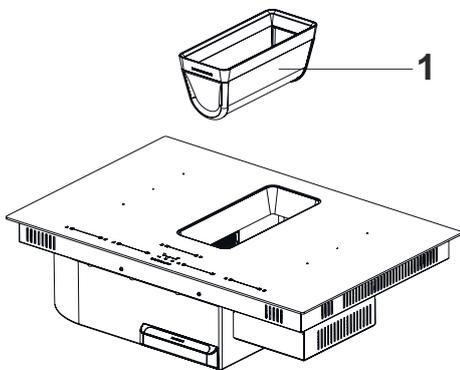
## 7 Active carbon filter replacement



1. ➔ To replace the activated carbon filter, firstly remove the decorative grill (Fig. 5).

Fig. 5

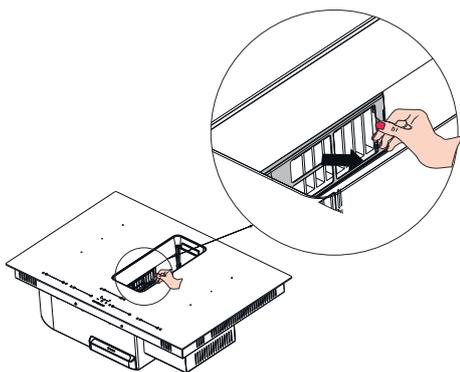
1- Decorative Grill



2. ➔ Remove the grease filter (Fig. 6).

Fig. 6

1- Grease Filter



3. ➔ Pull out the carbon filter set as shown in the figure (Fig. 7).

Fig. 7

1- Carbon Filter Set

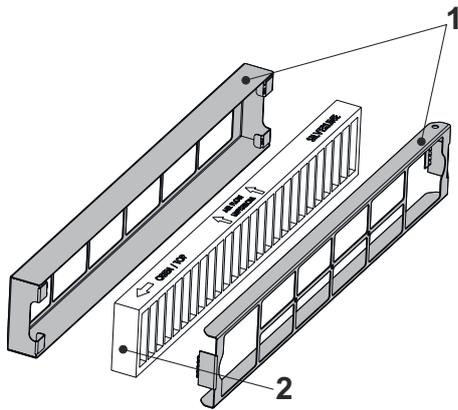


Fig. 8

- 1- Carbon Filter Housing
- 2- Carbon Filter

4. → By removing the old carbon filter from the housing, replace with new carbon filter (Fig. 8).



*During the carbon filter replacement, only replace the carbon filter, do not throw away the carbon filter housing. The carbon filter housing is not disposable (Fig. 8).*



*When the carbon filter expires, replace it with a new one. Do not wash in the dishwasher or by hand.*



*Pay attention to the direction of air flow when placing the carbon filter in its housing (Fig. 8).*

**NOTICE!**

Carbon and Helsa filters shouldn't be used without assembling Carbon Filter Housing (at the Fig. 8/1)

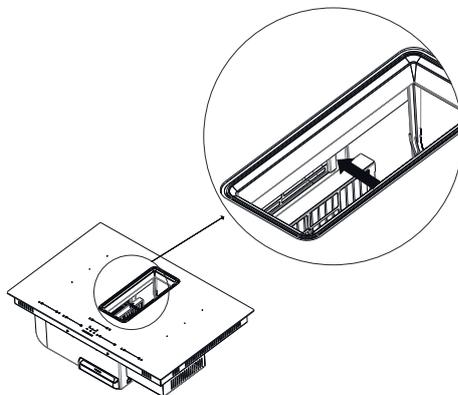


Fig. 9

Insert the carbon filter as shown in the figure (Fig. 9).

## 8 CLEANING AND PREVENTIVE MAINTENANCE

**CAUTION!**

Cleaning and user maintenance of the appliance shall not be performed by unattended children.

- The surface could be damaged due to aggressive and abrasive cleaning agents. Never use aggressive and abrasive cleaning agents. Supply your cleaning and protective substances that are appropriate for your appliance from the authorized technical service.
- Clean the surfaces with a soft and damp cloth, dish-washing liquid or mild glass cleaning agent. Soften the dry, sticky dirt with a damp cloth. Do not scrape!
- It is not appropriate to use dry cloths, sponges that may scratch, materials that require rubbing, and other aggressive cleaning agents containing sand, soda, acid or chlorine.
- Clean the stainless steel surfaces in their brushing direction only.
- Cleaning metal oil filters Used metal oil filters catch the grease particles from the moist and steam in the kitchen. Clean the metal grease filters about every three months, under normal use conditions (1-2 hours a day).
- Do not use excessively effective, acidic or alkaline cleaning agents.
- You can clean the metal grease filters in the dishwasher or by hand.
- Do not apply spray cleaning supplies directly to the product.
- Do not keep flammable and/or heavy decorative items on the product.

### 8.1 Cleaning of the metal oil filter and water tank

**WARNING!****Risk of fire due to oil sediments in metal oil filter!**

There is a risk of fire due to oil sediments in metal oil filter.

- Clean the metal oil filter at least every 2 weeks when the oil filter cleaning warning is displayed.
- Never operate the appliance without a metal oil filter.

**NOTICE!**

**Material damage may occur due to falling of the metal oil filter.**

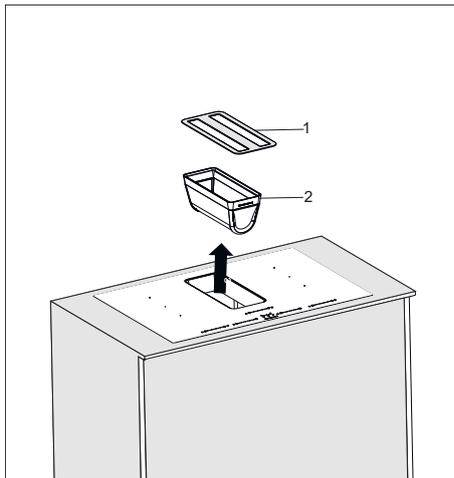
**Removing the metal oil filters**

Fig. 10

- 1 - Decorative lid  
2 - Metal Oil Filter

1. ➤ ■ To remove the metal oil filter, first remove the decorative lid and then the metal oil filter in the direction of the arrow (1).

**Manual cleaning**

2. ➤

**NOTICE!**

**Material damage due to wrong detergent!**

Soften the metal oil filter in hot water and clean it with a soft brush.

3. ➤ Rinse the metal oil filter in hot water.

4. ➤ Place the metal oil filter in the dishwasher loosely and steeply and without any other dishes.

5. ➤ Start a program with a maximum temperature of 55° C.



*Colour changes may occur due to cleaning in the dishwasher. These do not adversely affect the function of the metal oil filter.*

**Washing in a dishwasher****After cleaning**

6. ➤ Allow the metal oil filter to dry on an absorbent coaster.

7. ➤ **Placing the metal oil filters**

Attach the metal oil filter by performing the reverse of the procedures given above.

Cleaning of the metal oil filter and water tank

### Cleaning the Water Tank

A water container is inserted in the appliance to hold the water that go inside the appliance during cooking or cleaning. Water tank capacity is 1.7 litres.

Clean the water tank once a week.

**WARNING!**

Do not put the water tank on the dishwasher.

- Wash it with a soft cloth in warm soapy water.

## 9 Induction Cooking System Working Principles

Induction cooking system is based on electromagnetic induction physics discipline. The main feature of such a system is that the energy is transferred directly from the induction coil to the pot. An induction coil is placed under each induction cooking area. If the cooking area is turned on, this coil creates a magnetic field that acts directly on the bottom of the pot and heats it. The cooking area is heated only indirectly by the heat emitted by the pot. Induction cooking areas only work if the cookware has a magnetizable base. Induction automatically takes into account the size of the pot used, which means that only the area in the cooking space occupied by the bottom of the pot is heated. Pay attention to the minimum pot base diameter.

Compared to electric stoves, your induction stove has a number of advantages.

- Safer: Minor heat on the glass surface.
- Faster: Duration when heating a meal is shorter.
- More precise: Stove commands are more active.
- More effective: 90% of the energy consumed is turned into heat. As soon as the pot is removed from the stove, it interrupts the heat transfer so that there is no unnecessary heat dissipation.

### 9.1 Cookware

**Only use pots with the Induction Suitable (  ) symbol.**

**Important:**

To avoid permanent damage to the stove surface, do not use the following types of pots:

- Pots with a not completely flat bottom.
- Metal pots with enamel base.
- Pots with a rough bottom to prevent scratching the surface.



*Never place hot pots or pans on the surface of the control panel of the stove.*

#### Containers Used

Magnetic power is used to generate heat in induction stove. Therefore, the containers must contain iron. With a simple magnet you can check if the pot is made of magnetic material. Pots are not suitable unless they are magnetically detectable.

## Recommended pot bottom diameters

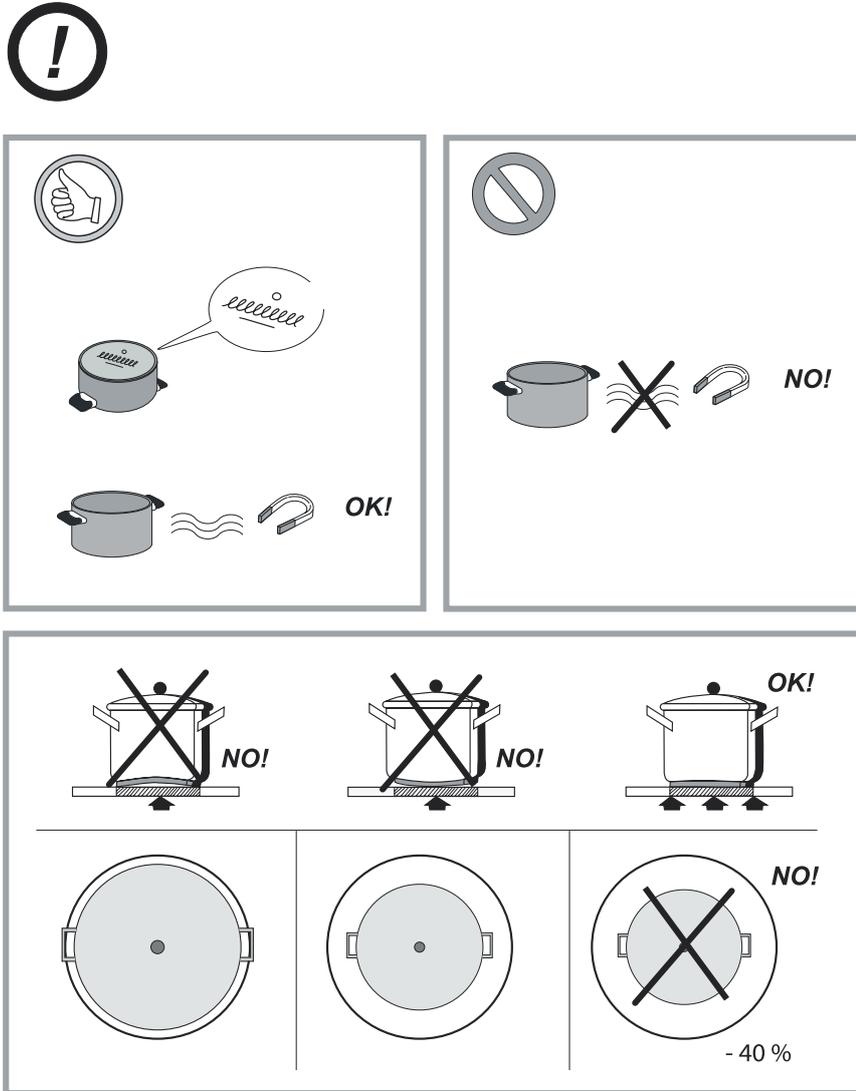


Fig. 11



### CAUTION!

If the pots are not of the correct size, the cooking areas will not burn.



*Always lift your pots from your stove, never slide them; this causes the glass to be scratched.*

Make sure that the middle point of your pot is towards the center of the pot on the product.

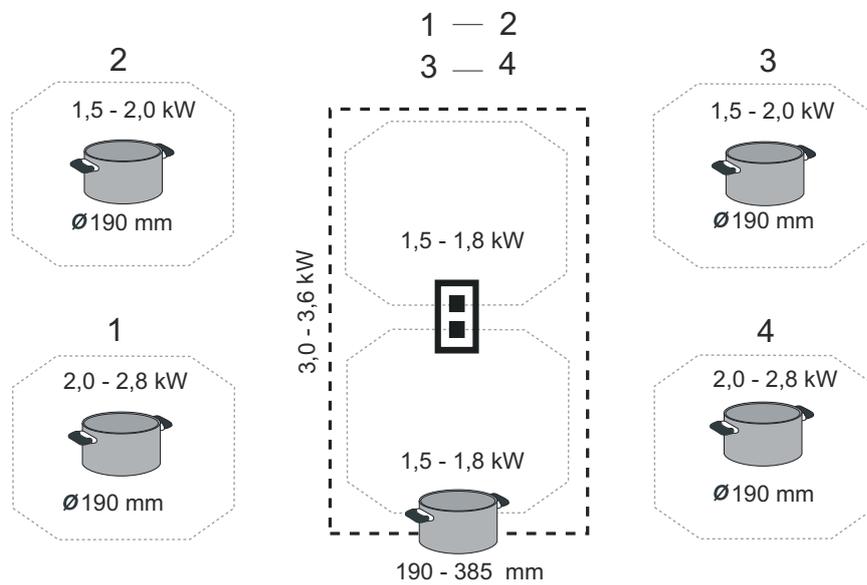
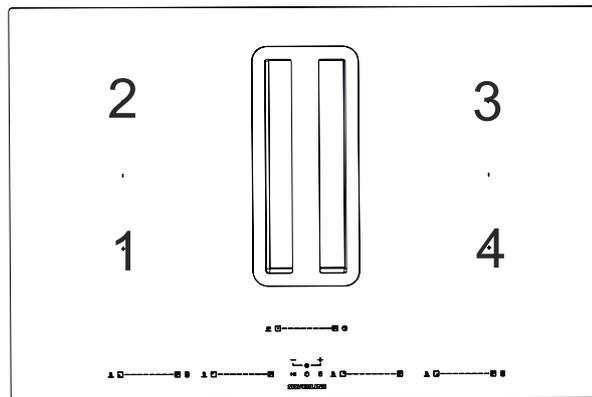


Fig. 12

Use the pot to be used in each section in accordance with the diameter of the pot.

**NOTICE!**

The following sounds may occur depending on the material of the cookware and the bottom of the cookware used in the induction stove areas.

- Humming may occur when using a high power level.  
When the power level is lowered, the sound decreases or disappears.
- Sounds such as crackling and whistling may occur.
- If the stove is used heavily, the cooling fan can run automatically. The cooling fan continues to run for a while after the stove has been turned off.

## 10 Packing

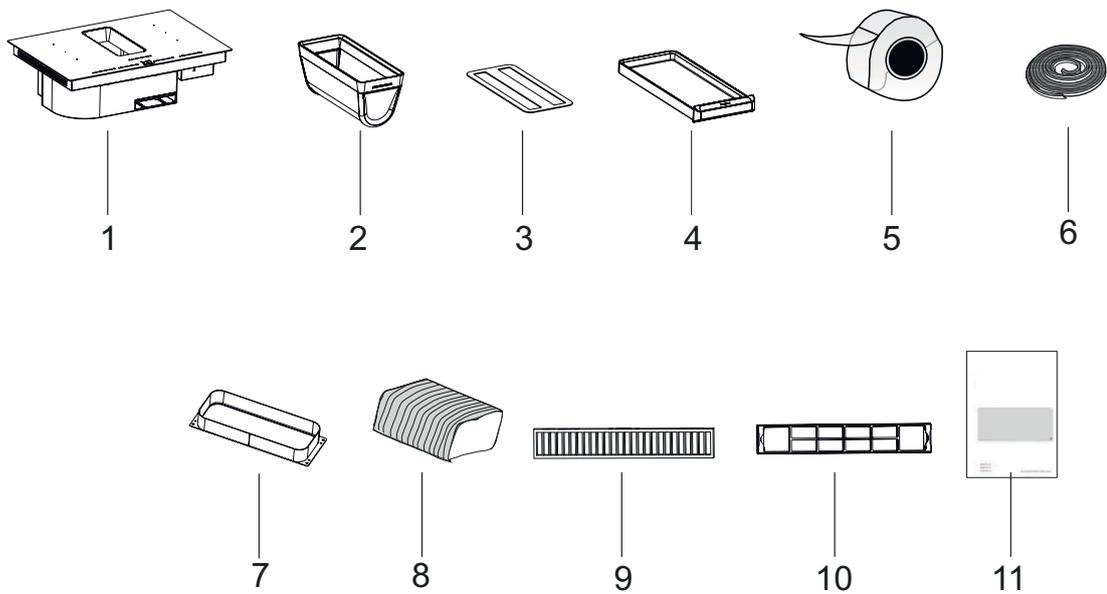


Fig. 13

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| 1 - Product                             | 7- Adapter                |
| 2 - Metal Oil Filter                    | 8- Flex Pipe              |
| 3 - Decorative Lid                      | 9- Active Carbon Filter   |
| 4 - Water Tank                          | 10- Carbon Filter Housing |
| 5 - Sealant Tape                        | 11- User Manual           |
| 6 - Sealant and heat isolating material |                           |

## 11 Installation and Assembly

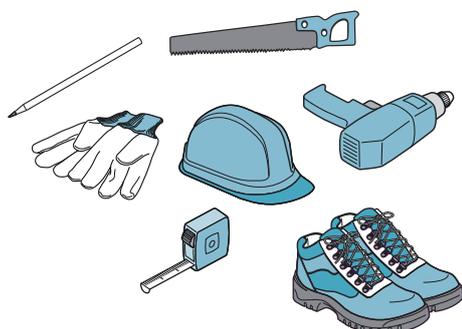


Fig. 14

- Parts inside the appliance may have sharp edges. Use protective equipment.



### CAUTION!

- The furniture that the appliance will be mounted on should be resistant to 90°C temperature.
- The durability of the furniture that will be mounted on should also be ensured after the cutting operations have been completed.
- Particularly in thin plates the carrying capacity and durability should be provided with suitable support parts. Consider the weight of the appliance by including additional loads. The reinforcing material used should be heat and moisture resistant. The weight of the appliance is specified in the label on the package.
- Clean the sawdust after cutting. Cover the cut surfaces so that they are heat resistant and waterproof.
- The cross-sectional surface angle to the working plate should be 90°.

### Counter Cutting Dimensions for Installation and Using Silicone

Consider the specified safety distances for bench dimensions (Fig. 15).

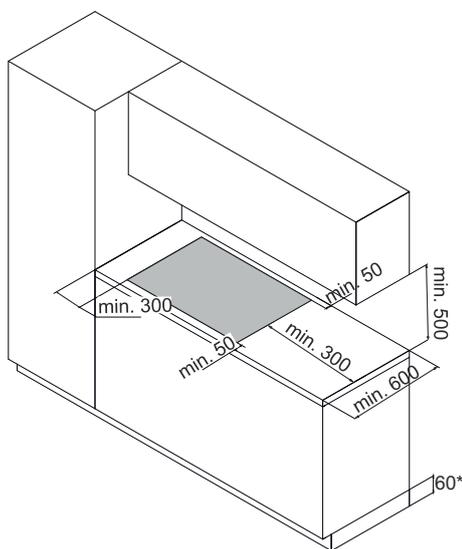
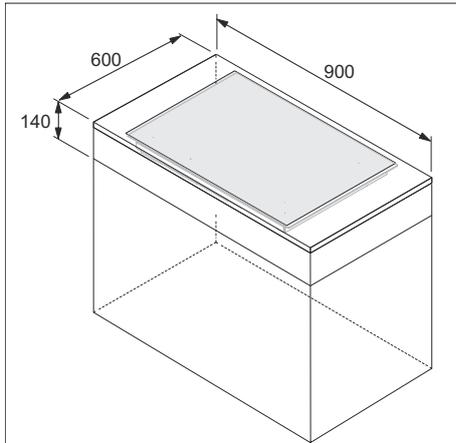


Fig. 15

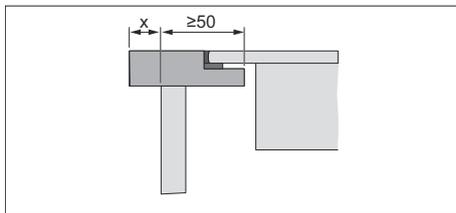
- The distance between the appliance and the back and front of the cabinet should be 50 mm minimum.
- A minimum distance of 300 mm must be left from the right and left sides of the appliance.
- Bench depth should be 600 mm minimum.

\* It is also suitable for use of 100 mm depending on the ventilation ducts to be used.



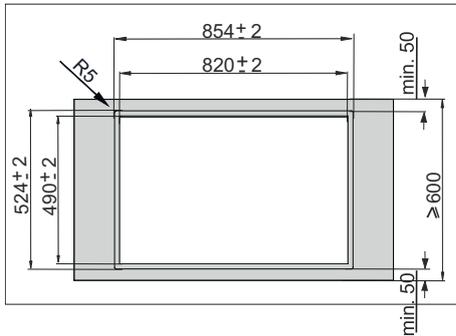
Please consider the dimensions on Fig. 16 in minimum machine dimensions.

**Fig. 16**

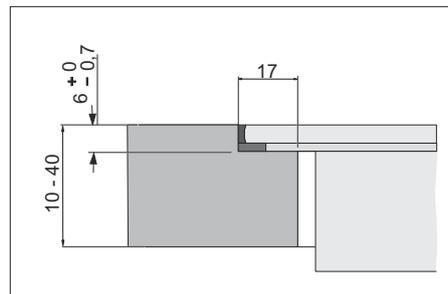


Set your counter in accordance with the counter section in Fig. 17.

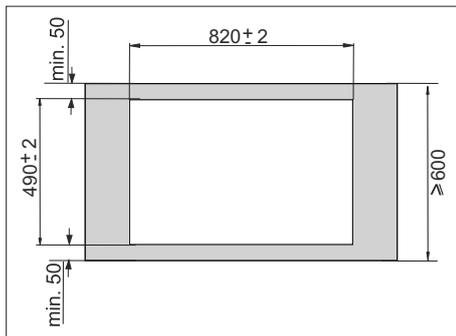
**Fig. 17**



In built-in installation; Consider the bench cuts in Fig. 18.



**Fig. 18**



In counter top installation; Consider the bench cuts in Fig. 19.

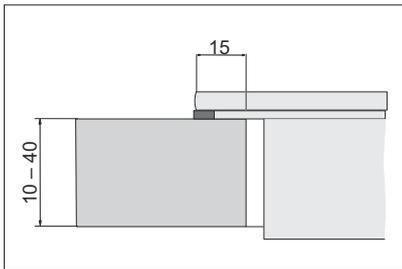
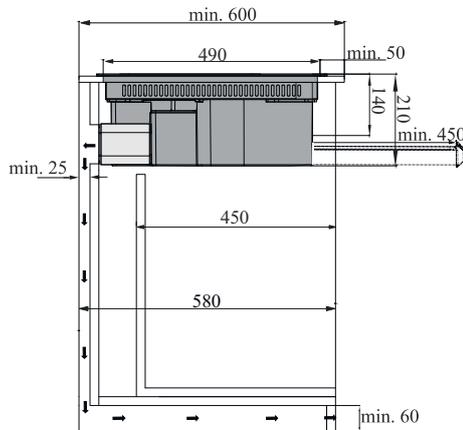


Fig. 19

## 11.1 Carbon filter assembly



Recirculating air will exit through the back wall of your counter top. The air outlet distance on the back wall of your counter is  $\text{min. } 25$  mm (Fig. 20).

Fig. 20

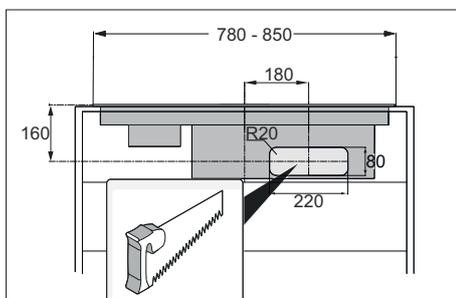
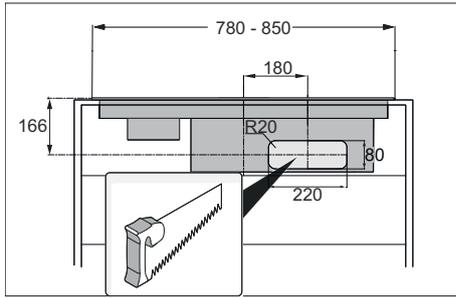
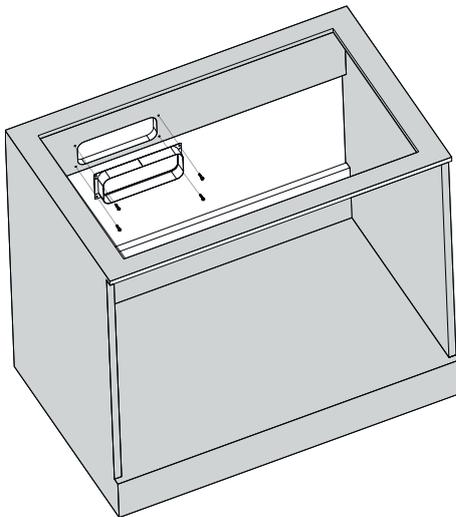


Fig. 21



While preparing the back wall of your counter, cut the back wall in accordance with the specified cutting dimensions. Consider the cut-out dimensions for counter top installation on Fig. 21; and Fig. 22 for built-in installations.

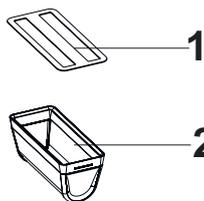
Fig. 22



Attach the adapter with 4 chipboard screws to the cutting area you have prepared on the back wall of your counter (Fig. 23).

**After preparing your counter top in accordance with the specified dimensions, proceed to the installation steps below.**

Fig. 23



- 1 - Decorative lid
- 2 - Oil Filter
- 3 - Water tank

Take out the decorative lid, oil filter and water tank from the product during installation to prevent them from falling and being damaged (Fig. 24).

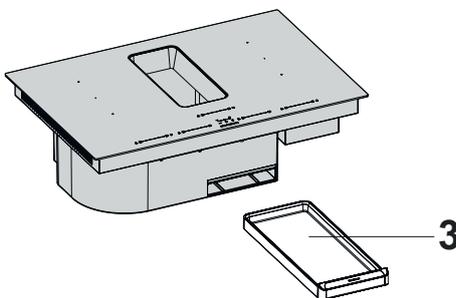


Fig. 24

Carbon filter assembly

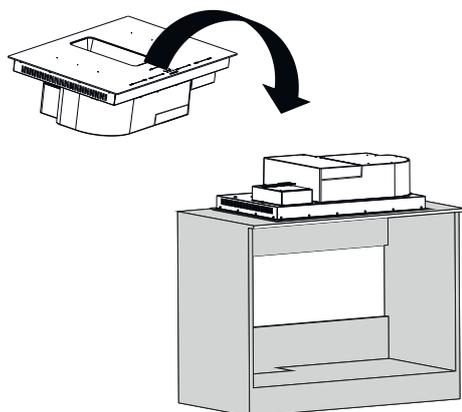


Fig. 25

Before placing your product on the counter, place the product upside down on the counter in order to adhere the sealing and heat insulating materials (Fig. 25).



*When placing the worktop product on the counter, be careful not to damage it.*

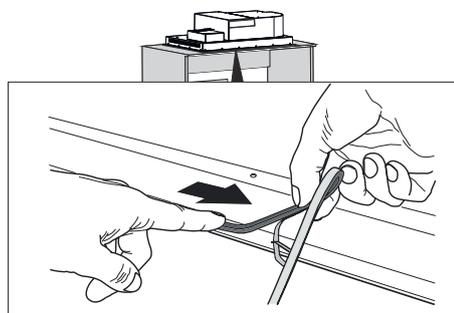


Fig. 26

Separate the heat insulating material from the tape and attach it to your product (Fig. 26).

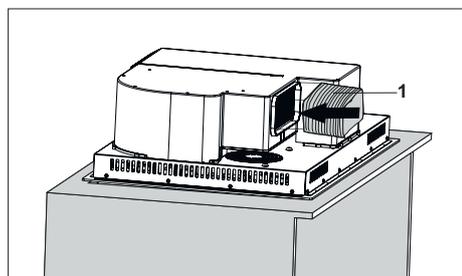


Fig. 27

1 - Flexi pipe

Install the Flexi pipe as in the arrow mark (Fig. 27).

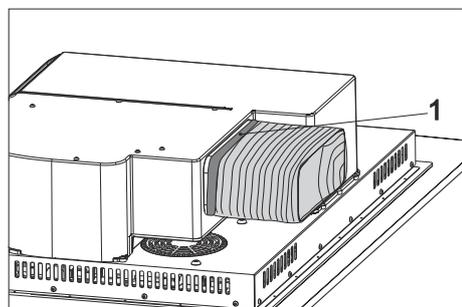
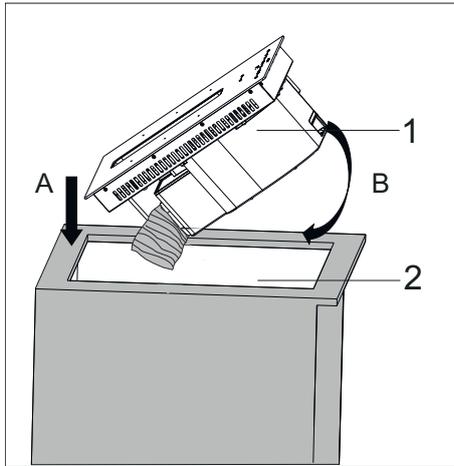


Fig. 28

1 - Sealant tape

To prevent air outflow from the junction point of the product and the flexi pipe, stick the joint part with sealing tape (Fig. 28).

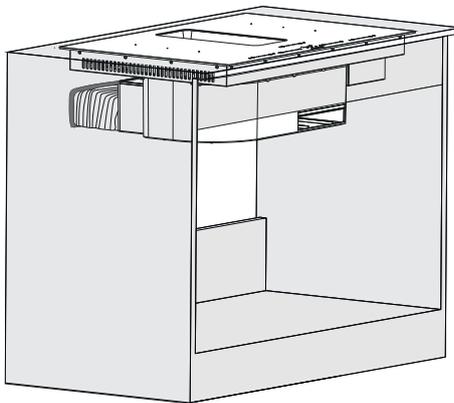


- 1 - Product
- 2 - Counter

To place the product inside the counter, lift it from the counter and bring it to a flat position.

Place the back of the product on the counter first (Fig. 29 /A). Then place the front of the product (Fig. 29/B).

Fig. 29



After placing the product on the counter, attach the flexi pipe to the adapter located on the back wall of your counter (Fig. 30).

**i** *Tape the joints with sealant tape.*

Fig. 30

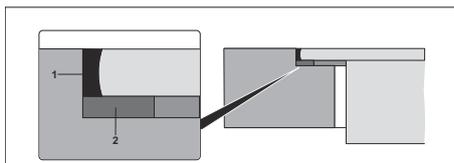


Fig. 31: Built-in installation

**Use of silicone after assembly;**

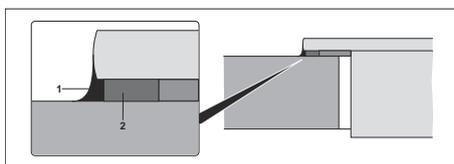
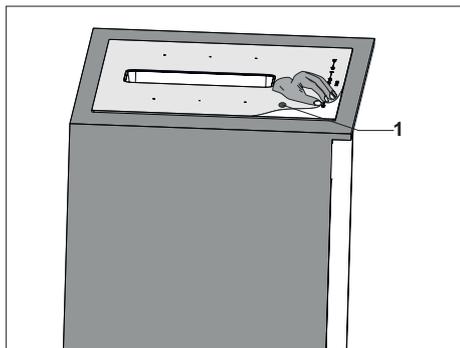


Fig. 32: Counter top installation

- 1 - Heat resistant black silicone
- 2 - Sponge

After completing the installation of your appliance, fill the remaining spaces on your counter with heat resistant silicone ( Fig. 31/ Fig. 32).

**i** *After filling the remaining spaces with heat resistant silicone, wipe the surface of your stove and counter with a damp cloth to prevent stains.*

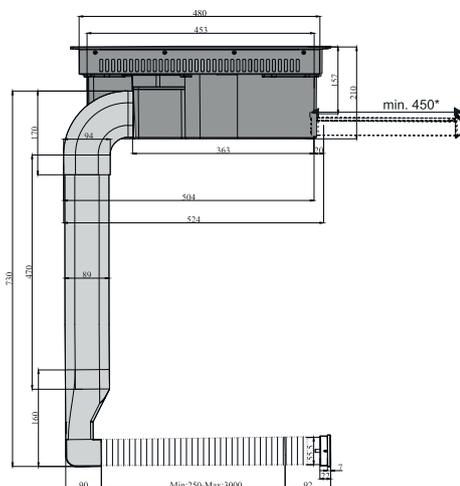


**1 - Protective Foil**

When you complete your installation, remove the protective foil on the worktop product (Fig. 33).

Fig. 33

### 11.1.1 Carbon filter alternative assembly



Consider the installation dimensions to prepare your counter before starting the assembly (Fig. 34).

\* 450 mm space is required to remove the water tank.

Fig. 34

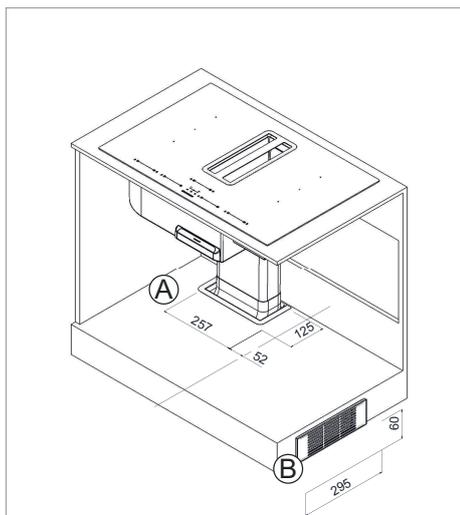
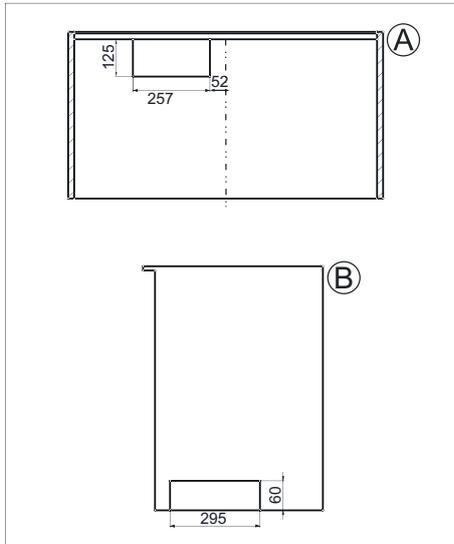


Fig. 35



Prepare your counter in accordance with the cutting dimensions (Fig. 35 / Fig. 36).

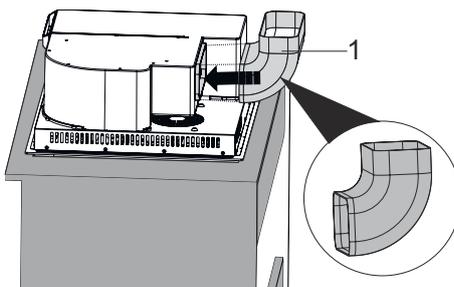


**CAUTION!**

Check your counter dimensions before starting installation.

After preparing your workbench in adequate dimensions, following the assembly steps in Fig. 24/Fig. 25/Fig. 26, proceed to the assembly step in Fig. 37

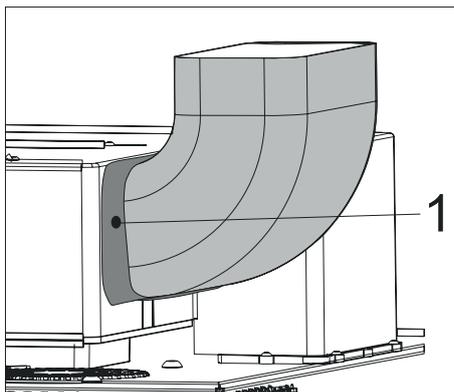
Fig. 36



1 - Elbow pipe (short)

Install the elbow pipe as in the arrow mark (Fig. 37).

Fig. 37



1 - Sealant tape

To prevent air outflow from the junction point of the product and the elbow pipe, stick the joint part with sealing tape (Fig. 38).

Fig. 38

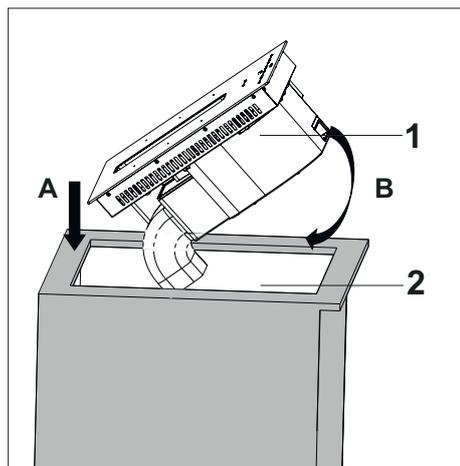


Fig. 39

- 1 - Product
- 2 - Counter

- To place the product inside the counter, lift it from the counter and bring it to a flat position.
- Place the back of the product on the counter first (Fig. 39 /A). Then place the front of the product (Fig. 39/B).

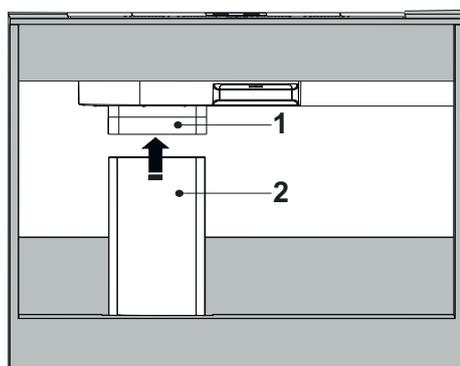


Fig. 40

- 1 - Elbow pipe
- 2 - Rectangular pipe

After passing the H6 conversion elbow through your counter, attach it to the rectangular pipe as in the arrow (Fig. 40).



*Tape the junction point of the two pipes with sealant tape.*

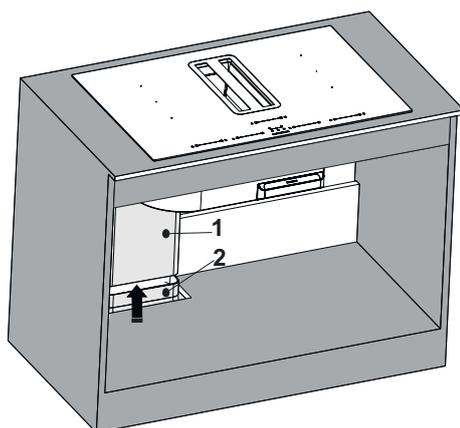


Fig. 41

- 1 - Rectangular pipe
- 2 - H6 Conversion Elbow

After passing the elbow pipe through your counter, attach it to the rectangular pipe as in the arrow (Fig. 41).



*Tape the junction point of the two pipes with sealant tape.*

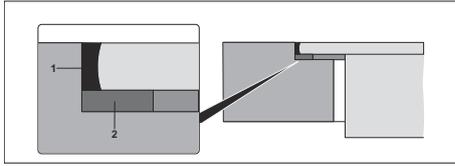


Fig. 42: Built-in installation

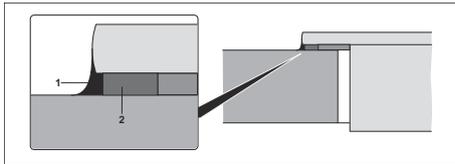


Fig. 43: Counter top installation

**Use of silicone after assembly;**

- 1 - Heat resistant black silicone
- 2 - Sponge

After completing the installation of your appliance, fill the remaining spaces on your counter with heat resistant silicone ( Fig. 42/ Fig. 43).



*After filling the remaining spaces with heat resistant silicone, wipe the surface of your stove and counter with a damp cloth to prevent stains.*

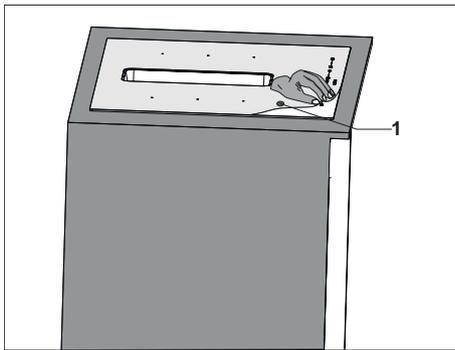


Fig. 44

- 1 - Protective Foil

When you complete your installation, remove the protective foil on the worktop product (Fig. 44).

## 12 USE OF PRODUCT

### 12.1 Hood Panel



Fig. 45

Symbol	Explanation	Function
	Automatic ventilation	It automatically adjusts the ventilation level according to the active cooking areas and removes the steam and odors that occur.  The cooking areas work as long as they are active.
	Activation of hood field	It is used to activate / deactivate the manual ventilation feature and to exit the active program you have selected.
	Hood level detector	To change the ventilation level; You can increase or decrease the ventilation level by sliding your finger left or right.
	Power-assisted ventilation	It is used to operate your hood at the maximum level. It is used actively for maximum 9 minutes.
	Timer	It is used to activate the timer feature. The timer can be set from the stove control area.



Fig. 46

To activate your appliance, press the on / off (⏻) button for 3 seconds. When your appliance is turned on, it gives an audible warning and the aspirator screen goes to standby mode as in Fig. 46.



Fig. 47

To start ventilation level 0, press the activation button on the hood control panel (Fig. 47). It returns to standby mode after 30 seconds of inactivity (Fig. 46).



Fig. 48

To determine the ventilation level, slide the level indicator button (-----) on the hood control panel to the right / left with your finger (Fig. 48).



Fig. 49

To activate the power-assisted ventilation feature, press the power-assisted ventilation button (P) on the hood control panel (Fig. 49). After 9 minutes, the ventilation level automatically becomes 9.

**i** Power-assisted ventilation feature is valid for 9 minutes.

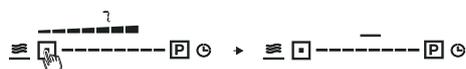


Fig. 50

If you want to activate the standby mode without waiting for 30 seconds, press the hood activation button (  ) on the hood control area for 2 seconds (Fig. 50).

### 12.1.1 Automatic ventilation



Fig. 51

To switch your appliance to automatic ventilation mode, first press the hood activation area, then the automatic ventilation button (  ).

Your appliance automatically adjusts the ventilation level according to the active cooking areas and cooking levels.

If you switch your appliance to automatic mode, the hood ventilation works as long as the cooking areas are working.



When all active cooking areas are closed, the hood ventilation level is gradually lowered to stand-by within 5 minutes to remove residual steam and odours. During this process, the timer symbol lights up actively. (Fig. 52).



Fig. 52

When the automatic mode and cooking areas are active on your appliance, press the automatic ventilation (  ) button to exit the automatic mode.

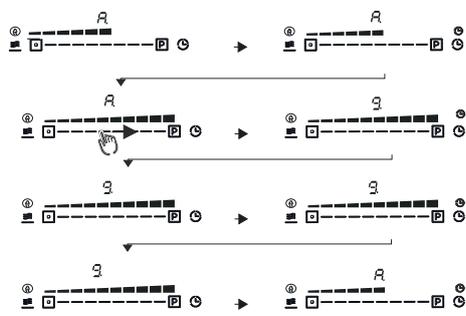


Fig. 53

If you want to adjust your hood in automatic mode (if you want to increase or decrease the ventilation level), you can make changes with the aspirator level determiner button (  ). The ventilation level you manually changed is valid for 5 minutes. It switches back to automatic mode after 5 minutes (Fig. 53).

When you manually intervene in the automatic mode, the automatic mode (  ) symbol on the screen and the level you have set flashes alternately for 5 seconds. The timer symbol also flashes within these 5 seconds.

At the end of 5 seconds, the ventilation level and timer symbol you selected on the screen remain fixed.

**i** Automatic ventilation only works when cooking areas are active.

12.1.2 Timer

The hood timer is limited to 95 minutes. The timer can be set in increments of 5 minute.

**i** Long pressing the plus and minus keys increases the timer by 10 minutes and increments.

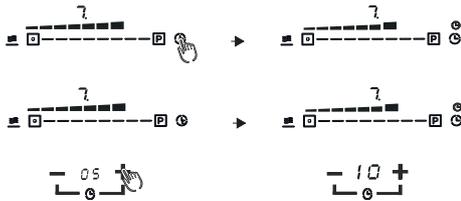


Fig. 54

Press the timer button (⌚) on the hood control panel to activate the timer feature. Determine the time you want to enter with the plus / minus (+ / -) keys on the stove control panel (Fig. 54).

**i** The timer is set to 5 minutes and its multiples (10-15-20-25, etc.).



Fig. 55

After the set time flashes for 3 seconds on the screen, it stabilizes and shows the remaining time (Fig. 55).

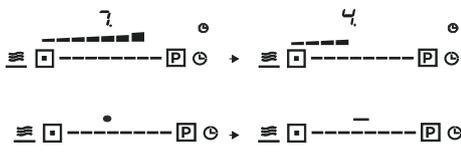


Fig. 56

When you set the timer for 10 minutes or more, the hood starts to slow down the ventilation rate until the hood stops in the last 5 minutes of the countdown, after 5 minutes the hood turns off. The dot on the screen flashes for 30 seconds, and then remains in standby mode (Fig. 56).

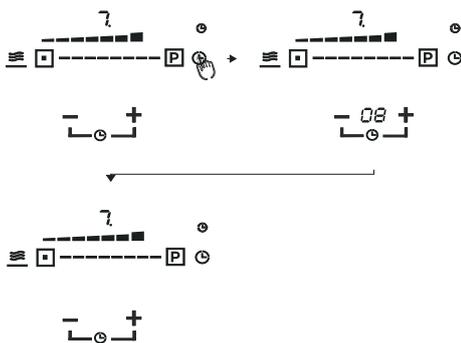


Fig. 57

During this time, the timer can be canceled by holding down the minus (-) key on the stove control panel or rearranged with the plus / minus (+ / -) keys. After the timer is set to "00", it will flash 3 times and then the timer icon will disappear (Fig. 58).

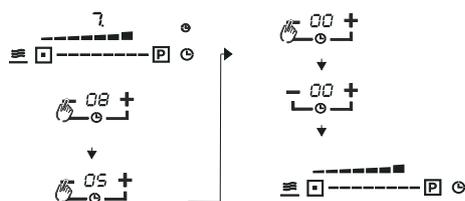


Fig. 58

### 12.1.3 Metal Oil filter

When the metal oil filter duration is up (60 hours), the metal oil filter symbol will flash once per second for a total of 5 seconds. The metal oil filter symbol lights up in the background until it is disabled after 5 seconds.



Fig. 59

After cleaning/replacing your metal oil filter, timer press the ⌚ button for 3 seconds to reset the filter symbol and the metal oil filter countdown timer (Fig. 59).

### 12.1.4 Active Carbon filter

Your appliance will come with a passive carbon filter counter as factory default. If you are to use the appliance with an active carbon filter, you must activate the active carbon filter counter.

When the active carbon filter duration is up (150 hours), the active carbon filter symbol will flash once per second for a total of 5 seconds. The active carbon filter symbol lights up in the background until it is disabled after 5 seconds.



Fig. 60

After cleaning/replacing your active carbon filter, press the ⌚ button for 3 seconds to reset the filter symbol and the carbon filter countdown timer.

### 12.1.5 Starting the countdown of the active carbon filter



Fig. 61

When your appliance is turned on and when you hold down the automatic ventilation button (≡) and the timer button (⌚) for about 5 seconds, you will hear an audible warning sound from your appliance and then the active carbon filter icon (▣) symbol will light continuously for 20 seconds. This status indicates that the active carbon filter counter is active and starts counting down.

### 12.1.6 Stopping the countdown of the active carbon filter

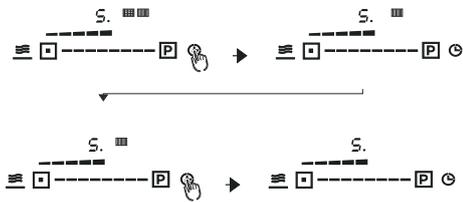


Fig. 62

When your appliance is turned on and when you hold down the automatic ventilation button (≡) and the timer button (⌚) for about 5 seconds, you will hear an audible warning sound from your appliance and then the active carbon filter icon (▣) symbol will light continuously for 5 seconds. This indicates that the active carbon filter counter is passive and does not countdown.

Stove panel

12.1.7 Metal oil filter and active carbon filter



If the countdown of the metal oil filter and the active carbon filter ends at the same time or successively and their symbols are displayed on the panel as a notification, the priority for deactivation is the metal oil filter and then the active carbon filter (Fig. 63) See also (13.1.5 /13.1.6).

Fig. 63

12.2 Stove panel

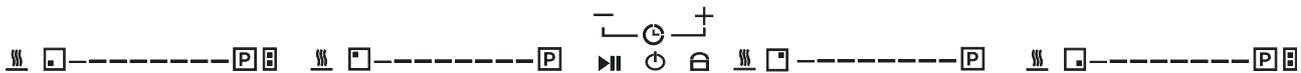


Fig. 64

Symbol	Explanation	Function
	3 level temperature mode button	It is used for keeping foods at different temperatures, keeping them warm and heating them.
	Button to enable-disable the stove area	It is used to activate the cooking area and to deactivate the selected cooking level.
	Stove level detection button	It is used to determine the cooking level.
	Power boost cooking mode selection button	It use used to operate the cooking areas in maximum level.
	Bridge button	The Bridge button is used to operate the cooking areas in connection.
	Pause/Resume button	It is used to suspend or reactivate all active functions on the stove by bringing the cooking power to zero.
	ON/OFF button	It is used to open and close the stove and hood control area.
	Child Lock button	It is used to prevent changes in the stove and hood area while the product is in operation.
	Timer decrease button	It is used to reduce the timer duration.
	Timer increase button	It is used to increase the timer duration.



Fig. 65

To activate your appliance, open it by pressing the on / off (⏻) button for 3 seconds. When your appliance is turned on, it beeps once and goes into standby mode (Fig. 65).

If the cooking area and power level are not selected within 1 minute, the stove switches off automatically.



*Before you start cooking, make sure that the bottom of the pot and the cooking surface are clean and dry.*

Select the cooking area using the stove activation button, the zero '0' flashes on the cooking compartment display. If the power level is not selected within 5 seconds, the screen returns to standby mode.

### 12.2.1 3 level temperature mode



*If no suitable pan is placed on the stove, the display will automatically turn off after 1 minute.*

Symbol	Explanation	Temperature (°C)
	Used for melting food and defrosting frozen food.	50
	It is used for warming up or keeping food warm.	70
	It is used for boiling, slow cooking or keeping food near boiling temperature.	90

### 12.2.2 Child lock

By pressing the child lock button (🔒) for about 3 seconds, you will lock the controls of your appliance. When you lock your appliance, 'Lo' will appear on your screen.

When the child lock is active on your appliance, all buttons except the on/off button (⏻) are passive.



*When you turn off your appliance while the key lock is active, you cannot activate your appliance without disabling the child lock.*

## 12.2.3 Power boost cooking mode selection



Fig. 66

Press the button **P** to activate the power-assisted cooking area (Fig. 66).

Power-assisted cooking button is valid For max 5 minutes.



*If you want to cook with power boost on the front and rear hobs at the same time, the cooking performance will change compared to cooking with power boost on single hobs.*

## 12.2.4 Bridge selection

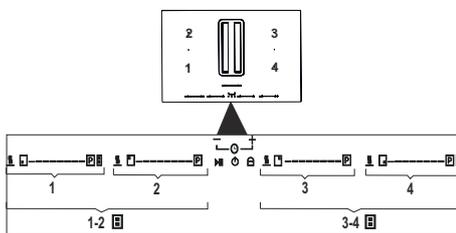


Fig. 67

It is the ability to create a single section with the same power level by working together with the cooking areas of 1 and 2 and the cooking areas of 3 and 4.

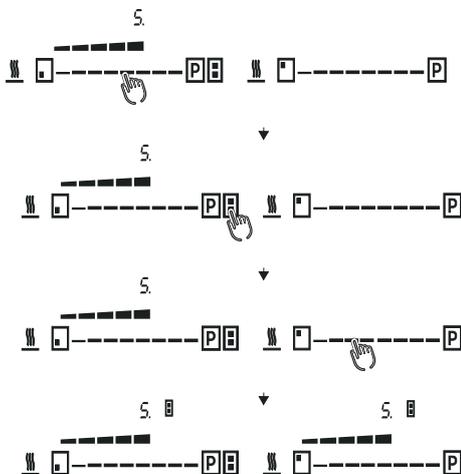


Fig. 68

To activate the bridge function; you activate the bridge function by pressing the bridge button (**⌘**) located on the cooking areas (1 or 4 numbered areas). The bridge symbol appears on the cooking area panels that you have created a bridge function for (Fig. 68).

You can check the cooking level on the cooking area with the bridge button.



### CAUTION!

Make sure that the pot is placed in the center of a single cooking area. The most suitable container is an oval or rectangular pot.

### Overheating protection

When excessive heat is detected in your appliance, your stove will automatically turn off.

### Detecting Small Items

If an unsuitable or non-magnetic pan (such as aluminium) or some other items (knife, fork, key) are left on the stove, the stove will automatically switch to standby within 1 minute.

### Automatic Shutdown Protection

- When the pot is removed, your stove will enter standby mode after 1 minute, and after 2 minutes the stove will turn off.
- The operating times of your stove at various power levels are listed in the table below.

Power level	1-3	4-6	7-8	9
Default operating time (min.)	360	180	120	90

### 12.2.5 Timer

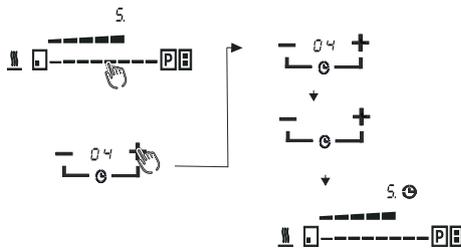


Fig. 69

The stove cooking area timer is limited to 90 minutes. The timer can be set in increments of 1 minute.

After the stove compartment you have selected to activate the timer feature, determine the time you want to enter by using the  $+$  /  $-$  buttons on the control panel (Fig. 69).

The set time flashes 3 times on the display and the timer symbol lights up on the active stove (Fig. 69).

#### 12.2.5.1 Using the timer as an alarm

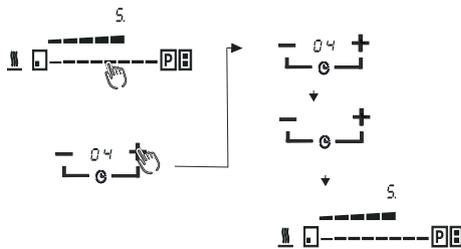


Fig. 70

After stopping flashing the digits of the stove level after the stove compartment you have selected to activate the timer feature, determine the time you want to enter with the  $+$  /  $-$  buttons on the control panel (Fig. 70).

Each time you touch the  $+$  /  $-$  buttons of the timer, the time decreases or increases by 1 minute.

The set time flashes 3 times on the display and the timer symbol lights up on the active stove (Fig. 70).

When the timer expires, the appliance beeps for 30 seconds, then the timer indicator turns off.

## 12.2.5.2 Using the timer as alarm and power cut

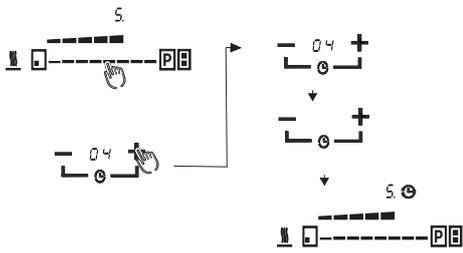


Fig. 71

To activate the timer feature, determine the time you want to enter with the **+** / **-** buttons on the control panel, before the flashing of the digits of the stove level after the stove area you have selected stops (Fig. 71).

Each time you touch the **+** / **-** buttons of the timer, the time decreases or increases by 1 minute.

The set time flashes 3 times on the display and the timer symbol lights up on the active stove (Fig. 71).

When the timer expires, the appliance beeps for 30 seconds, then the relevant cooking area turns off.



*When the timer alarm and power cut alarm are used together, the display shows the remaining alarm time with first priority.*

## 13 Power Limit Mode

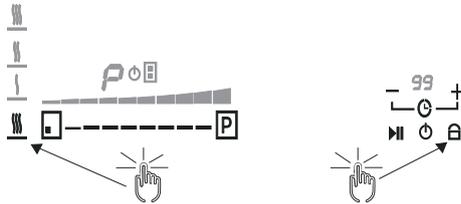


Fig. 72

Long press  to make the electric cooker on standby. At the same time, press the button below to combine > 2s

At this point, the furnace head digital tube alternately displays "P" and "S"

Press the button , "P" and "S" of the furnace head nixie tube will be displayed alternately, and "E" of the timing nixie tube will be displayed.

Press the button , "P" and "S" of the furnace head nixie tube display alternately, and "Et" of the timing nixie tube display.

Press  and  simultaneously to display the timing nixie tube. The current set maximum power value "XX". Press the  button repeatedly to change and set different total power values of 7360W/3500W/2800W Press  and  again to save the set total power limit and exit the setting mode.



- In the process of setting power limit, if the set power value is not saved, shutdown or power off mode, exit the setting, and the set value will not be retained.
- If the set power value has been saved, shutdown or power off, the set value will be retained.
- The default setting power is 7360W.

## 14 Power Levels

Power level		Process type	Usage (indicates experience and cooking habits)
Max. power	Boost	Quick heating	For fast boiling, roasting, to start cooking, for frying food with ice
	8-9	Frying - Boiling	To boil, roast, start cooking faster, to fry frozen food
High power	7-8	Roasting - sautéing - boiling - grilling	For boiling, cooking, grilling and sautéing (short duration, 7-12 minutes)
	6-7	Frying - cooking - boiling - sautéing - grilling	Maintaining medium boiling, cooking and grilling, sautéing, (medium duration, 12-22 minutes), preheating accessories
Medium power	4-5	Cooking - frying - sautéing - grilling	Boiling, maintaining moderate boiling, cooking (prolonged). Mixing pasta with sauce
	3-4	Cooking - boiling - thickening - mixing	Mixing pasta with sauce to cook foods (rice, sauce, frying, fish) with liquid (such as water, wine, broth, milk) for a long time
	2-3		For cooking foods with liquid (less than 1 litre: water, wine, broth, milk) for a long time (less than 1 litre: rice, sauces, roast, fish)
Low power	1-2	Melting - defrosting - keeping warm - mixing	For softening butter, melting chocolate slightly, defrosting small-sized products, keeping cooked foods warm, keeping main dishes at the same temperature
OFF (CLOSED)	Zero power		Stove stand-by or extinguishing

## 15 Process plate

Food Class	Meal or cooking type	Power level and cooking stage			
		First level	Power	Second level	Power
<b>Pasta - Rice</b>	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and continuing boiling	6-7
	Rice	Frying	7-8	Cooking	3-4
<b>Vegetable</b>	Boiling	Boiling water	Booster-9	Boiling	6-7
	Fried	Heating oil	Booster-9	Frying	6-7
	Sauted	Heating accessories	7-8	Cooking	5-6
<b>Meat</b>	Poaching	Heating pots	6-7	Cooking	4-5
	Rosto	Sealing	7-8	Cooking	4-5
	Pan frying	Frying with oil (oil starts heating in 3rd minute)	7-8	Cooking	4-5
<b>Chicken</b>	Thawing	Heating accessories	1	Defrost	1
	Pan frying	Cooking	7	Cooking chicken and continuing boiling	6-7
<b>Potatoes</b>	Frying potatoes	Heating oil	9	Frying	9
<b>Egg</b>	Frying	Heating pan with butter or oily food	6-7	Cooking	5-6
	Boiling	Boiling water	Booster-9	Boiling	6-7
<b>Sauce</b>	Bechamel Sauce	Boiling	6-7	Cooking	6-7
<b>Dessert-Custard-Cake</b>	Pancakes	Heating accessories	6	Baking	6
	Puding	Heating milk	5-6	Continuing simmering	3-4
	Custard	Heating milk	5-6	Cooking	5-6
	Melting chocolate	Starting melting	1-2	Melting	1-2
	Rice Puding	Starting Cooking	6-7	Cooking (Boiling)	3-4

## 16 Accessories and Spare Parts

### 16.1 Accessory



**WARNING!**

**Risk of injury due to wrong accessory or wrong spare parts!**

Due to the use of wrong or defective spare parts, problems such as damages, malfunctions or complete failure may occur in the appliance.

The use of incorrect spare parts or accessories can cause injuries.



*If unauthorized accessories or unauthorized spare parts are used, the manufacturer's warranty is terminated.*

Purchase spare parts and accessories via contracted seller or customer service.

#### YT207.1001.91 (PLUG&PLAY KIT)



222x89



50x222x89



Fig. 73

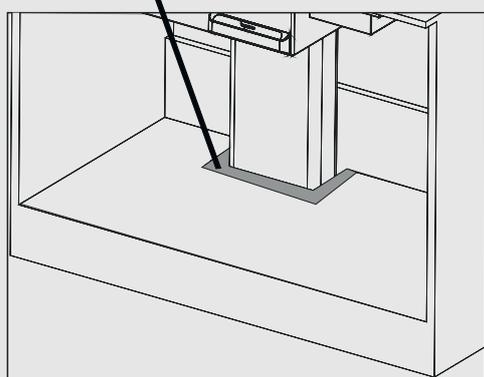
YT207.1001.89		AIR OUTLET SET FULL H6		
Order	Code	Explanation	Amount	Size (mm)
1	YT207.1001.13	F-RBV 150 Pipe Bend Vertical 90° (4043078)	1	227x174x94 -10
2	YT207.1001.14	F-VRO 500 150 flat duct (4040075)	1	500x222x89
3	YT207.1001.35	F-RVB Pipe Connector (adapter) (4043005)	1	50x227
4	YT207.1001.90	Flow 150 to Top 125 adapter (4000999)	1	222x89x141
5	YT207.1001.64	T-RBV 1 system 125 wide duct (4021044)	1	218x90x55
6	YT207.1001.93	1x 1M FLEX PIPE H6	1	3000x220x56
7	YT207.1001.95	VENTILATION COVER H6	1	317x63
8	YT207.1001.11	" N-KLEB PVC duct tape"	1	10.000X50

Accessory

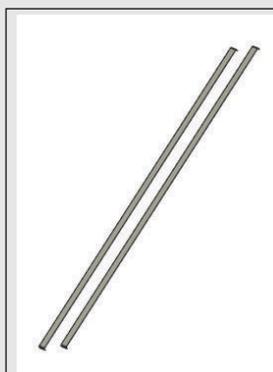
## YT207.1001.92 (FRAME)



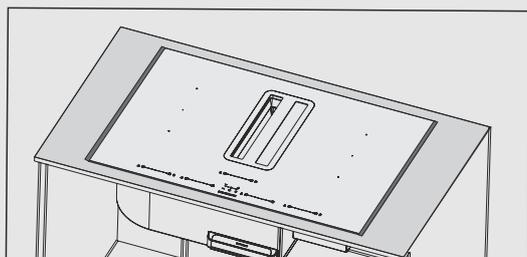
255x125



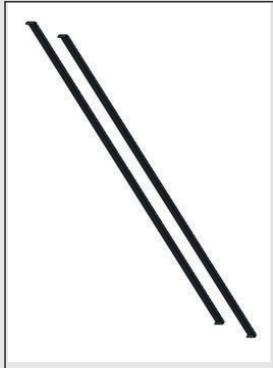
## YM972.1000.52 (STOVE GLASS MOLD (INOX))



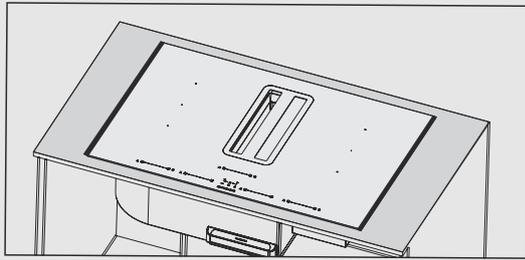
522x12



**YM115.7000.402 (STOVE GLASS DECOR MOLD BLACK)**



522x12



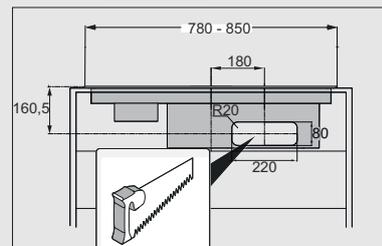
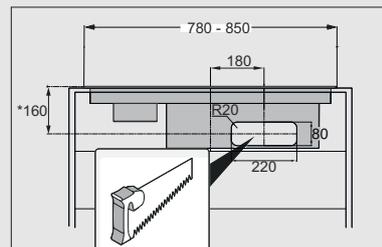
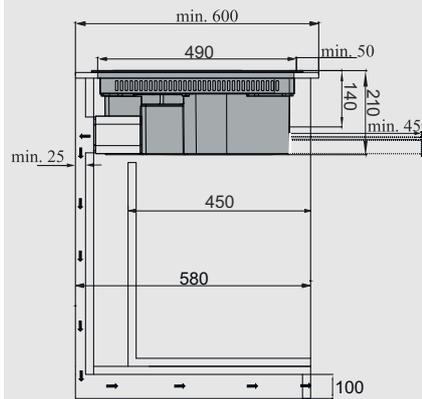
## 16.1.1 Installation Types with Accessories and Spare Parts

### YT207.1001.91 (PLUG&PLAY KIT)



A carbon filter must be used with the Plug & Play kit (YT207.1001.91). Installation is made by connecting the adapter and flex pipe with tape. The clean air passing through the filter is discharged outside behind the counter.

\* Countertop installation dimensions

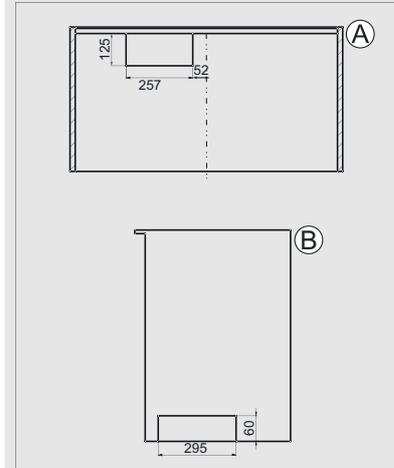
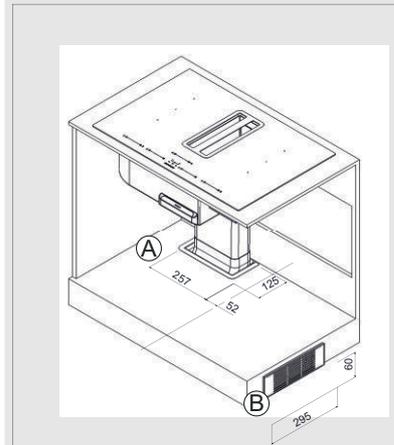


**AIR OUTLET SET H6 Usage**



This installment can be performed with the code YT207.1001.89. First, the following cut should be made in order for the pipe to pass to baseboard on the counter top. Then the pipe should be placed and taped to each other, the orientation of the vent on the counter (front, rear, right or left) can be adjusted with flex pipe and the H6 vent slot is opened to the baseboard.

**Using with a carbon filter is recommended.**



## 17 AUTHORIZED SERVICE

### Possible Faults and What You Can Do Before You Call Service:

A) If the appliance does not work in any way:

- Check to see if the hood is plugged in or if the plug is fit properly into the socket.
- Check the fuse, to which the appliance is connected, as well as the main fuse of your house.

If the performance of the appliance is not enough and it creates high noise when operating:

- Are the metal filters clean? Check.

### Troubleshooting

<b>Fault description</b>	<b>Cause</b>	<b>Remedy</b>
Product Does Not Work	Check the power connection.	Mains voltage must be 220-240 V or 380-415 V, and product must be plugged into a grounded socket.
Illumination lamp does not operate	Check the power connection.	Mains voltage must be 220-240 V or 380-415 V, and product must be plugged into a grounded socket.
Product's Air Intake is Weak	Check The Aluminium Filter.	The aluminium cartridge filter should be washed once a month under normal conditions.
Product's Air Intake is Weak	Check the Air Outlet.	Air Outlet Must Be Open.
Product's Air Intake is Weak	Check The Carbon Filter.	In products that work with carbon filters, carbon filter must be replaced once in every 3 months under normal conditions.

# MANUALE UTENTE FLOW-IN PRO ITALIANO



**SILVERLINE**

**MODELLI**  
7110

**MANUFACTURER**

Merzifon OSB AMASYA, Silverline

**IMPORTER**

Via Carlo Porta 4 20813 Bovisio Masciago (MB) - Italy

1, it\_IT

## Indice

<b>1</b>	<b>PREFAZIONE</b> .....	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>Attenzione</b> .....	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>DATI TECNICI</b> .....	<b>9</b>
<b>4</b>	<b>PROSPETTIVE DEL PRODOTTO</b> .....	<b>10</b>
<b>5</b>	<b>PANORAMICA DEL PRODOTTO</b> .....	<b>11</b>
<b>6</b>	<b>Pannello di controllo</b> .....	<b>12</b>
	6.1 Simboli.....	13
	6.2 Schermi a segmenti.....	14
	6.3 Tipo di utilizzo della cappa del fornello.....	14
<b>7</b>	<b>Sostituzione del filtro a carbone attivo</b> .....	<b>16</b>
<b>8</b>	<b>PULIZIA E MANUTENZIONE PREVENTIVA</b> .....	<b>18</b>
	8.1 Pulizia del filtro antigrasso metallico e vasca d'acqua	18
<b>9</b>	<b>Principi di funzionamento del sistema di cottura a induzione</b> .....	<b>21</b>
	9.1 Pentole.....	21
<b>10</b>	<b>Confezione</b> .....	<b>25</b>
<b>11</b>	<b>Installazione e montaggio</b> .....	<b>26</b>
	11.1 Montaggio del filtro a carbone .....	28
	11.1.1 Gruppo alternativo filtro carbone .....	32
<b>12</b>	<b>UTILIZZO DEL PRODOTTO</b> .....	<b>36</b>
	12.1 Pannello della cappa .....	36
	12.1.1 Ventilazione automatica .....	37
	12.1.2 Timer.....	38
	12.1.3 Filtro metallico olio.....	39
	12.1.4 Il filtro a carbone attivo .....	39
	12.1.5 Avvio conto alla rovescia del filtro a carboni attivi.	39
	12.1.6 Arresto del conto alla rovescia del filtro a carboni attivi.....	40
	12.1.7 Filtro olio in metallo e filtro a carboni attivi.....	40
	12.2 Pannello fornello.....	40
	12.2.1 Modalità di temperatura a 3 livelli.....	41
	12.2.2 Blocco bambini .....	42
	12.2.3 Selezione modalità di cottura Power Boost .....	42
	12.2.4 Selezione bridge .....	42
	12.2.5 Timer .....	43
<b>13</b>	<b>Modalità limitazione di potenza</b> .....	<b>45</b>
<b>14</b>	<b>Livello di Potenza</b> .....	<b>46</b>
<b>15</b>	<b>Piastra di processo</b> .....	<b>47</b>
<b>16</b>	<b>Accessori e Pezzi di Ricambio</b> .....	<b>48</b>
	16.1 Accessori.....	48

16.1.1	Tipi di installazione con accessori e pezzi di ricambio .....	52
<b>17</b>	<b>ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATA.....</b>	<b>54</b>

# 1 PREFAZIONE

## **Seguire le istruzioni passo passo in questo manuale.**

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali negatività, danni o incendi che possono verificarsi nell'apparecchio a seguito del mancato rispetto delle istruzioni fornite in questo manuale. L'apparecchio è destinato al solo uso domestico per la cottura di alimenti e l'aspirazione dei fumi derivanti da tale cottura. Non è consentito l'uso per altri scopi (es. Riscaldamento dell'ambiente). Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un utilizzo inappropriato o un'impostazione scorretta dei comandi.



***L'aspetto del prodotto può differire da quelli raffigurati nelle immagini di questo libretto, ma le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse.***

È importante conservare in qualsiasi momento questo manuale dell'utente per riferimento futuro. Assicurarsi che questo manuale utente non sia separato dal prodotto durante la vendita, il prestito o il trasferimento del prodotto.

- Leggere con cura le istruzioni: Contiene informazioni molto importanti sull'installazione, l'utilizzo e la sicurezza.
- Non eseguire riparazioni elettriche sul prodotto.
- Verificare che tutti i componenti siano utilizzabili prima di installare l'apparecchiatura. In caso contrario, contattare il produttore e non continuare l'installazione.
- Assicurarsi dell'integrità del prodotto prima dell'installazione. In caso contrario, contattare il produttore e non continuare l'installazione.

## 2 Attenzione

**ATTENZIONE!**

Seguire rigorosamente le istruzioni specificate in questo manuale.

Prima di iniziare qualsiasi procedura di installazione, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.

L'installazione o la manutenzione dell'apparecchio deve essere eseguita da un tecnico qualificato secondo le istruzioni del produttore e nel rispetto delle normative locali vigenti in materia di sicurezza.

In caso di danneggiamento dovuto a collegamento errato, l'apparecchio sarà fuori garanzia.

Non riparare o sostituire nessuna componente dell'apparecchiatura a meno che non sia espressamente indicato nel manuale dell'utente.

**ATTENZIONE!**

L'apparecchio non è adatto per l'uso in prese senza messa a terra.

Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire il collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica.

Affinché l'installazione sia conforme alle normative di sicurezza vigenti, è necessario un interruttore a norma, che garantisca la completa disconnessione della rete in condizioni di categoria di sovratensione.

Non usare prese o prolunghe multiple.

Dopo aver completato l'installazione, l'utente non dovrebbe più essere in grado di accedere ai componenti elettrici.

Le aree toccate durante l'uso sono calde. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio e sotto sorveglianza.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni, persone con capacità fisiche, mentali ed emotive limitate e persone con esperienza o conoscenza incomplete solo se sono sotto la supervisione di una persona responsabile o sono state informate sull'uso sicuro di l'apparecchio e i pericoli che possono derivare.

La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

Prima di utilizzare il fornello a induzione, i portatori di pacemaker e impianti attivi devono verificare se il proprio apparecchio è compatibile con l'apparecchio. Non è possibile garantire che il 100% degli apparecchi in commercio soddisfino i criteri di compatibilità elettromagnetica in vigore e non provochino interferenze che pregiudichino il corretto funzionamento dell'apparecchio. È anche possibile che le persone che indossano altri apparecchi, come gli apparecchi acustici, provino qualche disagio.

Non toccare le parti del riscaldatore dell'apparecchio durante e dopo l'uso.

Evitare il contatto con panni o altri materiali infiammabili prima che tutti i componenti del fornello siano sufficientemente raffreddati.

I grassi e gli oli surriscaldati possono facilmente prendere fuoco. Quando si cuociono cibi ricchi di olio, tenerli sotto controllo.

Non appoggiare oggetti di metallo come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sul fornello in quanto esiste la possibilità di surriscaldamento.

Non utilizzare un pulitore a vapore.

Danni superficiali, scolorimento e macchie dovuti a detersivo non idoneo. Utilizzare solo detersivi adatti a questo tipo di fornello.

Scolorimento dovuto a danni alla superficie e attrito del vaso. Sollevare e trasportare pentole e padelle, non spingere.

Se la superficie presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare possibili scosse elettriche.

L'apparecchiatura non è adatta per il funzionamento tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

Cucinare senza supervisione su una fornello a petrolio può essere pericoloso e provocare un incendio.

Il processo di cottura deve essere sempre monitorato.

Non tentare MAI di spegnere il fuoco con acqua. Al contrario, spegnere immediatamente la fornello e soffocare le fiamme utilizzando un coperchio o una copertura ignifuga.

Non mettere nessun oggetto sul dispositivo.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, controllare la targhetta dati posta nella parte inferiore della fornello per accertarsi che i valori di tensione e potenza elettrica siano compatibili con la rete e il cavo di collegamento sia idoneo. In caso di dubbio, contattare un elettricista qualificato.

**Importante:**

Dopo l'uso, spegnere il fornello tramite i comandi e non affidarsi al sensore di pentole.

Per evitare che i liquidi traboccino, ridurre l'apporto di calore durante l'ebollizione o il riscaldamento dei liquidi.



*Quando l'elettrodomestico è in funzione e c'è una fuoriuscita d'acqua o viene posizionato un panno umido, l'apparecchio si spegne per proteggersi. Per riavviare l'elettrodomestico, è necessario scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo.*

Non lasciare pentole o padelle vuote sui componenti del riscaldatore o senza contenitore.

Dopo aver completato il processo di cottura, disattivare la sezione relativa.

L'uso di una funzione ad alta potenza come un booster non è adatto per riscaldare alcuni liquidi come l'olio da cucina. La temperatura elevata può essere pericolosa. In questi casi, si consiglia di utilizzare una potenza di riscaldamento inferiore.

I contenitori vanno posti direttamente sul fornello e centrati. Non dovrebbero esserci altri oggetti tra la pentola e il fornello.

In caso di calore elevato, l'apparecchio riduce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura.

Prima di qualsiasi pulizia o manutenzione, scollegare il prodotto dalla rete scollegando o spegnendo l'interruttore principale del cabinet. Indossare guanti da lavoro per tutte le operazioni di installazione e manutenzione.

L'interno e l'esterno dell'apparecchio devono essere puliti frequentemente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE). Inoltre, seguire quanto chiaramente indicato nelle istruzioni di manutenzione.

Il mancato rispetto delle norme relative alla pulizia dell'apparecchio e alla pulizia e sostituzione dei filtri crea rischio di incendio.

La frittura deve essere eseguita sotto controllo per evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco.



*Quando la fornello è in funzione, le parti accessibili della cappa diventano calde.*



**ATTENZIONE!**

Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica fino a quando l'installazione non è stata completata.

Per quanto riguarda le misure di sicurezza e le misure tecniche da adottare per l'evacuazione dei fumi, attenersi scrupolosamente a quanto dichiarato nei regolamenti delle autorità locali competenti.

### 3 DATI TECNICI

<b>Caratteristiche del prodotto Flow-in Pro</b>	
Voltaggio della fornitura	220-240 V(~) 50/60 Hz - 380-415 V(~) 2N(~) 50/60 Hz
Frequenza	50/60 Hz
Max. consumo di energia	7360 W
Protezione fusibile / fonte di alimentazione	2x16 A / 1x32 A
Dimensioni del prodotto (larghezza / profondità / altezza)	780x520x210 / 850x520x210
<b>FORNELLO</b>	
Livello di potenza	1-9 P
Area cottura anteriore dimensioni pentola	190mm
Valore di potenza in area di cottura anteriore	2000 W / 2800 W
Dimensione pentola zona cottura posteriore	190mm
Valore potenza zona cottura posteriore	1500 W / 2000 W
<b>Efficienza energetica fornello_EN 60350-2</b>	
Consumo 1 ° zona cottura	172.25 (Wh/kg)
Consumo 2 ° zona cottura	175.79 (Wh/kg)
Consumo 3 ° zona cottura	174.01 (Wh/kg)
Consumo 4 ° zona cottura	173.61 (Wh/kg)
Valore di efficienza energetica	173.92 (Wh/kg)
<b>Filtro antigrasso</b>	
Capacità olio	60 ore
Vita utile del filtro dell'olio	2 anni

## 4 PROSPETTIVE DEL PRODOTTO

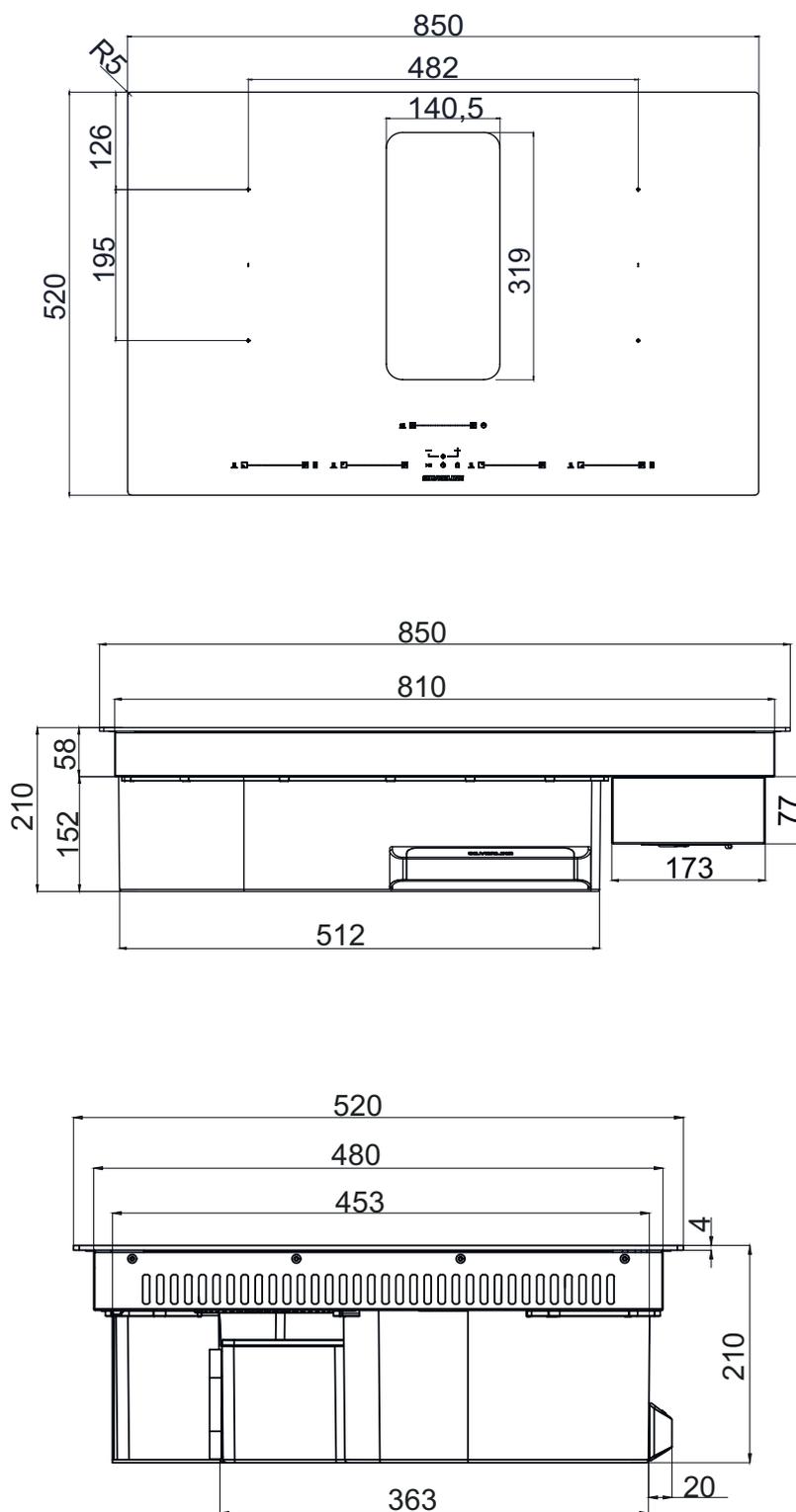


Fig. 1: Flow-in Pro vista dall'alto / frontale / laterale

## 5 PANORAMICA DEL PRODOTTO

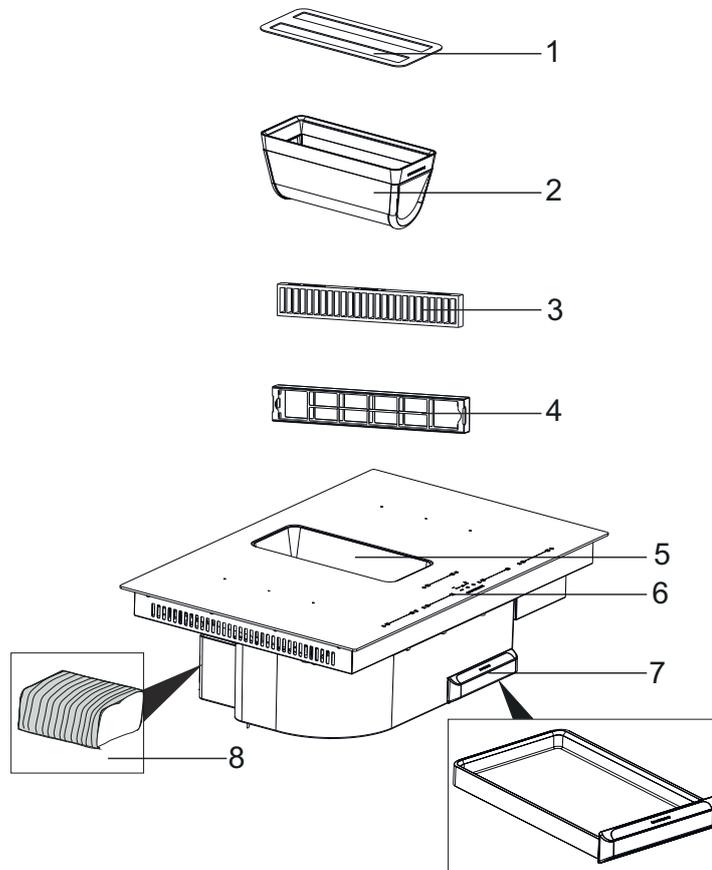


Fig. 2

- |                                       |                          |
|---------------------------------------|--------------------------|
| 1- Coperchio decorativo               | 5- Letto filtro olio     |
| 2- Filtro antigrasso                  | 6- Pannello di controllo |
| 3- Filtro a carbone (opzionale)       | 7- Serbatoio dell'acqua  |
| 4- Alloggiamento del filtro a carbone | 8- Tubo flessibile       |

## 6 Pannello di controllo

Nelle pedane del piano di lavoro, il pannello di comando del fornello e della cappa è costituito da tasti sensore elettronici (parte a contatto con le dita) e pannelli display.

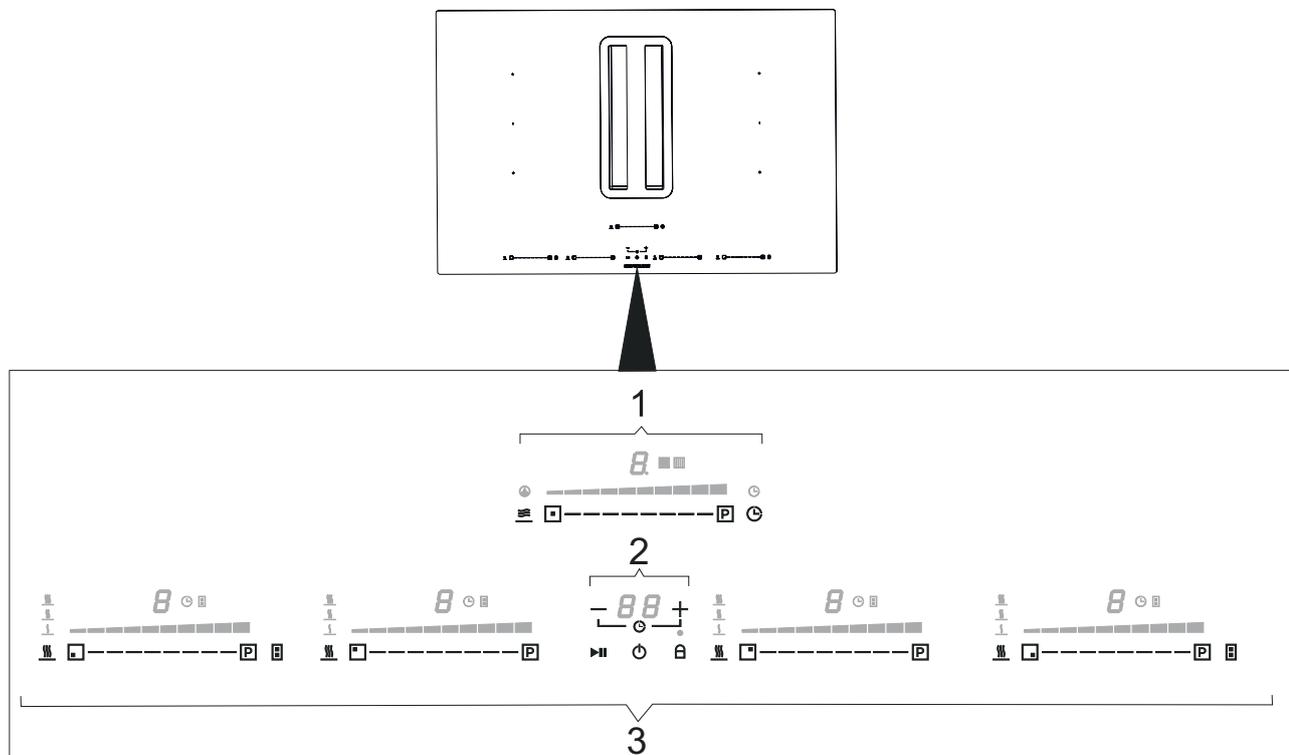


Fig. 3: Pannello di controllo situato sul prodotto

- 1- Pannello della cappa del fornello
- 2- Pannello timer
- 3- Pannello fornello

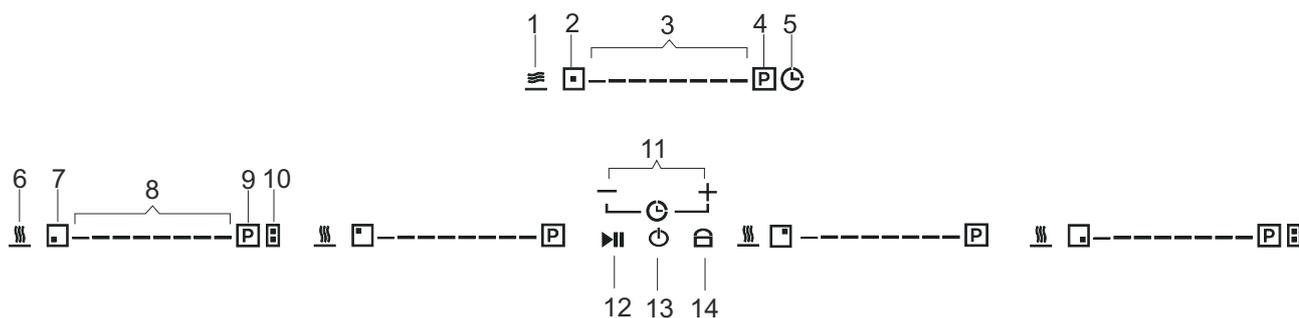


Fig. 4: Dettaglio del pannello di controllo



Non posizionare asciugamani bagnati o pentole estremamente calde sul pannello di controllo del piano di lavoro.

## 6.1 Simboli

Ordine	Simbolo	Spiegazione
<b>Cappa</b>		
1		Pulsante di ventilazione automatica
2		Attivazione pulsante campo cappa
3		Pulsante rilevatore livello cappa
4		Pulsante di ventilazione assistita
5		Tasto Timer
<b>Fornello</b>		
6		Pulsante temperatura a 3 livelli
7		Abilitazione zona fornello - tasto reset
8		Pulsante indicatore livello cottura fornello
9		Pulsante di cottura servoassistita
10		Pulsante Bridge
11		Tasto Timer
12		Pulsante di selezione Pausa / Riprendi
13		Pulsante di accensione/spegnimento
14		Tasto di blocco bambini

## 6.2 Schermi a segmenti

Indicatore del prodotto	Spiegazione
1-9	Livello di potenza
P	Potenza massima (Booster)
0	Il prodotto non è attivo
A	In modalità automatica
⚡	Non c'è pentola sul fornello o la pentola non è adatta.
U	Indicatore di attivazione della modalità di temperatura a 3 livelli
—	Modalità standby
≡	Modalità pausa
🧺	Avvertenza del filtro antigrasso metallico
🧺	Avvertenza del filtro a carbone attivo
88	Display ora
£	Display errore

## 6.3 Tipo di utilizzo della cappa del fornello

A seconda del modello acquistato, la cappa del fornello è in modalità aria di scarico o modalità aria di ricircolo.

### Modalità scarico d'aria

L'aria aspirata viene pulita dai filtri anti grasso, e viene quindi scaricata all'esterno attraverso un sistema di tubazioni.



#### NOTA!

L'aria di scarico o un fumo attivo devono essere trasferiti a una canna fumaria dei gas di scarico; oppure una canna fumaria utilizzata per la ventilazione dei luoghi, dove sono installate le fonti di calore.

- Se l'aria di scarico o un fumo attivo deve essere trasferito a una canna fumaria dei gas di scarico; è necessario ottenere l'autorizzazione da uno spazzacamino autorizzato o da un ingegnere autorizzato.

 **Circolazione dell'aria**

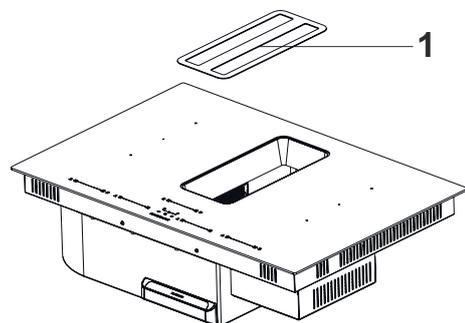
L'aria aspirata viene pulita dai filtri anti grasso e da un filtro a carboni attivi, quindi è re immessa nella cucina.

È necessario installare un filtro a carbone per intrappolare le sostanze che causano problemi alla circolazione dell'aria. Consultare il rivenditore autorizzato per conoscere le diverse opportunità disponibili per attivare il dispositivo in modalità Circolazione dell'aria. È possibile acquistare gli accessori necessari per questo processo dai rivenditori specializzati, i servizi tecnici autorizzati o i centri di vendita online.



*Fornire una ventilazione adeguata per rimuovere l'umidità.*

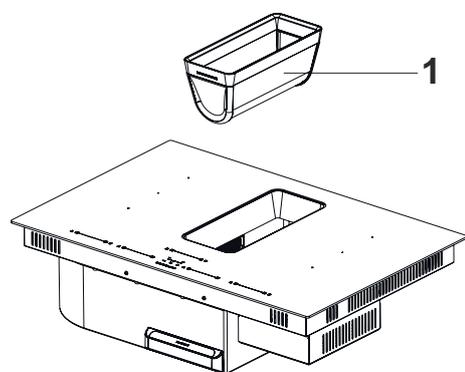
## 7 Sostituzione del filtro a carbone attivo



1. ➔ Per sostituire il filtro a carboni attivi, rimuovere innanzitutto la griglia decorativa (Fig. 5).

Fig. 5

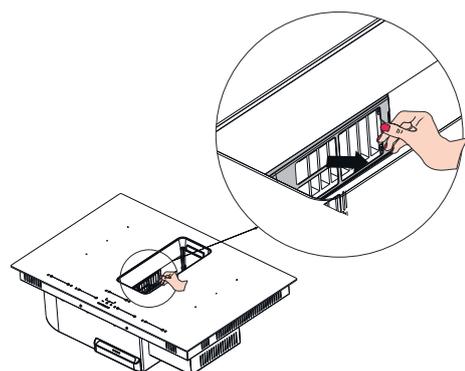
1- Griglia decorativa



2. ➔ Rimuovere il filtro grosso (Fig. 6).

Fig. 6

1- Filtro grosso



3. ➔ Estrarre il set di filtri al carbone come mostrato nella figura (Fig. 7).

Fig. 7

1- Scheda del filtro a carbone

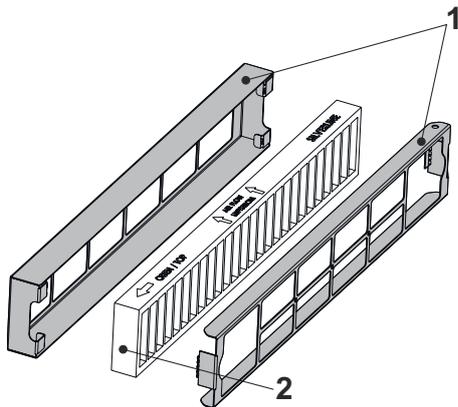


Fig. 8

- 1- Alloggiamento del filtro a carbone
- 2- Filtro a carbonio

4. → Rimuovere il vecchio filtro al carbone dall'alloggiamento e sostituirlo con un nuovo filtro al carbone (Fig. 8).



Quando si sostituisce il filtro al carbone, si prega di sostituire solo il filtro al carbone (Fig. 8/2), senza buttare via l'alloggiamento del filtro.



Quando il filtro a carbone scade, sostituirlo con uno nuovo. Non lavare in lavastoviglie o a mano.

**NOTA!**

I filtri a carbone e Helsa non dovrebbero essere utilizzati senza il montaggio Alloggiamento del filtro a carbone (al Fig. 8/1).

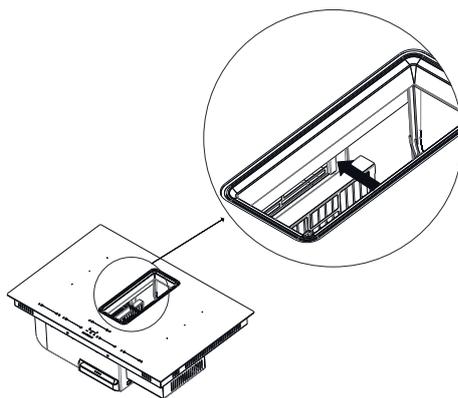


Fig. 9

Inserire il filtro al carbone come indicato nella figura (Fig. 9).

## 8 PULIZIA E MANUTENZIONE PREVENTIVA



### ATTENZIONE!

Le operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchiatura non devono essere eseguite da bambini non supervisionati.

- La superficie potrebbe danneggiarsi a causa di detergenti aggressivi ed abrasivi. Non utilizzare mai detergenti aggressivi ed abrasivi. Rifornirsi degli appropriati materiali di pulizia e di protezione per l'apparecchiatura dal servizio tecnico autorizzato.
- Pulire le superfici con un panno morbido ed umido, utilizzare detergenti non aggressivi quali un detergente liquido per le stoviglie od un detergente per i vetri. Ammorbidire lo sporco appiccicoso e difficile con un panno umido. Non raschiare!
- Non è appropriato utilizzare panni asciutti, spugne che possono graffiare, materiali che richiedono sfregamento e altri detergenti aggressivi contenenti sabbia, soda, acido o cloro.
- Pulire le superfici in acciaio inox solo nella direzione della smerigliatura.
- Pulizia dei filtri antigrasso metallico Filtri antigrasso metallico usati catturano le particelle di grasso dall'umidità e dal vapore in cucina. In condizioni di utilizzo normale (1-2 ore al giorno), pulire i filtri anti grasso metallico ogni tre mesi circa.
- Non utilizzare detergenti eccessivamente efficaci, acidi o alcalini.
- È possibile pulire i filtri anti grasso metallico lavandoli in lavastoviglie o a mano.
- Non applicare i prodotti di pulizia spray direttamente sul prodotto.
- Non conservare oggetti decorativi pesanti e/o infiammabili direttamente sul prodotto.

### 8.1 Pulizia del filtro antigrasso metallico e vasca d'acqua



### AVVERTIMENTO!

**C'è un rischio di incendio causato dalla presenza di depositi grassi sul filtro antigrasso metallico!**

C'è un rischio di incendio causato dalla presenza di depositi grassi sul filtro antigrasso metallico!

- Pulire il filtro antigrasso metallico almeno ogni 2 settimane quando viene visualizzato l'avviso di pulizia del filtro antigrasso.
- Non far funzionare mai l'apparecchio senza il filtro antigrasso metallico.

**NOTA!**

**Danni materiali possono accadere a causa della caduta di filtro antigrasso metallico!**

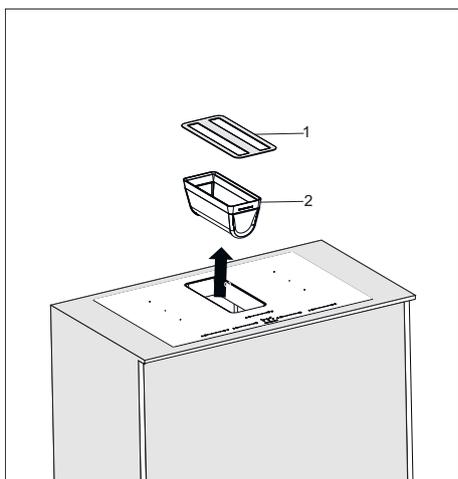
**Togliere i filtri antigrasso metallici**

Fig. 10

- 1- Coperchio decorativo
- 2- Filtro metallico olio

**Pulizia manuale**

2. ➤

**NOTA!**

**Danno materiale dovuto a detergente errato!**

Ammorbidire il filtro antigrasso metallico in acqua calda e pulirlo con una spazzola morbida.

3. ➤

Sciacquare il filtro antigrasso metallico in acqua calda.

4. ➤

Mettere il filtro antigrasso metallico in lavastoviglie, senza che vi siano altri piatti presenti e con lavaggio rapido.

5. ➤

Avviare un programma con una temperatura massima di 55° C.



*Il lavaggio in lavastoviglie può causarne il cambiamento di colore. Questi non compromettono la funzionalità del filtro antigrasso metallico.*

**Lavare in lavastoviglie****Dopo la pulizia**

6. ➤

Lasciare asciugare il filtro antigrasso metallico su un ripiano assorbente.

7. ➤

**Posizionamento dei filtri antigrasso metallici**

Applicare il filtro antigrasso metallico eseguendo al contrario le procedure sopra riportate.

Pulizia del filtro antigrasso metallico e vasca d'acqua

### **Pulizia del serbatoio dell'acqua**

Un contenitore dell'acqua è inserito nell'apparecchio per trattenere l'acqua che entra nell'apparecchio durante la cottura o la pulizia. La capacità del serbatoio dell'acqua è di 1,7 litri.

Pulire il serbatoio dell'acqua una volta alla settimana.



#### **AVVERTIMENTO!**

Non mettere il serbatoio dell'acqua sulla lavastoviglie.

- Lavalo con un panno morbido in acqua calda e sapone.

## 9 Principi di funzionamento del sistema di cottura a induzione

Il sistema di cottura a induzione si basa sulla disciplina della fisica dell'induzione elettromagnetica. La caratteristica principale di un tale sistema è che l'energia viene trasferita direttamente dalla bobina di induzione alla pentola. Una bobina di induzione è posta sotto ogni area di cottura a induzione. Se la zona di cottura è accesa, questa bobina crea un campo magnetico che agisce direttamente sul fondo della pentola e la riscalda. La zona di cottura si riscalda soltanto indirettamente per il calore emesso dalla pentola. Le zone di cottura a induzione funzionano solo se le pentole hanno una base magnetizzabile. L'induzione tiene automaticamente conto delle dimensioni della pentola utilizzata, il che significa che viene riscaldata solo l'area della camera di cottura occupata dal fondo della pentola. Prestare attenzione al diametro minimo della base della pentola.

Rispetto alle stufe elettriche, la tua fornello a induzione presenta una serie di vantaggi.

- Più sicuro: Minore calore sulla superficie del vetro.
- Alta velocità La durata durante il riscaldamento di un pasto è più breve.
- Più preciso: I comandi del fornello sono più attivi.
- Più efficace: Il 90% dell'energia consumata viene trasformata in calore. Non appena la pentola viene rimossa dal fornello, interrompe il trasferimento di calore in modo che non ci sia dissipazione del calore inutile.

### 9.1 Pentole

**Utilizzare solo pentole con Simbolo adatta alla cottura a induzione (  ).**

**Importante:**

Per evitare danni permanenti alla superficie del fornello, non utilizzare i seguenti tipi di pentole:

- Pentole con fondo non completamente piatto.
- Pentole in metallo con base in smalto.
- Pentole con fondo ruvido per evitare di graffiare la superficie.



*Non posizionare mai pentole o padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del fornello.*

#### Contenitori usati

La potenza magnetica viene utilizzata per generare calore nella fornello a induzione. Pertanto, i contenitori devono contenere ferro. Con un semplice magnete puoi controllare se il vaso è in materiale magnetico. Le pentole non sono adatte a meno che non siano rilevabili magneticamente.

Diametro inferiore della pentola raccomandato

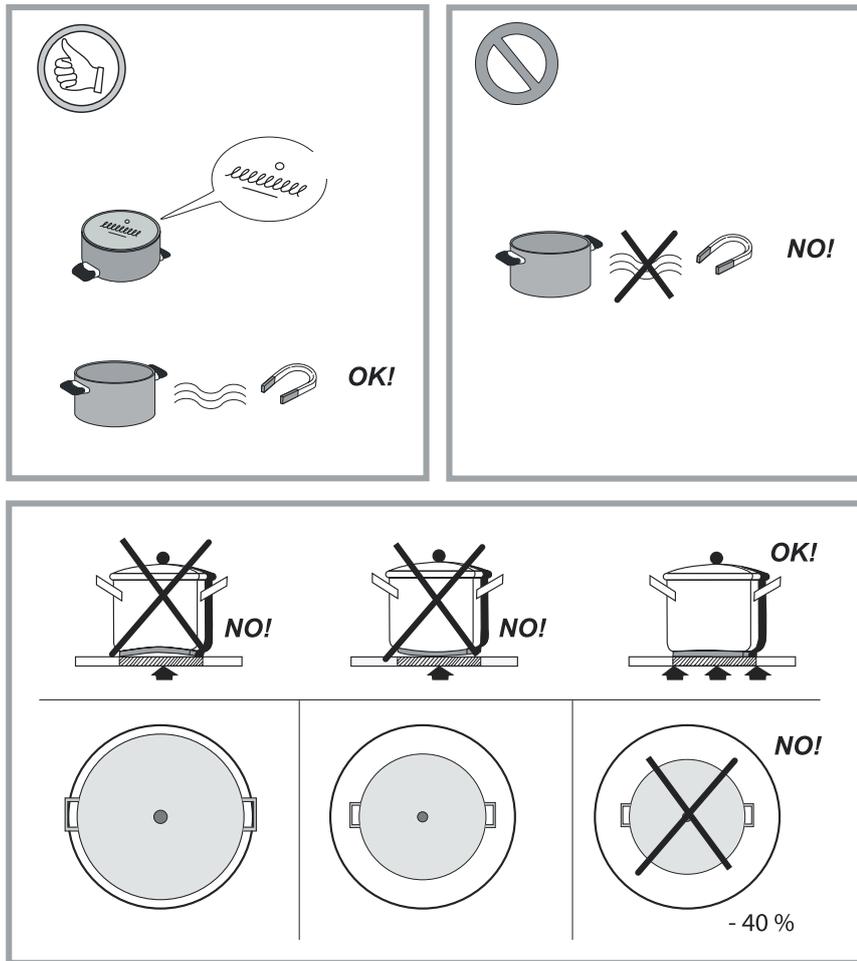


Fig. 11



**ATTENZIONE!**

Se le pentole non sono delle dimensioni corrette, le zone di cottura non bruceranno.



*Solleva sempre le pentole dal fornello, non farle mai scorrere; questo provoca graffi sul vetro.*

Assicurati che il punto centrale della pentola sia verso il centro della pentola sul prodotto.

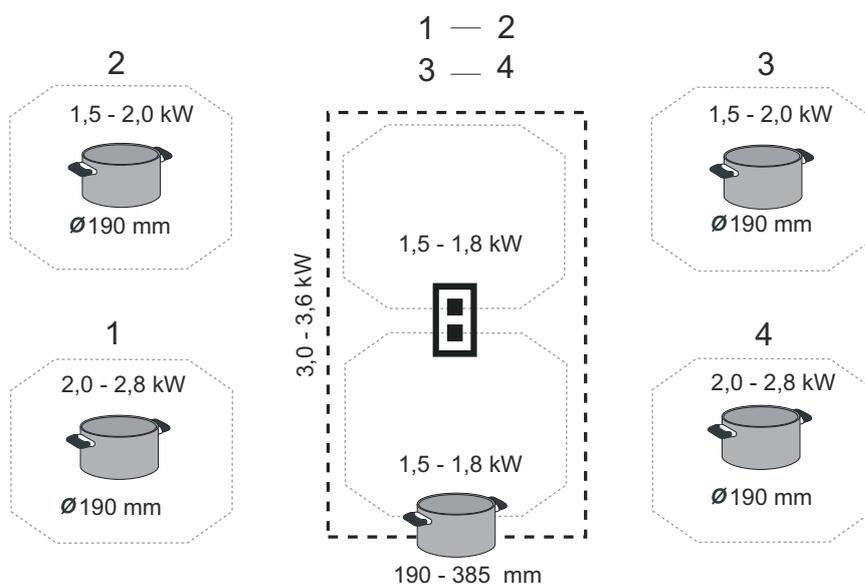
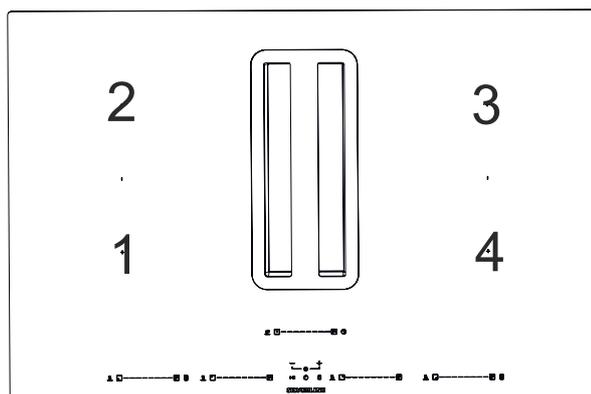


Fig. 12

Utilizzare la pentola da utilizzare in ogni sezione in base al diametro della pentola.

**NOTA!**

A seconda del materiale delle pentole e del fondo delle pentole utilizzate nelle aree dei fornelli a induzione, potrebbero verificarsi i seguenti suoni.

- Può verificarsi un ronzio quando si utilizza un livello di potenza elevato.  
Quando il livello di potenza si abbassa, il suono diminuisce o scompare.
- Potrebbero verificarsi suoni come crepitio e fischio.
- Se la fornello viene utilizzata molto, la ventola di raffreddamento può funzionare automaticamente. La ventola di raffreddamento continua a girare per un po' anche dopo lo spegnimento del fornello.

## 10 Confezione

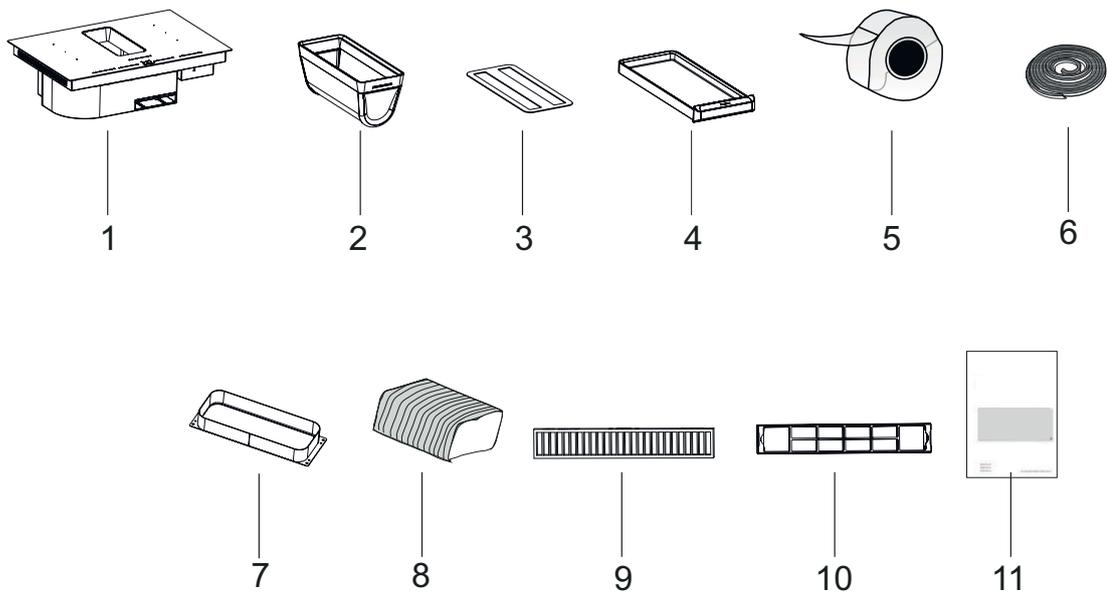


Fig. 13

- |  |  |
|--|--|
| 1- Prodotto                                | 7- Adattatore                            |
| 2- Filtro metallico olio                   | 8- Tubo flessibile                       |
| 3- Coperchio decorativo                    | 9- Coperchio del filtro a carbone attivo |
| 4- Serbatoio dell'acqua                    | 10- Il filtro a carbone attivo           |
| 5- Nastro sigillante                       | 10- Alloggiamento del filtro a carbone   |
| 6- Materiale sigillante e isolante termico | 11- Manuale utente                       |

## 11 Installazione e montaggio

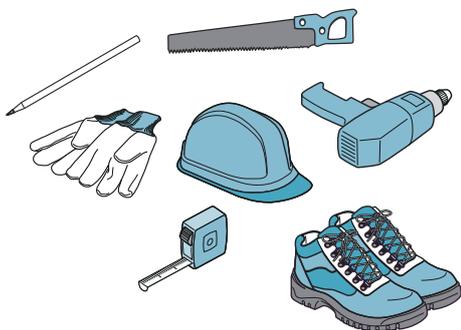


Fig. 14

- Le componenti all'interno dell'apparecchiatura possono avere estremità affilate. Usare attrezzatura protettiva ().



### ATTENZIONE!

- L'apparecchiatura sulla quale verrà montato il dispositivo dovrà essere resistente alla temperatura di 90°C.
- Anche la resistenza dei mobili sui quali verranno montati dovrà essere verificata dopo aver completato le operazioni di taglio.
- In particolar modo nelle piastre sottili la capacità e la resistenza di carico dovrebbero essere verificate con elementi di supporto adeguati. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchiatura aggiungendo carichi aggiuntivi. Il materiale di rinforzo dovrebbe essere resistente al calore e all'umidità. Il peso dell'apparecchiatura è indicato sull'etichetta dell'apparecchiatura.
- Pulire la polvere di segatura dopo aver eseguito l'operazione di taglio. Coprire le superfici di taglio in modo che siano resistenti al calore e impermeabili.
- L'angolo della superficie trasversale rispetto all'angolo di lavoro dovrebbe essere di 90°.

### Dimensioni del controtaglio per l'installazione e l'utilizzo del silicone

Considerare le distanze di sicurezza specificate per le dimensioni del banco (Fig. 15).

- La distanza tra l'apparecchio e la parte anteriore e posteriore del mobile deve essere di almeno 50 mm.
- Deve essere lasciata una distanza minima di 300 mm dai lati destro e sinistro dell'apparecchio.
- La profondità del banco deve essere di almeno 600 mm.

\* È adatto anche per uso di 100 mm a seconda dei condotti di ventilazione da utilizzare.

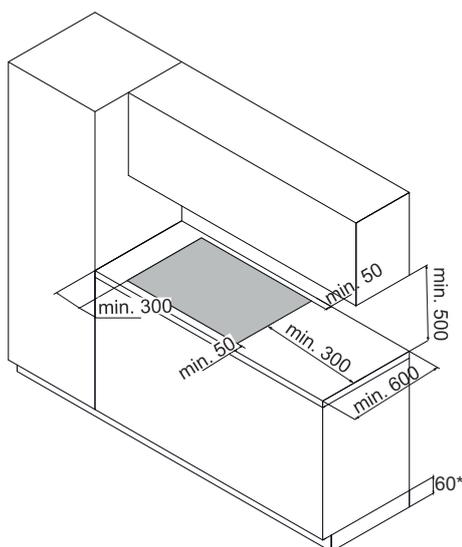


Fig. 15

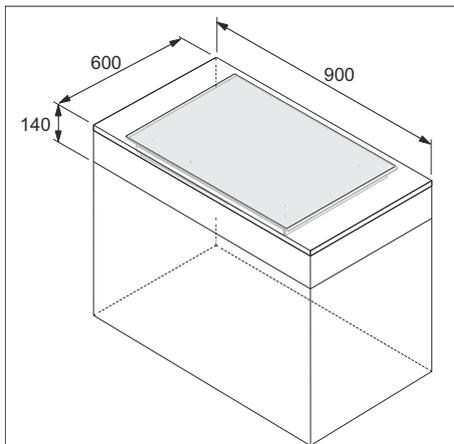


Fig. 16

Si prega di considerare le dimensioni su Fig. 16 nelle dimensioni minime della macchina.

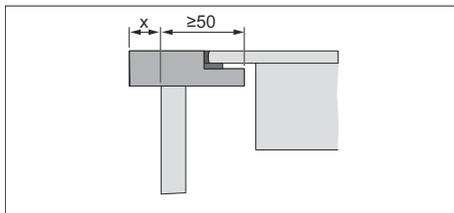
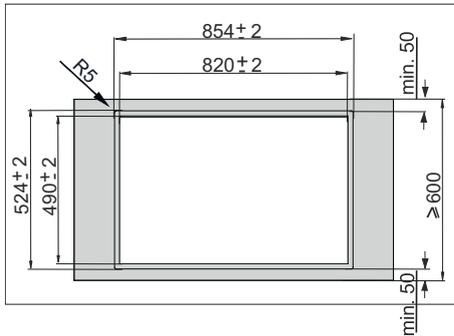


Fig. 17

Imposta il contatore in base alla sezione del contatore in Fig. 17.



In installazione da incasso; Considera la panchina che interviene Fig. 18.

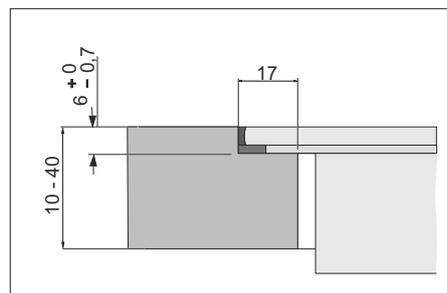
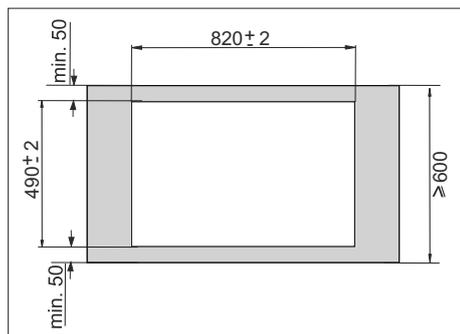


Fig. 18



In installazione da banco; Considera la panchina che interviene Fig. 19.

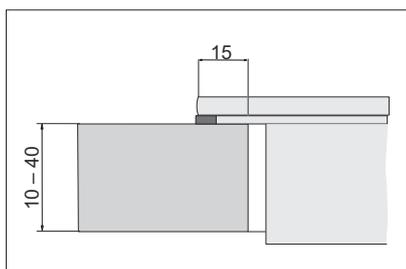
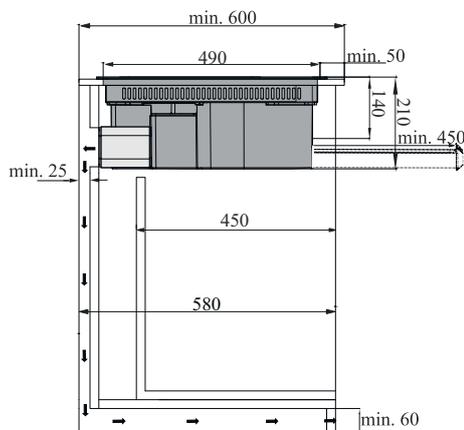


Fig. 19

## 11.1 Montaggio del filtro a carbone



L'aria di ricircolo uscirà dalla parete posteriore del piano di lavoro. La distanza di uscita dell'aria sulla parete posteriore del bancone è di min. 25 mm (Fig. 20).

Fig. 20

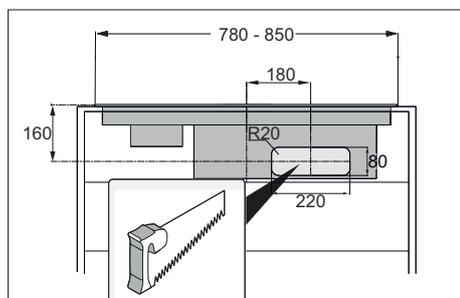


Fig. 21

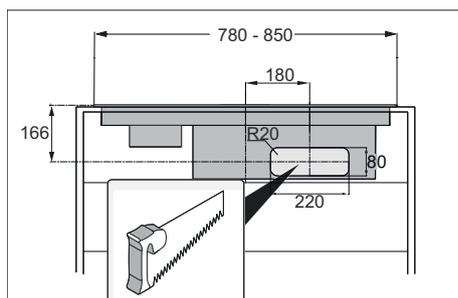


Fig. 22

Mentre prepari la parete posteriore del tuo bancone, taglia la parete posteriore in base alle dimensioni di taglio specificate. Considerare le dimensioni del ritaglio per l'installazione sul piano di lavoro Fig. 21; e Fig. 22 per installazioni da incasso.

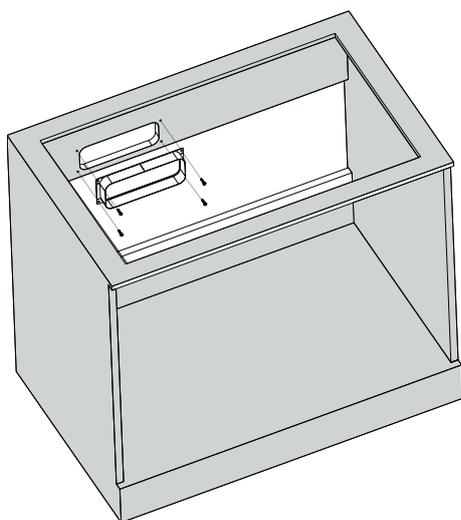


Fig. 23

Attacca l'adattatore con 4 viti per truciolo all'area di taglio che hai preparato sulla parete posteriore del tuo bancone (Fig. 23).

**Dopo aver preparato il piano di lavoro in base alle dimensioni specificate, procedere con i passaggi di installazione seguenti.**

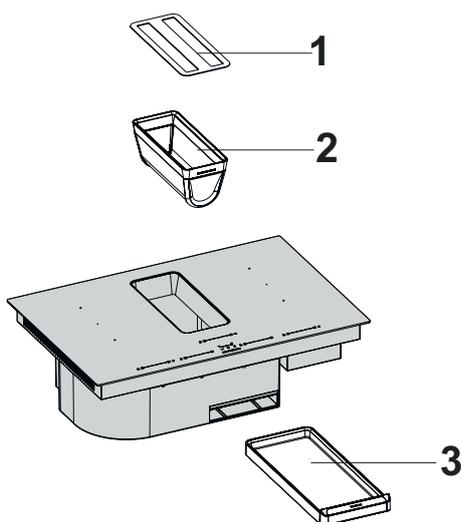


Fig. 24

- 1- Coperchio decorativo
- 2- Filtro antigrasso
- 3- Serbatoio dell'acqua

Estrarre il coperchio decorativo, il filtro dell'olio e il serbatoio dell'acqua dal prodotto durante l'installazione per evitare che cadano e si danneggino (Fig. 24).

Montaggio del filtro a carbone

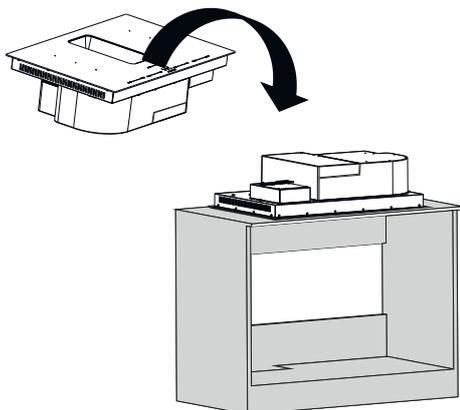


Fig. 25

Prima di posizionare il prodotto sul bancone, posizionare il prodotto capovolto sul bancone ( ) in modo da far aderire i materiali di tenuta e termoisolante (Fig. 25).



*Quando si posiziona il prodotto del piano di lavoro sul bancone, fare attenzione a non danneggiarlo.*

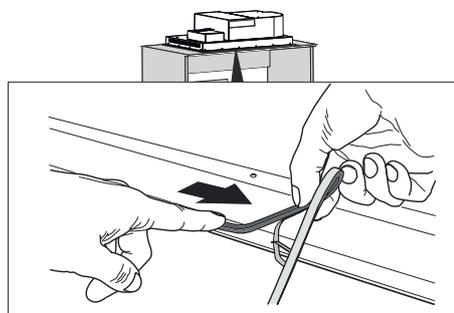


Fig. 26

Separare il materiale termoisolante dal nastro e fissarlo al prodotto (Fig. 26).

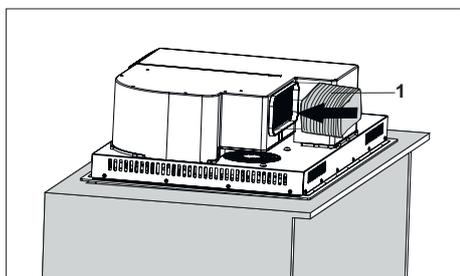


Fig. 27

1- Tubo flessibile

Installare il tubo flessibile come nella freccia (Fig. 27).

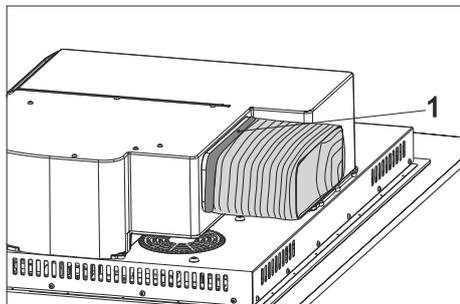


Fig. 28

1- Nastro sigillante

Per impedire la fuoriuscita dell'aria dal punto di giunzione del prodotto e dal tubo flessibile, incollare la parte del giunto con nastro sigillante (Fig. 28).

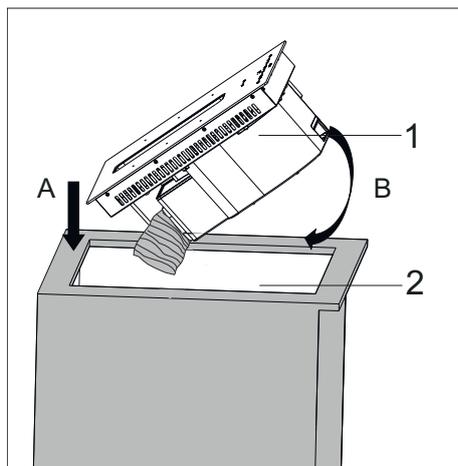


Fig. 29

- 1- Prodotto
- 2- Bancone

Per posizionare il prodotto all'interno del bancone, sollevarlo dal bancone e portarlo in posizione piana.

Posizionare prima la parte posteriore del prodotto sul bancone (Fig. 29 /UN). Quindi posizionare la parte anteriore del prodotto (Fig. 29/ B).

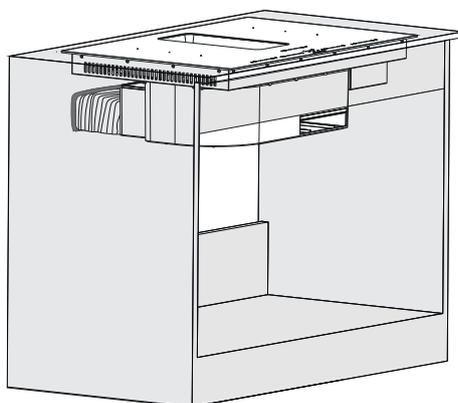


Fig. 30

Dopo aver posizionato il prodotto sul bancone, collega il tubo flessibile all'adattatore situato sulla parete posteriore del bancone (Fig. 30).



*Nastro i giunti con nastro sigillante.*

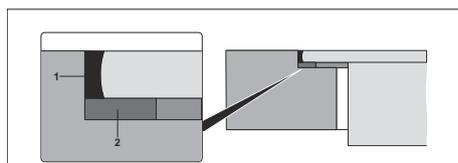


Fig. 31: Installazione da incasso

#### Uso del silicone dopo il montaggio;

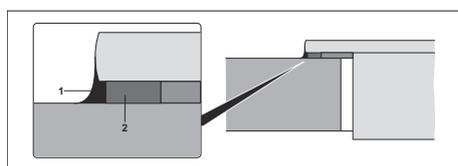


Fig. 32: Installazione da banco

- 1- Silicone nero resistente al calore
- 2- Spugna

Dopo aver completato l'installazione del tuo elettrodomestico, riempi gli spazi rimanenti sul tuo bancone con silicone resistente al calore (Fig. 31 / Fig. 32).



*Dopo aver riempito gli spazi rimanenti con silicone resistente al calore, pulire la superficie del fornello e il contatore con un panno umido per evitare macchie.*

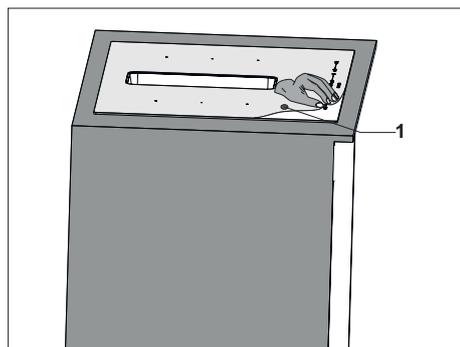


Fig. 33

1- Pellicola protettiva

Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva sul prodotto del piano di lavoro (Fig. 33).

## 11.1.1 Gruppo alternativo filtro carbone

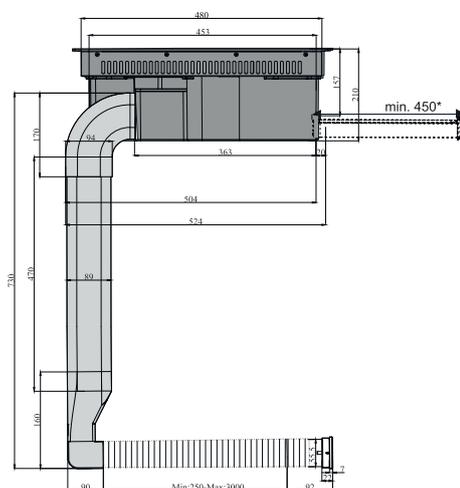


Fig. 34

Considerare le dimensioni di installazione per preparare il bancone prima di iniziare l'assemblaggio (Fig. 34).

\* È necessario uno spazio di 450 mm per rimuovere il serbatoio dell'acqua.

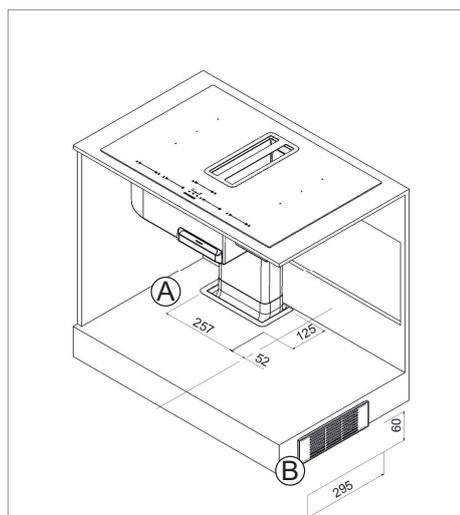


Fig. 35

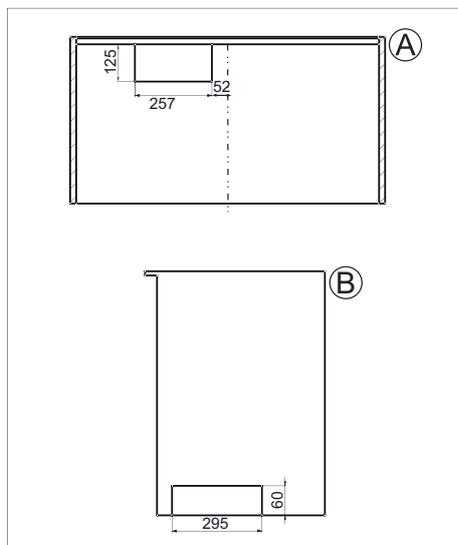


Fig. 36

Prepara il tuo contatore in base alle dimensioni di taglio (Fig. 35 / Fig. 36).

**ATTENZIONE!**

Controllare le dimensioni del contatore prima di iniziare l'installazione.

Dopo aver preparato il piano di lavoro in dimensioni adeguate, seguendo le fasi di montaggio in Fig. 24/Fig. 25/Fig. 26, si procede alla fase di montaggio in Fig. 37.

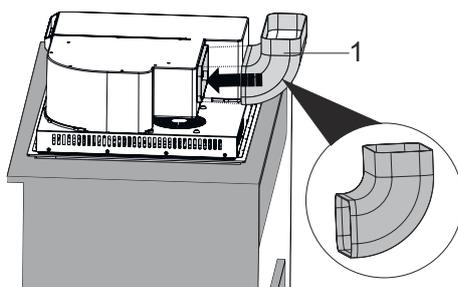


Fig. 37

1- Tubo a gomito (corto)

Installare il tubo a gomito come nella freccia (Fig. 37).

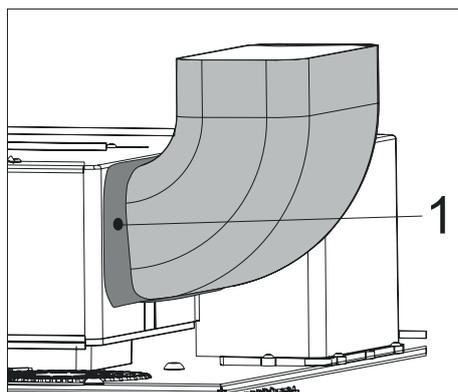


Fig. 38

1- Nastro sigillante

Per impedire la fuoriuscita dell'aria dal punto di giunzione del prodotto e dal gomito flessibile, incollare la parte del giunto con nastro sigillante (Fig. 38).

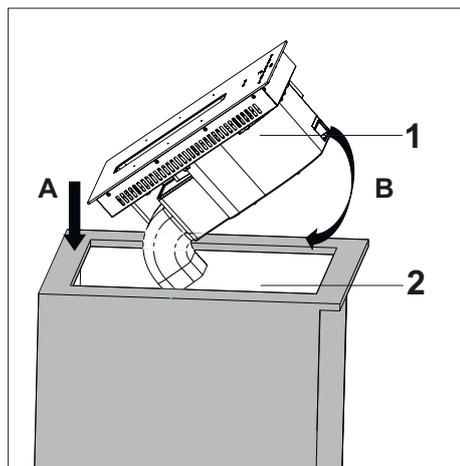


Fig. 39

- 1- Prodotto
- 2- Bancone

- Per posizionare il prodotto all'interno del bancone, sollevarlo dal bancone e portarlo in posizione piana.
- Posizionare prima la parte posteriore del prodotto sul bancone (Fig. 39 /A). Quindi posizionare la parte anteriore del prodotto (Fig. 39/ B).

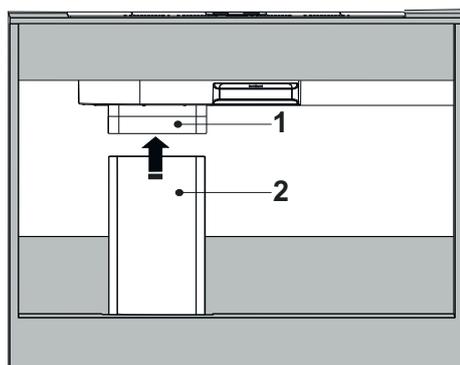


Fig. 40

- 1- Tubo a gomito
- 2- Tubo rettangolare

Installare il tubo rettangolare sul tubo a gomito come indicato dalla freccia (Fig. 40).



*Nastrare il punto di giunzione dei due tubi con nastro sigillante.*

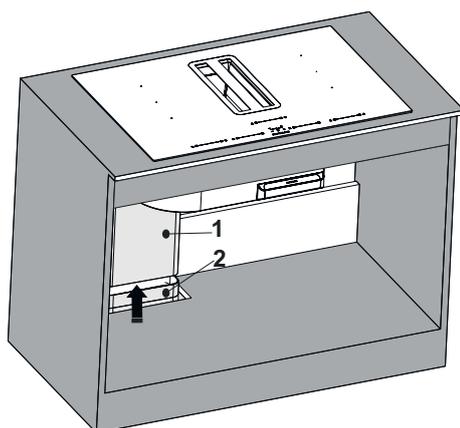


Fig. 41

- 1- Tubo rettangolare
- 2- Gomito di conversione H6

Dopo aver fatto passare il gomito di conversione H6 attraverso il bancone, fissalo al tubo rettangolare come nella freccia (Fig. 41).



*Nastrare il punto di giunzione dei due tubi con nastro sigillante.*

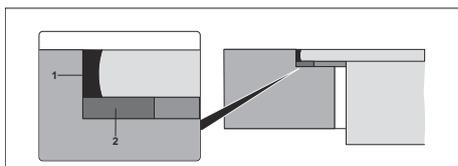


Fig. 42: Installazione da incasso

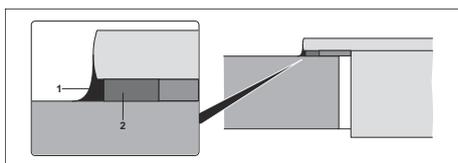


Fig. 43: Installazione da banco

**Uso del silicone dopo il montaggio;**

- 1- Silicone nero resistente al calore
- 2- Spugna

Dopo aver completato l'installazione del tuo elettrodomestico, riempi gli spazi rimanenti sul tuo bancone con silicone resistente al calore (Fig. 42 / Fig. 43).



*Dopo aver riempito gli spazi rimanenti con silicone resistente al calore, pulire la superficie del fornello e il contatore con un panno umido per evitare macchie.*

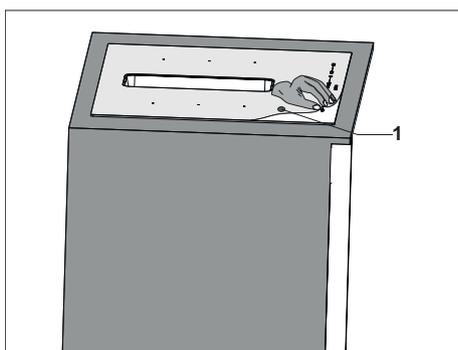


Fig. 44

- 1- Pellicola protettiva

Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva sul prodotto del piano di lavoro (Fig. 44).

## 12 UTILIZZO DEL PRODOTTO

### 12.1 Pannello della cappa



Fig. 45

Simbolo	Spiegazione	Funzione
	Ventilazione automatica	Regola automaticamente il livello di ventilazione in base alle zone di cottura attive e rimuove il vapore e gli odori che si formano. Le zone cottura funzionano finché sono attive.
	Attivazione del campo della cappa	Serve per attivare / disattivare la funzione di ventilazione manuale e per uscire dal programma attivo selezionato.
	Rilevatore di livello cappa	Per modificare il livello di ventilazione; È possibile aumentare o diminuire il livello di ventilazione facendo scorrere il dito verso sinistra o verso destra.
	Ventilazione servoassistita	Serve per azionare la cappa al massimo livello. Viene utilizzato attivamente per un massimo di 9 minuti.
	Timer	Viene utilizzato per attivare le funzioni del timer. Il timer è impostabile dalla zona comandi del fornello.



Fig. 46

Per attivare il vostro apparecchio, premete il tasto on / off (⏻) per 3 secondi. Quando l'apparecchio è acceso, emette un segnale acustico e lo schermo dell'aspiratore va in modalità standby come in Fig. 46.



Fig. 47

Per avviare il livello di ventilazione 0, premere il pulsante di attivazione sul pannello comandi della cappa (Fig. 47).

L'unità torna in modalità stand-by dopo 30 minuti di inattività (Fig. 46).



Fig. 48

Per determinare il livello di ventilazione, far scorrere il pulsante dell'indicatore di livello ( — — — — — ) sul pannello di controllo della cappa a destra / sinistra con il dito (Fig. 48).



Fig. 49

Per attivare la funzione di ventilazione assistita, premere il pulsante della ventilazione assistita (P) sul pannello comandi cappa (Fig. 49).

Dopo 9 minuti, il livello di ventilazione diventa automaticamente 9.



La funzione di ventilazione assistita è valida per 9 minuti.



Fig. 50

Se si desidera attivare la modalità standby senza attendere 30 secondi, premere il pulsante attivazione cappa (P) sull'area di controllo della cappa per 2 secondi (Fig. 50).

### 12.1.1 Ventilazione automatica



Fig. 51

Per mettere l'apparecchio in modalità di ventilazione automatica, si preme prima l'area di attivazione della cappa, poi il pulsante di ventilazione automatica (≡).

L'apparecchio regola automaticamente il livello di ventilazione in base alle zone di cottura attive e ai livelli di cottura.

Se si mette l'apparecchio in modalità automatica, la ventilazione della cappa funziona fintanto che le zone di cottura sono in funzione.



Fig. 52

Quando tutte le zone di cottura attive sono chiuse, il livello di ventilazione della cappa viene gradualmente abbassato fino a portarlo in stand-by entro 5 minuti per rimuovere il vapore residuo e gli odori. Durante questo processo, il simbolo del timer si accende attivamente. (Fig. 52).

Quando la modalità automatica e le zone di cottura sono attive sul vostro apparecchio, premete il tasto ventilazione automatica (≡) per uscire dalla modalità automatica.



Fig. 53

Se si desidera di regolare la cappa in modalità automatica (se si vuole aumentare o diminuire il livello di ventilazione), è possibile apportare modifiche con il pulsante di determinazione del livello dell'aspiratore (≡). Il livello di ventilazione modificato manualmente è valido per 5 minuti. Torna alla modalità automatica dopo 5 minuti (Fig. 53).

Quando si interviene manualmente in modalità automatica, la modalità automatica (P) sullo schermo e il livello impostato lampeggiano alternativamente per 5 secondi. Anche il simbolo del timer lampeggia entro questi 5 secondi.

Al termine dei 5 secondi, il livello di ventilazione e il simbolo del timer selezionati sullo schermo rimangono fissi.



La ventilazione automatica funziona solo quando le zone di cottura sono attive.

### 12.1.2 Timer

Il timer della cappa è limitato a 95 minuti. Il timer può essere impostato in incrementi di 5 minuti.

**i** Premendo a lungo i tasti più e meno il timer aumenta di 10 minuti e aumenta.

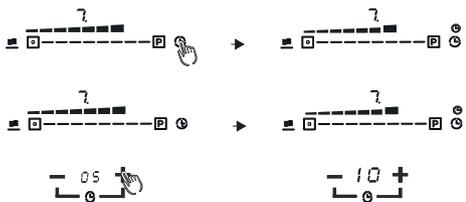


Fig. 54

Premere il pulsante del timer (⏸) sul pannello comandi della cappa per attivare la funzione timer. Determina il tempo che vuoi inserire con il più / meno (+ / -) tasti sul pannello comandi del fornello (Fig. 54).

**i** Il timer è impostato su 5 minuti e sui suoi multipli (10-15-20-25, ecc.).

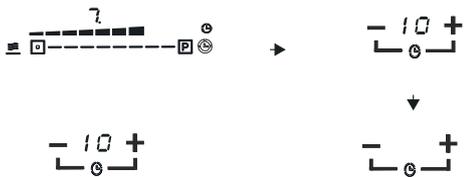


Fig. 55

Dopo che il tempo impostato lampeggia per 3 secondi sullo schermo, si stabilizza e mostra il tempo rimanente (Fig. 55).

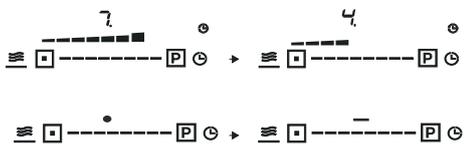


Fig. 56

Quando si imposta il timer per 10 minuti o più, la cappa inizia a rallentare la velocità di ventilazione fino a quando la cappa si ferma negli ultimi 5 minuti del conto alla rovescia, dopo 5 minuti la cappa si spegne. Il punto sullo schermo lampeggia per 30 secondi, quindi rimane in modalità standby (Fig. 56).

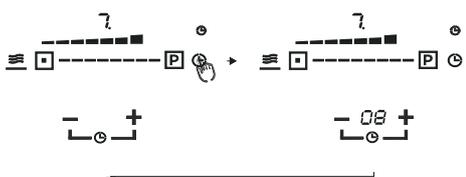


Fig. 57

Durante questo periodo, il timer può essere annullato tenendo premuto il segno meno (-) sul pannello comandi del fornello o riorganizzato con il più / meno (+ / -) chiavi. Dopo che il timer è impostato su "00", lampeggerà 3 volte e quindi l'icona del timer scomparirà (Fig. 58).

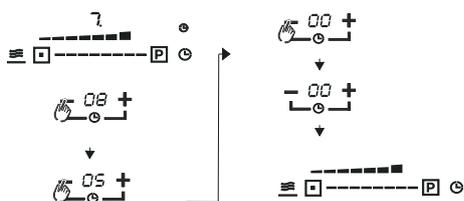


Fig. 58

### 12.1.3 Filtro metallico olio

Quando la durata del filtro dell'olio in metallo è scaduta (60 ore), il simbolo del filtro dell'olio in metallo lampeggia una volta al secondo per un totale di 5 secondi. Il simbolo del filtro dell'olio in metallo si accende sullo sfondo fino a quando non viene disattivato dopo 5 secondi.



Fig. 59

Dopo aver pulito / sostituito il filtro dell'olio in metallo, premere il timer (🕒) pulsante per 3 secondi per azzerare il simbolo del filtro e il conto alla rovescia del filtro dell'olio metallico (Fig. 59).

### 12.1.4 Il filtro a carbone attivo

L'apparecchio verrà fornito con un contatore del filtro al carbone passivo come impostazione predefinita di fabbrica. Se si intende utilizzare l'apparecchio con un filtro ai carboni attivi, è necessario attivare il contatore del filtro ai carboni attivi.

Quando la durata del filtro a carbone attivo è scaduta (150 ore), il simbolo del filtro a carbone attivo lampeggia una volta al secondo per un totale di 5 secondi. Il simbolo del filtro ai carboni attivi si accende sullo sfondo fino a quando non viene disattivato dopo 5 secondi.



Fig. 60

Dopo aver pulito / sostituito il filtro ai carboni attivi, premere il pulsante (🕒) per 3 secondi per azzerare il simbolo del filtro e il conto alla rovescia del filtro al carbone.

### 12.1.5 Avvio conto alla rovescia del filtro a carboni attivi



Fig. 61

Quando l'apparecchio è acceso e quando si tiene premuto il pulsante di ventilazione automatica (🌀) e il pulsante del timer (🕒) per circa 5 secondi, si udirà un segnale acustico di avvertimento proveniente dall'elettrodomestico e quindi l'icona del filtro a carbone attivo (🧴) il simbolo si accenderà continuamente per 20 secondi. Questo stato indica che il contatore del filtro al carbone attivo è attivo e inizia il conto alla rovescia.

**12.1.6 Arresto del conto alla rovescia del filtro a carboni attivi**



Fig. 62

Quando l'apparecchio è acceso e quando si tiene premuto il pulsante di ventilazione automatica (≡) e il pulsante del timer (⌚) per circa 5 secondi, si udirà un segnale acustico di avvertimento proveniente dall'elettrodomestico e quindi l'icona del filtro a carbone attivo (▣) il simbolo si accenderà continuamente per 5 secondi. Ciò indica che il contatore del filtro a carbone attivo è passivo e non esegue il conto alla rovescia.

**12.1.7 Filtro olio in metallo e filtro a carboni attivi**

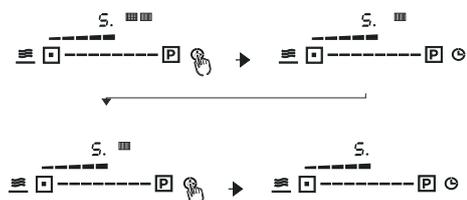


Fig. 63

Se il conto alla rovescia del filtro dell'olio metallico e del filtro ai carboni attivi termina contemporaneamente o successivamente e i loro simboli vengono visualizzati sul pannello come notifica, la priorità per la disattivazione è il filtro dell'olio metallico e quindi il filtro ai carboni attivi (Fig. 63) Guarda anche (8.2.3 /8.2.4).

**12.2 Pannello fornello**

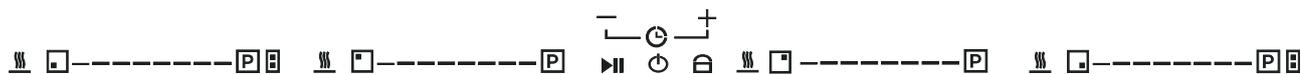


Fig. 64

Simbolo	Spiegazione	Funzione
≡	Tasto impostazione livello 3 di temperatura	Serve a mantenere gli alimenti a diverse temperature, tenerli al caldo e riscaldarli.
▣ ▣ ▣ ▣	Pulsante per abilitare-disabilitare la zona fornello	Serve per attivare la zona di cottura e per disattivare il livello di cottura selezionato.
-----	Pulsante rilevamento livello fornello	Viene utilizzato per determinare il livello di cottura.
P	Pulsante selezione modalità di cottura Power Boost	Si usa per far funzionare le zone di cottura al massimo livello.
▣	Pulsante Bridge	Il pulsante Bridge viene utilizzato per azionare le zone di cottura collegate.
▶	Pulsante Pausa / Riprendi	Serve per sospendere o riattivare tutte le funzioni attive sul fornello portando a zero la potenza di cottura.
⏻	Pulsante ON/OFF	Serve per aprire e chiudere l'area comandi del fornello e della cappa.

	Tasto di blocco bambini	Viene utilizzato per evitare cambiamenti nella zona del fornello e della cappa mentre il prodotto è in funzione.
	Tasto diminuzione timer	Viene utilizzato per ridurre la durata del timer.
	Tasto incremento timer	Viene utilizzato per aumentare la durata del timer.



Fig. 65

Per attivare il tuo apparecchio, aprilo premendo il pulsante on / off (⏻) per 3 secondi. Quando l'elettrodomestico è acceso, emette un segnale acustico e entra in modalità standby (Fig. 65).

Se la zona di cottura e il livello di potenza non vengono selezionati entro 1 minuto, la fornello si spegne automaticamente.



*Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che il fondo della pentola e il piano di cottura siano puliti e asciutti.*

Selezionare la zona di cottura tramite il pulsante di attivazione del fornello, lo zero '0' lampeggia sul display del vano cottura. Se il livello di potenza non viene selezionato entro 5 secondi, lo schermo torna in modalità standby.

### 12.2.1 Modalità di temperatura a 3 livelli



*Se sul fornello non viene appoggiata una pentola adatta, il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto.*

Simbolo	Spiegazione	Temperatura (°C)
	Utilizzato per sciogliere alimenti e scongelare alimenti congelati.	50
	Serve per riscaldare o mantenere in caldo i cibi.	70
	È usato per bollire, cuocere lentamente o mantenere il cibo vicino alla temperatura di ebollizione.	90

## 12.2.2 Blocco bambini

Premendo il pulsante di sicurezza bambini (🔒) per circa 3 secondi bloccherete i comandi del vostro apparecchio. Quando blocchi l'elettrodomestico, sullo schermo apparirà "Lo".

Quando il Blocco Bambini (🔒) è attivo, tutti i pulsanti tranne il pulsante On/Off sono disattivati.



*Quando spegnete il vostro apparecchio mentre il blocco dei tasti è attivo, non potete attivare il vostro apparecchio senza disabilitare il blocco bambini.*

## 12.2.3 Selezione modalità di cottura Power Boost



Fig. 66

premi il bottone (P) per attivare la zona cottura servoassistita (Fig. 66).

Il pulsante per la cottura assistita è valido per max 5 minuti.



*Se si desidera cucinare con aumento di potenza sui piani di cottura anteriore e posteriore allo stesso tempo, le prestazioni di cottura cambieranno rispetto alla cottura con aumento di potenza sui piani singoli.*

## 12.2.4 Selezione bridge

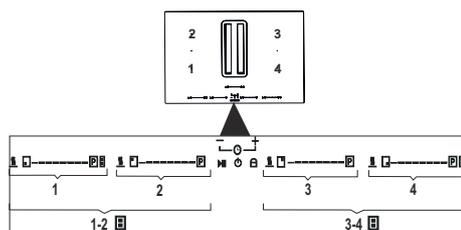


Fig. 67

È la possibilità di creare un'unica sezione con lo stesso livello di potenza lavorando insieme alle zone di cottura di 1 e 2 e alle zone di cottura di 3 e 4.

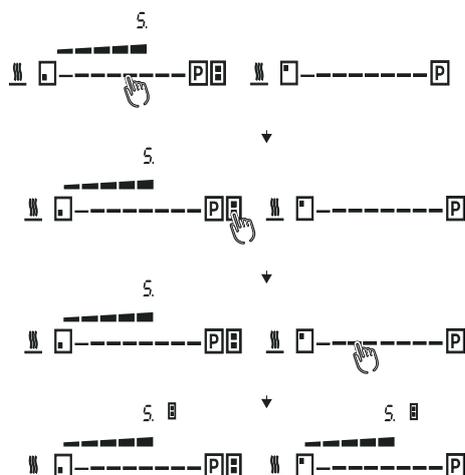


Fig. 68

Per attivare la funzione bridge; si attiva la funzione bridge premendo il pulsante bridge (☐) posizionate sulle zone cottura (1 o 4 zone numerate). Il simbolo del bridge compare sui pannelli della zona cottura per i quali è stata creata una funzione bridge (Fig. 68).

È possibile controllare il livello di cottura sulla zona di cottura con il pulsante bridge.

**ATTENZIONE!**

Assicurati che la pentola sia posta al centro di un'unica zona di cottura. Il contenitore più adatto è un vaso ovale o rettangolare.

**Protezione da surriscaldamento**

Quando viene rilevato un calore eccessivo nel vostro apparecchio, la fornello si spegnerà automaticamente.

**Rilevamento di piccoli oggetti**

Quando sul piano di cottura viene lasciata una padella non idonea o non magnetica (ad es. di alluminio), o qualche altro piccolo oggetto (ad es. coltello, forchetta, chiave), il piano di cottura passa automaticamente in standby dopo un 1 minuto.

**Autospegnimento di Protezione**

- Quando la pentola viene rimossa, la fornello entrerà in modalità standby dopo 1 minuto e dopo 2 minuti la fornello si spegnerà.
- Nella tabella sottostante sono elencati i tempi di funzionamento della vostra fornello ai vari livelli di potenza.

Livello di potenza	1-3	4-6	7-8	9
Tempo di funzionamento predefinito (min.)	360	180	120	90

**12.2.5 Timer**

Il timer dell'Area di cottura del fornello massimo è di 90 minuti. Il timer può essere impostato in incrementi di 1 minuti.

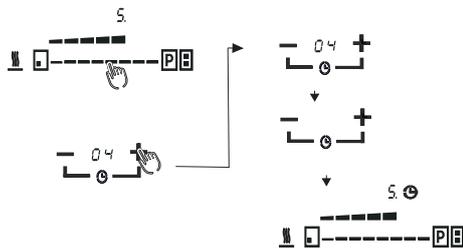


Fig. 69

Dopo aver selezionato il vano fornello per attivare la funzione timer, determinare l'ora che si desidera inserire utilizzando i tasti **+** / **-** pulsanti sul pannello di controllo (Fig. 69).

Il tempo impostato lampeggia 3 volte sul display e sulla fornello attiva si accende il simbolo del timer (Fig. 69).

## 12.2.5.1 Utilizzo del timer come sveglia

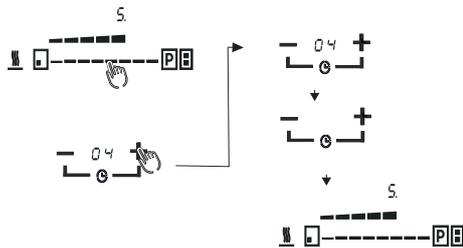


Fig. 70

Dopo aver smesso di lampeggiare le cifre del livello del fornello dopo il vano fornello selezionato per attivare la funzione timer, determinare l'ora che si vuole inserire con il tasto **+** / **-** pulsanti sul pannello di controllo (Fig. 70).

Ogni volta che tocchi il **+** / **-** pulsanti del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 1 minuto.

Il tempo impostato lampeggia 3 volte sul display e sulla fornello attiva si accende il simbolo del timer (Fig. 70).

Quando il timer scade, l'apparecchio emette un segnale acustico per 30 secondi, quindi l'indicatore del timer si spegne.

## 12.2.5.2 Utilizzo del timer come allarme e interruzione di corrente

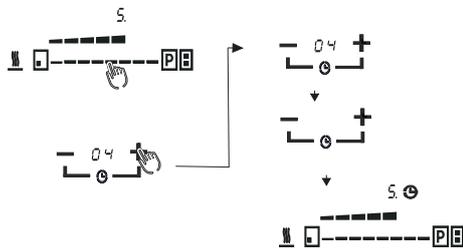


Fig. 71

Per attivare la funzione timer, determinare l'ora che si desidera inserire con il **+** / **-** pulsanti sul pannello comandi, prima che le cifre del livello fornello lampeggino dopo la zona fornello selezionata si ferma (Fig. 71).

Ogni volta che tocchi il **+** / **-** pulsanti del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 1 minuto.

Il tempo impostato lampeggia 3 volte sul display e sulla fornello attiva si accende il simbolo del timer (Fig. 71).

Allo scadere del timer, l'apparecchio emette un segnale acustico per 30 secondi, quindi la relativa area di cottura si spegne.



*Quando l'allarme del timer e l'allarme di interruzione di corrente vengono utilizzati insieme, il display mostra il tempo di allarme rimanente con la priorità assoluta.*

## 13 Modalità limitazione di potenza

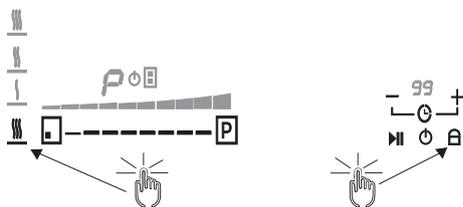


Fig. 72

Tenere premuto per mettere il fornello elettrico in standby. Contemporaneamente, premere il pulsante qui di seguito per combinare > 2s

A questo punto, il tubo digitale della cappa del forno visualizza in modo alternato "P" e "S"

Premere il pulsante , "P" e "S" del tubo nixie della cappa del forno vengono visualizzati in modo alternato, e viene visualizzato "E" del tubo nixie di timing.

Premere il pulsante , "P" e "S" del tubo nixie della cappa del forno vengono visualizzati in modo alternato, e viene visualizzato "Et" del tubo nixie di timing.

Premere e contemporaneamente per visualizzare il tubo di nixie di timing. Il valore di potenza massimo attualmente impostato è "XX". Premere ripetutamente il pulsante per modificare e impostare valori di potenza totali di 7360W/3500W/2800W. Premere nuovamente e per salvare il limite di potenza totale impostato e uscire dalla modalità impostazione



- Nel processo di impostazione del limite di potenza; se si esce dalle impostazioni senza salvare il nuovo valore limite di potenza, il prodotto viene spento o entra in modalità di spegnimento, e il valore impostato non verrà salvato. Il vecchio valore limite continuerà.
- Se il valore di potenza impostato è stato salvato, l'arresto o lo spegnimento, il valore impostato verranno mantenuti.
- La potenza predefinita è 7360W.

## 14 Livello di Potenza

Livello di potenza		Tipo di processo	Utilizzo (indica esperienza e abitudini culinarie)
Potenza max.	Boost	Riscaldamento rapido	Per bollire velocemente, arrostitire, iniziare a cucinare, per friggere cibi con ghiaccio
	8-9	Frittura - Bollitura	Per bollire, arrostitire, iniziare a cucinare più velocemente, per friggere cibi surgelati
Ad alta potenza	7-8	Arrostitire - soffriggere - bollire - grigliare	Per bollire, cuocere, grigliare e soffriggere (breve durata, 7-12 minuti)
	6-7	Frittura - cottura - bollitura - soffriggere - grigliare	Mantenimento dell'ebollizione media, cottura e grigliatura, soffriggere, (durata media, 12-22 minuti), preriscaldare accessori
Potenza media	4-5	Cucinare - friggere - soffriggere - grigliare	Bollitura, mantenimento dell'ebollizione moderata, cottura (prolungata). Mescolare la pasta con la salsa
	3-4	Cucinare - bollire - addensare - mescolare	Mescolare la pasta al sugo per cuocere a lungo cibi (riso, sugo, frittura, pesce) con liquidi (come acqua, vino, brodo, latte)
	2-3		Per cuocere cibi liquidi (meno di 1 litro: acqua, vino, brodo, latte) per lungo tempo (meno di 1 litro: riso, salse, arrosto, pesce)
Bassa potenza	1-2	Fondere - scongelare - mantenere in caldo - mescolare	Per ammorbidire il burro, sciogliere leggermente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni, mantenere in caldo cibi cotti, mantenere alla stessa temperatura i piatti principali
OFF (CHIUSO)	Zero potenza		Fornello in stand-by o spegnimento

## 15 Piastra di processo

Classe alimentare	Tipo di pasto o cottura	Livello di potenza e fase di cottura			
		Primo livello	Potenza	Secondo livello	Potenza
Pasta - Riso	Pasta fresca	Riscaldare acqua	Booster-9	Cuocere la pasta e continuare a bollire	6-7
	Riso	Frittura	7-8	Cottura	3-4
Verdure	Bollitura	Bollire acqua	Booster-9	Bollitura	6-7
	Fritto	Riscaldare olio	Booster-9	Frittura	6-7
	Soffritto	Accessori per il riscaldamento	7-8	Cottura	5-6
Carne	Sbollentare	Riscaldare pentole	6-7	Cottura	4-5
	Arrosto	Chiusura ermetica	7-8	Cottura	4-5
	Frittura in padella	Frittura con olio (l'olio inizia a riscaldarsi al 3° minuto)	7-8	Cottura	4-5
Pollo	Scongellamento	Accessori per il riscaldamento	1	Scongellamento	1
	Frittura in padella	Cottura	7	Cucinare il pollo e continuare a bollire	6-7
Patate	Friggere patate	Riscaldare olio	9	Frittura	9
Uova	Frittura	Riscaldamento padella con burro o cibo oleoso	6-7	Cottura	5-6
	Bollitura	Bollire acqua	Booster-9	Bollitura	6-7
Salsa	Besciamella	Bollitura	6-7	Cottura	6-7
Dessert-Crema-Torta	Pancakes	Accessori per il riscaldamento	6	Cottura al forno	6
	Budino	Riscaldare latte	5-6	Continuando a sobbollire	3-4
	Crema pasticciera	Riscaldare latte	5-6	Cottura	5-6
	Fondere cioccolato	Inizio della fusione	1-2	Fusione	1-2
	Budino di Riso	Iniziare a cucinare	6-7	Cottura (bollitura)	3-4

## 16 Accessori e Pezzi di Ricambio

### 16.1 Accessori



**AVVERTIMENTO!**

**Pericolo di lesioni a causa di accessori o pezzi di ricambio errati!**

A causa dell'utilizzo di parti di ricambio errate o difettose, possono verificarsi problemi come danni, malfunzionamenti o guasti completi all'apparecchio.

L'utilizzo di ricambi o accessori non corretti può provocare lesioni.



*In caso di utilizzo di accessori o parti di ricambio non autorizzati, la garanzia del produttore decade.*

Acquistare i pezzi di ricambio e gli accessori tramite un rivenditore autorizzato o il servizio clienti.

#### YT207.1001.91 (KIT SPINA E AVVIO)



222x89



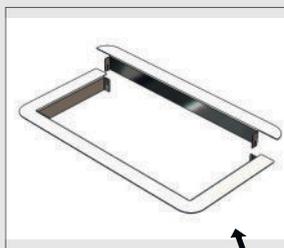
50x222x89



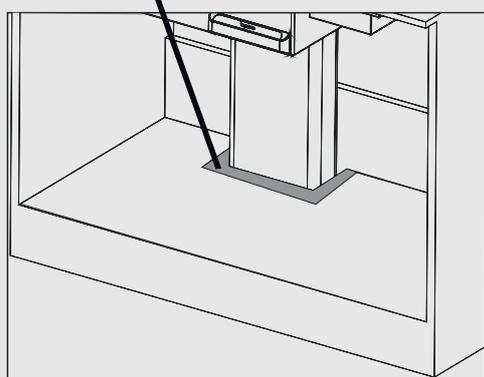
Fig. 73

YT207.1001.89		SET COMPLETO USCITA ARIA H6		
Ordine	Codice	Spiegazione	Importo	Dimensioni (mm)
1	YT207.1001.13	Curva tubo F-RBV 150 verticale 90° (4043078)	1	227x174x94 -10
2	YT207.1001.14	F-VRO 500150 canale piatto (4040075)	1	500x222x89
3	YT207.1001.35	F-RVB Tubo Connettore (Adattatore) (4043005)	1	50x227
4	YT207.1001.90	Adattatore da Flow 150 a Top 125 (4000999)	1	222x89x141
5	YT207.1001.64	T-RBV 1 sistema 125 canale largo (4021044)	1	218x90x55
6	YT207.1001.93	1x TUBO FLESSIBILE 1M H6	1	3000x220x56
7	YT207.1001.95	COPERCHIO DI VENTILAZIONE H6	1	317x63
8	YT207.1001.11	"Nastro adesivo in PVC N-KLEB"	1	10.000X50

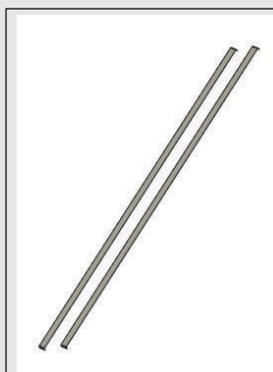
## YT207.1001.92 (TELAIO)



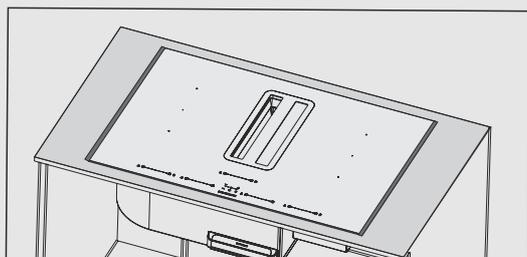
255x125



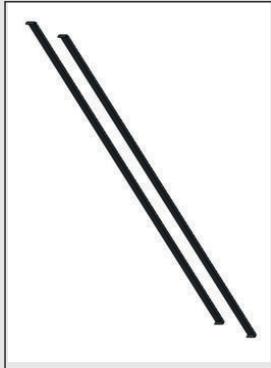
## YM972.1000.52 (STAMPO VETRO FORNELLO (INOX))



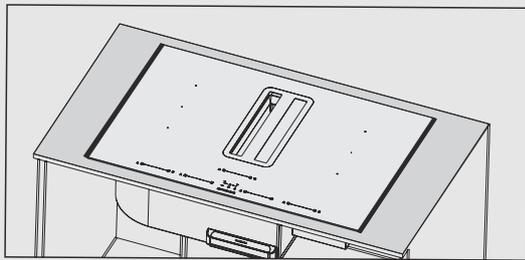
522x12



**YM115.7000.402 (FORNELLO DECORATO VETRO STAMPO NERO)**



522x12



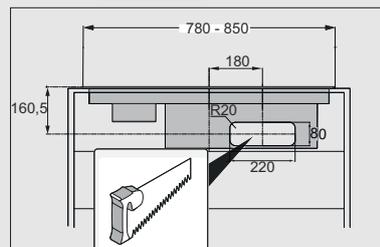
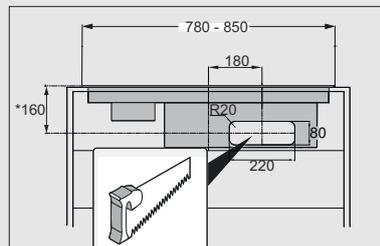
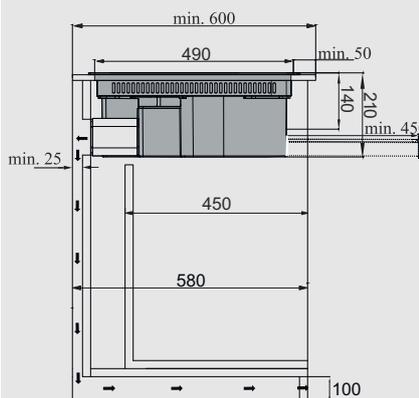
## 16.1.1 Tipi di installazione con accessori e pezzi di ricambio

### YT207.1001.91 (KIT SPINA E AVVIO)



È necessario utilizzare un filtro al carbone con il kit Spina e Avvio (YT207.1001.91). L'installazione viene eseguita collegando l'adattatore e il tubo flessibile con nastro adesivo. L'aria pulita che passa attraverso il filtro viene scaricata all'esterno dietro il bancone.

\*Dimensioni di installazione del piano di lavoro:

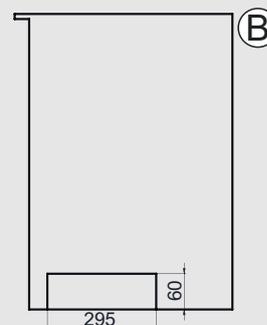
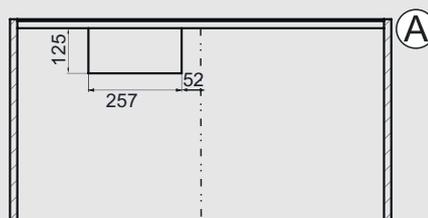
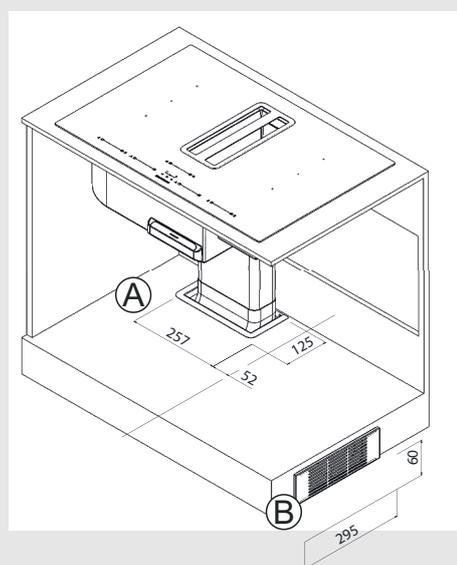


## SET USCITA ARIA H6 Utilizzo



Questa rata può essere eseguita con il codice YT207.1001.89. Per prima cosa, eseguire il taglio seguente in modo che il tubo passi al battiscopa sul piano di lavoro. Quindi il tubo deve essere posizionato e fissato tra loro, l'orientamento dello sfiato sul bancone (anteriore, posteriore, destro o sinistro) può essere regolato con il tubo flessibile e la fessura di sfiato H6 viene aperta sul battiscopa.

**Si consiglia l'utilizzo con un filtro a carbone.**



## 17 ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATA

Possibili errori e azioni che si possono fare prima di chiamare il tecnico:

A) Se l'apparecchiatura non funziona in nessun modo:

- Verificare che la spina della cappa sia inserita o che la spina sia inserita correttamente nella presa.
- Controllare il fusibile a cui è collegata l'apparecchiatura, nonché il fusibile principale della casa.

Se le prestazioni del dispositivo non sono adeguate e produce rumore quando in funzione:

- I filtri metallici sono puliti? Controllare.

Risoluzione dei problemi

Descrizione inconveniente	Causa	Rimedio
Il prodotto non funziona	Controllare la connessione di alimentazione.	La tensione di rete deve essere 220-240 V oppure 380-415 V, ed il prodotto deve essere collegato ad una presa dotata di messa a terra.
La lampada di illuminazione non funziona	Controllare la connessione di alimentazione.	La tensione di rete deve essere 220-240 V oppure 380-415 V, ed il prodotto deve essere collegato ad una presa dotata di messa a terra.
L'ingresso di aria del prodotto è debole	Verificare il filtro di alluminio.	Il filtro a cartuccia in alluminio, in condizioni normali, deve essere lavato una volta al mese.
L'ingresso di aria del prodotto è debole	Verificare l'uscita dell'aria.	L'uscita dell'aria deve essere aperta.
L'ingresso di aria del prodotto è debole	Verificare il filtro di carbone.	Nei prodotti che funzionano con i filtri a carbone, il filtro a carbone, in condizioni normali, deve essere sostituito una volta ogni 3 mesi.