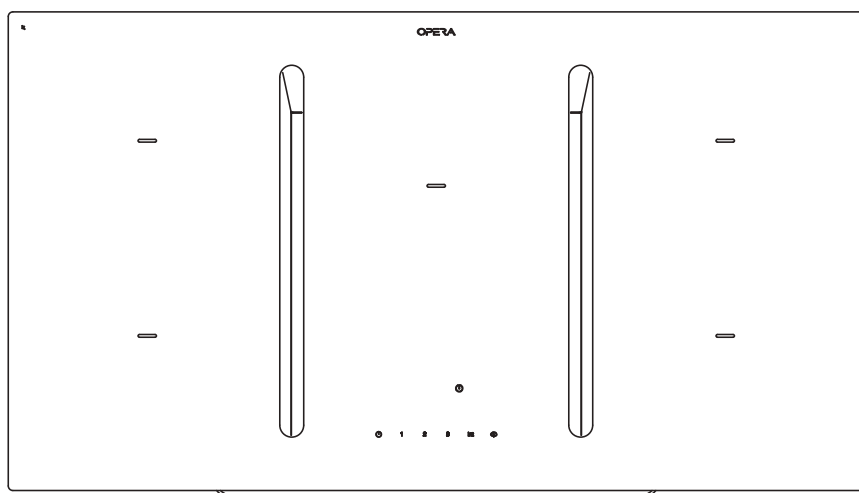


OPERA



NIVEL

User's manual - Downdraft

- DE** Bedienungsanleitung - Absaughaube
- NL** Gebruikershandleiding - Zuigkap
- EN** User's manual - Downdraft
- IT** Manuale d'uso - Cappa di aspirazione
- ES** Manual de usuario - Campana de succión
- FR** Manuel d'utilisation - Hotte aspirante

DE

*Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,*

**vielen Dank für Ihre Entscheidung zum Kauf einer
OPERA Dunstabzugshaube!**

Bitte lesen Sie nachfolgende Informationen und Erläuterungen zum sachgemäßen Gebrauch Ihres neuen OPERA Kochfeld-Dunstabzuges vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch. Bitte beachten Sie gleichfalls unsere Bedienungs- und Montageanleitung sowie die darin enthaltenen Reinigungsempfehlungen, so dass Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Die angegebenen Daten in dieser Bedienungsanleitung dienen alleine der Produktbeschreibung. Eine Aussage über eine bestimmte Beschaffenheit oder Eignung für einen bestimmten Einsatzzweck kann aus unseren Angaben nicht abgeleitet werden. Die Angaben entbinden den Verwender nicht von eigenen Beurteilungen und Prüfungen. Es ist natürlich zu beachten, dass unsere Produkte einem natürlichen Verschleiß- und Alterungsprozess unterliegen.

Alle Rechte liegen bei der Kosmo srl, auch für den Fall von Schutzrechtsanmeldungen. Jede Verfügungsbefugnis, wie Kopie- und Weitergaberecht, liegt bei uns.

Auf der Titelseite ist eine Beispielkonfiguration abgebildet. Das ausgelieferte Produkt kann daher von der Abbildung abweichen.

Die Originalbedienungsanleitung wurde in englischer Sprache erstellt.



INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

WARNHINWEISE UND SYMBOLE :	4
VORBEMERKUNGEN :	5
- SICHERHEITSHINWEISE :	5-7
PRODUKTBESCHREIBUNG :	8-9
FUNKTIONSBESCHREIBUNG :	10-11
BEDIENUNGSANLEITUNG :	
- BEDIENUNG / KOCHFELD :	12
- BEDIENUNG / LÜFTUNG :	13
- FILTER WECHSELN :	14-15
- FILTER REINIGEN :	15
ANWENDERHINWEISE :	16
- REINIGUNG UND PFLEGE :	17
- STÖRUNGEN / WARTUNG :	18
- ENTSORGUNG :	19
- UMWELTHINWEISE :	19
TECHNISCHE DATEN :	19

WARNHINWEISE UND SYMBOLE

In dieser Anleitung stehen Warnhinweise vor einer Handlungsanweisung, bei der die Gefahr von Personen- oder Sachschäden besteht. Maßnahmen zur Gefahrenabwehr müssen eingehalten werden.

WARN- ZEICHEN	BEDEUTUNG
	<p>Warnung vor einer Gefahrenstelle ! Bezeichnet mögliche gefährliche Situationen. Das Nichtbeachten der Warnhinweise kann zu Personen- und / oder Sachschäden führen.</p>
	<p>Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung ! Bezeichnet mögliche Gefahren durch Elektrizität. Das Nichtbeachten der Warnhinweise kann zu Tod, Verletzungen und / oder Sachschäden führen.</p>
	<p>Warnung vor heißer Oberfläche ! Bezeichnet mögliche Gefahren durch hohe Oberflächentemperaturen. Das Nichtbeachten der Warnhinweise kann zu Personen und / oder Sachschäden führen.</p>
	<p>Warnung vor Handverletzungen ! Bezeichnet mögliche Gefahren durch bewegliche und rotierende Teile. Das Nichtbeachten der Warnhinweise kann zu Personenschäden führen.</p>
	<p>Warnung vor giftigen Stoffen ! Bezeichnet mögliche Gefahren durch Einatmen von giftigen Gasen. Das Nichtbeachten der Warnhinweise kann zum Tode oder schweren Vergiftungen führen..</p>
	<p>Warnung vor feuergefährlichen Stoffen ! Bezeichnet mögliche Gefahren durch Brandgefahr. Das Nichtbeachten der Warnhinweise kann zu Tod, Verletzungen und Sachschäden führen.</p>
	<p>Warnung vor Schnittverletzungen durch Glasbruch ! Bezeichnet mögliche Gefahren durch scharfe Kanten. Das Nichtbeachten der Warnhinweise kann zu Schnittverletzungen und Personenschäden führen.</p>

VORBEMERKUNGEN

SICHERHEITSHINWEISE

Die Bedienungs- und Montageanleitung enthält wichtige Hinweise, welche beachtet werden müssen, damit die NIVEL Muldenlüftung ohne Gefahr und störungsfrei betrieben werden kann. Bitte bewahren Sie diese für ein späteres Nachschlagen auf. Die Ihnen vorliegende Gebrauchsanleitung gilt für mehrere Geräteausführungen. Es ist möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, welche nicht auf Ihr Modell zutreffen. Die NIVEL Muldenlüftung darf nicht von Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen oder psychischen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen.

Bestimmungsmäßige Verwendung

Die NIVEL Muldenlüftung darf ausschließlich zum Beseitigen des Küchendunstes von Kochgeräten für den privaten Hausgebrauch verwendet werden. Jede andere Verwendung gilt als sachwidrig. Durch sachwidrige Verwendung der Haube können Gefahren für Personen und Gegenstände entstehen.

Installation

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauordnungsvorschriften der Länder angeschlossen werden. Beachten Sie bei der Montage die entsprechende Anleitung! Beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden. Defekte Teile müssen durch OPERA Originalteile ersetzt werden. Reparaturen dürfen nur durch autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden.

Vergiftungsgefahr!

Wenn die NIVEL Muldenlüftung im Abluftbetrieb gleichzeitig mit anderen raumluftabhängigen Feuerstätten (z. B. holz-, gas-, öl- oder kohlebefeuerte Geräte) in einem Raum betrieben wird, können tödliche Verbrennungsgase durch einen entstehenden Unterdruck im Raum zurückgeführt werden. Bitte sorgen Sie daher immer für ausreichend Zuluft! Der Unterdruck im Raum darf nicht größer als 4 Pa (0,04 mbar) sein.

Achten Sie bitte darauf, dass ihr Dunstabzug bei Abluftbetrieb mit einem ordnungsgemäß installierten Fensterkontakt ausgestattet ist.



Brandgefahr / Verbrennungsgefahr!

Die NIVEL Muldenlüftung darf nie ohne Fettfilter und muss immer unter Aufsicht betrieben werden. Überfettete Filter bedeuten Brandgefahr! Frittieren Sie mit der Muldenlüftung nur unter ständiger Aufsicht! Achten Sie auf eine regelmäßige Filterreinigung. Gaskochstellen und Flammbieren sind bei der Muldenlüftung verboten!



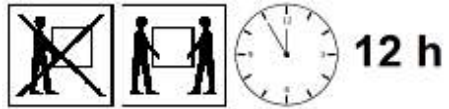
Vorbereitung Inbetriebnahme

Das Haubenmodell entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Kucheneinrichtungen in Privathaushalten. Die Anforderungen, welche der Aufstellungsort erfüllen muss, sind in der zum Gerät gehörenden Benutzerdokumentation beschrieben. Falls Sie über die Zulässigkeit der Aufstellung in der vorgesehenen Umgebung Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

VORBEMERKUNGEN

Transport, Auspacken, Aufstellen

Wenn das Gerät aus kalter Umgebung in den Betriebsraum gebracht wird, kann Btauung auftreten. Bitte warten Sie bis das Gerät temperaturangeglichen und absolut trocken ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Die Akklimatisationszeit ist abhängig von Temperaturdifferenz und Gerät sowie dessen Aufbau. Sie sollte aber mindestens 12 Stunden betragen.



Anschluss Stromnetz

Überprüfen Sie, ob die angegebene Nennspannung des Gerätes mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Eine falsche Einstellung führt zur Beschädigung bzw. Zerstörung der Geräts.

Die Installation des Gerätes an das Elektronetz darf nur von einer ausgebildeten Elektro-Fachperson durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet. Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein. Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

Achtung ! Stellen Sie sicher, dass die Adern korrekt eingesteckt sind und die Schrauben fest angezogen sind.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen bzw. unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.

Überprüfen Sie vor dem Betrieb, ob alle Kabel und Leitungen einwandfrei und unbeschädigt sind. Achten Sie insbesondere darauf, dass die Kabel keine Knickstellen aufweisen, um Ecken herum nicht zu kurz verlegt worden sind und keine Gegenstände auf den Kabeln stehen. Achten Sie weiterhin darauf, dass alle Steckverbindungen fest sitzen. Eine fehlerhafte Schirmung oder Verkabelung gefährdet Ihre Gesundheit (elektrischer Schlag) und kann andere Geräte zerstören. Geräte mit Netzstecker werden mit einer sicherheitsgeprüften Netzleitung des Einsatzlandes ausgerüstet und dürfen nur an eine vorschriftsmäßig geerdete Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden, andernfalls droht elektrischer Schlag. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose am Gerät oder die Schutzkontakt-Steckdose der Hausinstallation frei zugänglich ist, damit im Notfall oder bei Service- bzw. Wartungsarbeiten das Netzkabel aus der Steckdose gezogen werden kann.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem betrieben werden.

Der zuverlässige und sichere Betrieb des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.

Das Kochfeld darf nicht an Inselwechselrichter angeschlossen werden, die bei einer autonomen Stromversorgung, z. B. Solarstromversorgung, eingesetzt werden. Beim Einschalten des Kochfeldes kann es sonst durch Spannungsspitzen zu einer

VORBEMERKUNGEN

Sicherheitsausschaltung kommen. Die Elektronik kann beschädigt werden. Die elektrische Sicherheit des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein.



Gefahr durch elektrischen Schlag!

Reinigen Sie die Fonda Muldenlüftung nicht mit einem Dampfreiniger oder mit Wasserdruck. Beim Reinigen der Haube muss diese vorher vom Stromnetz getrennt werden.



Kinder im Haushalt

Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Kochfeld so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen.



Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfeldes aufhalten.

Lassen Sie Kinder niemals mit dem Kochfeld spielen.

Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.

Verbrennungsgefahr!

Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.



Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!

Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.



Erstickungsgefahr!

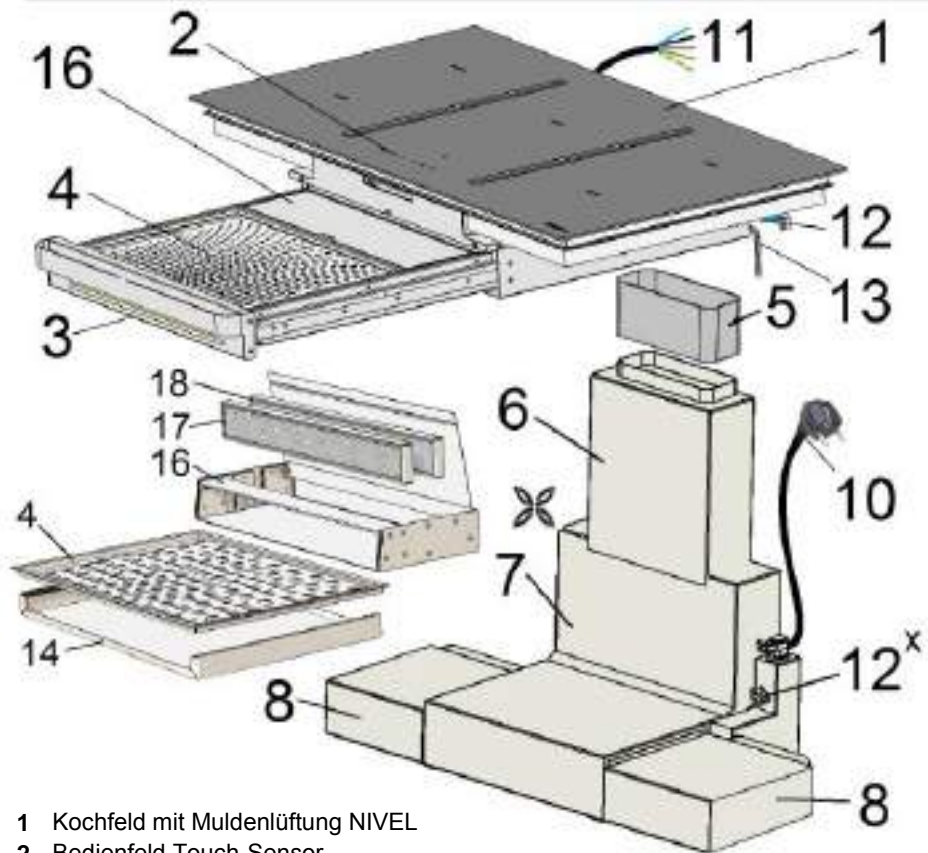
Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

Ausführung

Die Dunstabzugshaube kann von der ästhetischen Seite her anders sein als die Zeichnungen die in dieser Bedienungsanleitung sind. Die Bedienungsanleitung, die Wartung, die Reinigung und die Installation sind aber gleich. Bei Kundenspezifischen Anfertigungen sind die Zeichnungen und Pläne hinzuzuziehen.



PRODUKTBESCHREIBUNG



- 1 Kochfeld mit Muldenlüftung NIVEL
- 2 Bedienfeld Touch-Sensor
- 3 Technik-Schublade mit LED-Beleuchtung und Lichtsensor
- 4 Kondensationsfilter
- 5 Naber-Kanal
- 6 Ansaug-Schalldämpfer (nur C - Version)
- 7 Lüftermotor (B/C-Version)
- 8 Ausblas Schalldämpfer (nur C - Version)
- 10 elektrische Zuleitung Lüftung
- 11 elektrischer Anschluß Kochfeld
- 12 Steuerleitung Bedienfeld
- 13 Anschluss-Schubladenbeleuchtung
- 14 Auffangwanne
- 16 Filterbehälter
- 17 Fettfilter
- 18 Aktivkohlefilter (Einwegfilter)

PRODUKTBESCHREIBUNG

Kochfeld - NIVEL DNI93 ____

Induktions-Kochfeld

Ausführungen und Gerätemaße (B x T x H):

Rahmenlos 930 x 520 x 152 mm - 200 mm

Ausstattung/Funktionen:

Ankochautomatik

Powerstufe für jede Kochzonen

Brückenfunktion (2-fach vorne und hinten)

Timer / Kurzzeitwecker

Warmhaltestufe

Grill Funktion

Pause Funktion

Recall Funktion

Verriegelung

Kindersicherung

Lüftersteuerung

Bedienteil:

Sicherheitsabschaltung

Sensorschaltung / TC Slim

Restwärmelanzeige

Kochzonen:

2 Induktions-Kochzonen	190 x 210 mm	1,6 / 1,85 kW
2 Induktions-Kochzonen	190 x 210 mm	2,1 / 3,0 kW
1 Induktions-Kochzonen	Ø 200 mm	2,3 / 3,0 kW
Brückenfunktion	390 x 210 mm	3,7 kW

Dunstabzug - NIVEL DNI93 ____

Abluftabsaugung am Kochfeld durch im Unterschranksockel integrierter

Motor: Luftleistung: 900 m³/h

3-fach-Filtrierung: - Kondensationsfilter
 - Fettfilter
 - Geruchsfilter (Aktivkohle)

Funktionsweise:

Aus dem Kochwrasen wird an dem Kondensationsfilter Wasser und ein Teil der Schmutzpartikel mittels Zykloneffekt abgeschieden.

Ein Filter absorbiert Fett . Geruch wird durch Aktivkohle absorbiert.

Achtung: der Kondensationsfilter kann sich nach längerem Kochen erwärmen !

Bedienelement: - Touch-Bedienteil hinter Glaskeramikoberflächen

Gewicht: - ~ 27 KG (ohne Motor)

FUNKTIONSBESCHREIBUNG

Funktionsweise Induktions-Kochfeld

Die Kochfläche ist mit 5 Induktionskochfeldern ausgestattet.

Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und im Geschirrboden den wärmeerzeugenden Strom induziert.

Bei einer Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

Vorteile des Induktionskochfeldes:

- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf (geeignetes Geschirr aus magnetisierbarem Material ist notwendig),
- Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird,
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad,
- Hohe Aufheizgeschwindigkeit,
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird, überlaufendes Kochgut brennt nicht fest,
- Schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

FUNKTIONSBESCHREIBUNG

Funktionsweise Dunstabzug

Die NIVEL Muldenlüftung von OPERA besitzt 2 Kochdampf-Absaugöffnungen, welche sich zwischen den fünf Kochfeldern befinden.

Zur Anwendung kommt hierbei ein neuartiges, ausgeklügeltes 3-fach Filtersystem welches Unterhalb der Kochdampf-Eintrittsöffnungen in einer Schublade integriert ist. Dies besteht aus dem Kondensationsfilter, dem Fettfilter und Aktivkohlefilter. Die verschiedenen Filter lassen sich aus der Technikschiublade bequem ohne Hilfsmittel entnehmen.

Die Kochwrasen werden durch diese Filtrierung größtenteils von Kondensat, Schmutzpartikel, Fettpartikel und Geruchspartikel gereinigt. Die gereinigte Luft wird mittel eines leistungsstarken Lüftermotors, welcher im Sockelbereich untergebracht ist, abgesaugt.

Die Ablufführung wird mittels strömungsgünstiger Abluftkanäle und der individuell wählbaren Gebläse-Varianten „interner Motor Abluft“ und „interner Motor Umluft“ realisiert.

Die Ansteuerung der einzelnen Leistungsstufen erfolgt über ein Touch-Bedienteil in der Abdeckplatte.

Optimale Absaugung wird bei Verwendung des mittleren Kochfeldes erreicht.

BEDIENUNGSANLEITUNG

BEDIENUNG - KOCHFELD

Die Funktionen des NIVEL-Kochfeldes werden über eine Touch Bedienteil gesteuert. Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch Touch-Control Sensortasten. Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze ein Symbol auf der Glaskeramikoberfläche kurz berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt. (ausführliche Informationen in beiliegender Kochfeld-Bedienungsanleitung)

- 1 Induktionskochzone vorne
- 2 Induktionskochzone hinten
- 3 Glaskeramik-Kochfeld
- 4 Lüftersteuerung (folgende Seite)
- 5 Touch-Control Bedienfeld
- 6 Abzugsöffnungen
- 7 Ein/Aus-Taste (Kochfeld)
- 8 Sensorfeld
- 9 Kochstufen-Anzeige
- 10 Verriegelungs-Taste
- 11 Warmhalte-Taste
- 12 STOP-Taste (Pausezeichen)
- 13 Minus- /Plus-Taste Timer
- 14 Timer-Anzeige
- 15 Anzeige für Kochstellen-Timer
- 16 Grill-Taste



Ein-/Aus-Taste Kochfeld (7)



Kochstufen-Anzeige (9)



Restwärme



Powerstufe



Topferkennung



Ankochautomatik



Stop-Funktion



Kindersicherung



Brückenfunktion



Warmhaltestufe



Grillfunktion



Fehlermeldung

Symbole



Timerfunktion, Abschaltautomatik



Verriegelungstaste (10)



Warmhalte-Taste (11)



Powerstufe im Sensorfeld



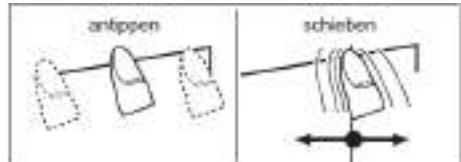
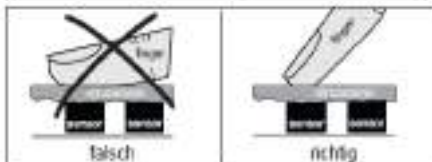
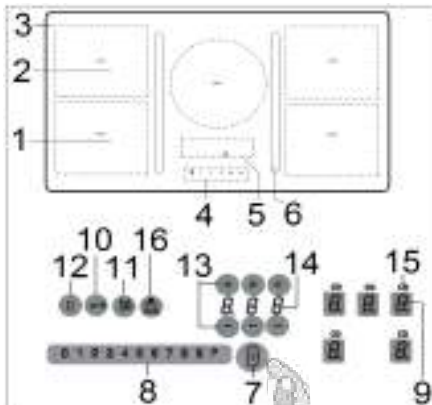
STOP-Taste (12)



Recall-Funktion (12)



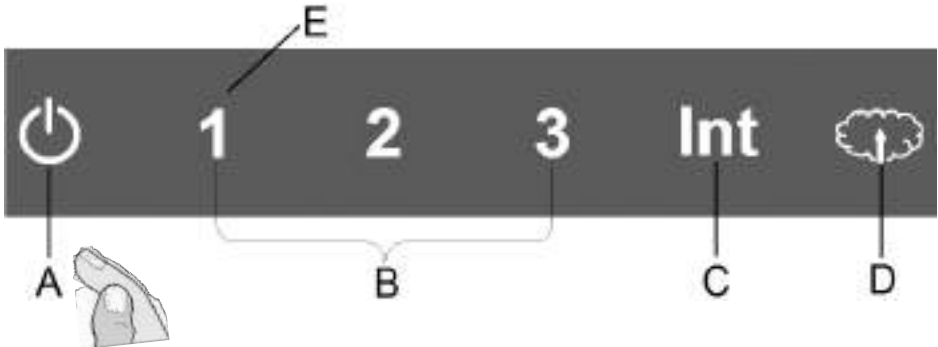
Grill-Taste (16)



BEDIENUNGSANLEITUNG

BEDIENUNG - LÜFTUNG

Die Funktionen der NIVEL-Muldenlüftung werden über eine Touch Bedienteil gesteuert. Das Bedienteil verfügt über 3 Lüfterleistungsstufen und einer Intensivstufe, sowie



A Durch anwählen des **EIN / AUS** Symbols wird das Gerät **EIN** geschaltet. Lüfterstufen **1-2-3-Int** sind betriebsbereit.



Gerät **EIN** = Symbol hinterleuchtet, nochmaliges drücken Gerät **AUS**

B **Lüfter Leistungsstufen 1-2-3** durch Drücken der jeweiligen Leistungsstufe wird diese aktiv und läuft etwas zeitverzögert an. Nochmaliges drücken Leistungsstufe aus. Die aktive Leistungsstufe ist hinterleuchtet.

C **Intensivstufe**

Int

Durch Drücken des Symbols **Int** wird die Intensivstufe aktiviert (maximale Lüfterleistung). Der Motor schaltet automatisch nach ca. 3 min. auf die zuvor aktive Stufe zurück.

Die aktive Leistungsstufe ist hinterleuchtet.

D **Luftreinigungsintervall**



Durch Drücken des Symbols wird der Lüfter in der kleinsten Lüfterstufe für ~10min. / Std. aktiv und dient dazu das Raumklima zu verbessern.

Die Funktion kann auch angesteuert werden wenn der Dunstabzug **AUS** ist. Der aktive Luftreinigungsintervall ist hinterleuchtet, nochmaliges Drücken deaktiviert diese Funktion.

E **Fettfilterreinigung**

1 Wenn die Fettfilteranzeige (**E**) blinkt sollte der Fettfilter gereinigt werden.



Nach dem Reinigen des Filters den Filter wieder einsetzen und durch **RESET** die Fettfilteranzeige zurücksetzen. Dabei muss sich der Dunstabzug im „ON“ Modus befinden. Hierzu Symbol „A“ für min. 3 Sekunden gedrückt halten bis Symbol „1“ nicht mehr blinkt .

Die Fettfilteranzeige wird nach ca. 40 Betriebsstunden automatisch aktiviert.

HINWEIS:

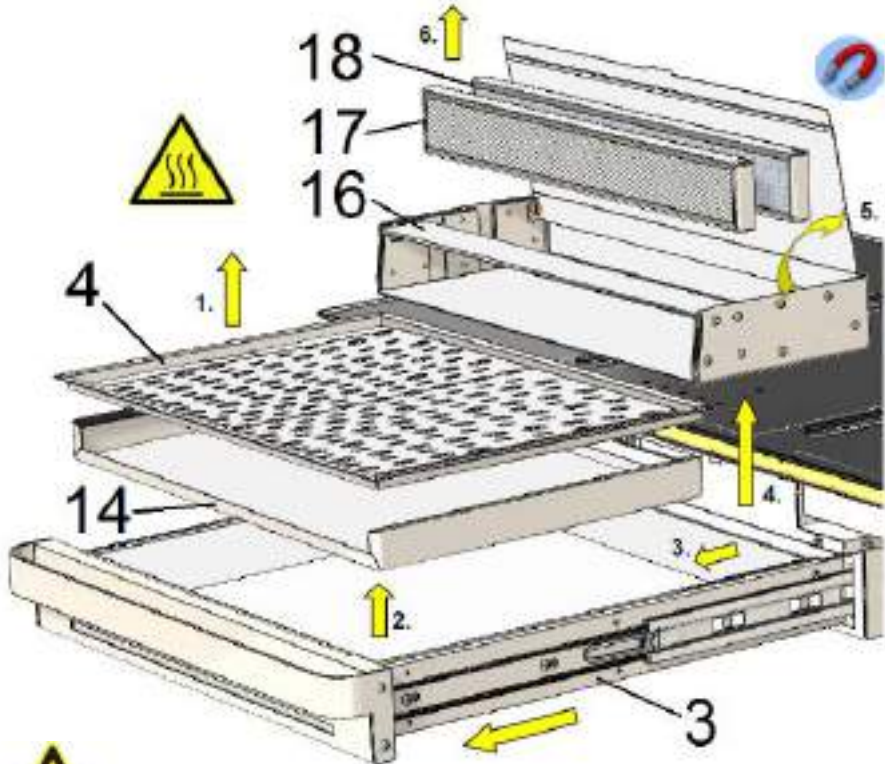
Die meisten abgebildeten Tasten sind nur nach dem Einschalten sichtbar.

BEDIENUNGSANLEITUNG

FILTER WECHSELN / REINIGEN



Filter entnehmen



**Schublade unter keinen Umständen
aushängen – Kabelschaden möglich !**



Filterentnahme gemäß Abbildung

Bei Entnahme unmittelbar nach den Kochen können die Filterelemente erwärmt sein. Eventuell mit Handschuhen oder Topflappen entnehmen.

- Technikschrublade bis zum Anschlag herausziehen.
- Kondensationsfilter (4) abheben.
- Auffangwanne (14) entnehmen
- Filterbehälter (16) ca. 5cm nach vorne ziehen und entnehmen.
- Deckel des Filterbehälters (16) öffnen.
- Fett- und Aktivkohlefilter (17+18) entnehmen.

Teile auf keinen Fall auf aktive Kochfelder ablegen !



BEDIENUNGSANLEITUNG

FILTER WECHSELN / REINIGEN



Filter reinigen

Auffangwanne (14) und Filterbehälter (16) regelmäßig (14-tägig) oder bei Bedarf öfter entleeren , auswischen und unter heißem Wasser ausspülen.

Kondensationsfilter (4) , Auffangwanne (14) und Fettfilter (17) können in der Spülmaschine gereinigt werden.

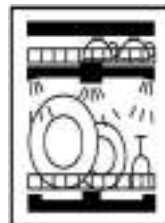
Nach ca. 40 Betriebsstunden wird durch Blinken der Anzeige (1) des Bedienfeldes auf das Reinigen des Fettfilters hingewiesen.

Nach dem Reinigen den Fettfilter wieder einsetzen und durch **RESET** die Fettfilteranzeige zurücksetzen. Dabei muss sich der Dunstabzug im „ON“ Modus befinden. Hierzu Symbol „A“ für min. 3 Sek. gedrückt halten bis Symbol „1“ nicht mehr blinkt .

Für eventuelle Verfärbungen durch Verwendung aggressiver Spülmittel übernimmt der Hersteller keine Garantie.



Achtung: Keine Mehr-Phasen-Reiniger verwenden. Den Filter nicht in einer gewerblichen Spülmaschine reinigen. Eine Reinigung mit aggressiven Reinigern wie Benzin, Aceton, Trichlorethylen etc. kann zur Beschädigung führen!



max. 55°C



Zyklischer Wechsel des Aktivkohlefilters (Einwegfilter)

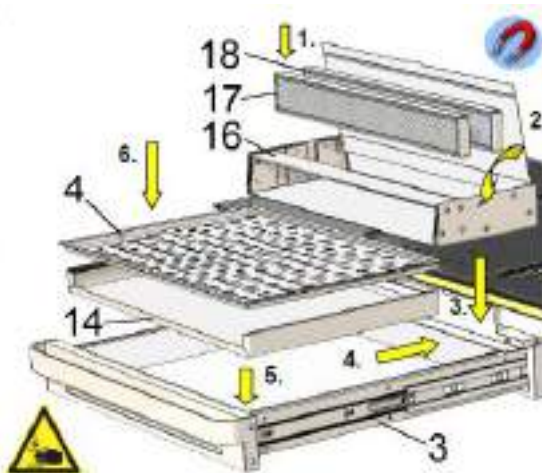
Da keine Reinigung möglich ist sollte dieser nach ca. 12 Monaten getauscht werden. Vorzeitiger Wechselbedarf besteht, wenn die Geruchsreinigungsleistung des Filters spürbar nachlässt (bemerkbar dadurch, dass der Dunstabzug nicht mehr die volle Absaugleistung erbringt, oder die Raumluftqualität nicht mehr akzeptabel ist).

Keine Regenerierung möglich !



Filter einsetzen

- Deckel des Filterbehälters (16) öffnen.
- Fett - u. Aktivkohlefilter (17+18) in abgebildeter Anordnung einsetzen.
- Filterbehälter (16) in Schublade (3) nach hinten einschieben.
- Auffangwanne (14) einsetzen.
- Kondensationsfilter (4) in abgebildeter Lage einsetzen.



ANWENDERHINWEISE

Gefahr von Verbrennungen !



Achtung:

**Keine metallischen Gegenstände oder Filter auf eingeschaltetem Kochfeld ablegen !
Gefahr von Verbrennungen !**



Optimale Absaugung !



Tipp: Legen Sie für eine effektive Dampfabführung bei Töpfen über 15 cm Höhe einen Kochlöffel zwischen Deckel und Topf.

Optimale Absaugung wird bei Verwendung des mittleren Kochfeldes erreicht.

Hinweis:

**Bei intensivem Kochen starke Hitzeentwicklung
In der Schublade !**



Achtung: Versehentlich überkochende oder verschüttete Flüssigkeit die in die Muldenlüftung gelangt bitte umgehend durch Ausschütten der Auffangwanne beseitigen damit der Lüftermotor keinen Schaden nimmt !

ANWENDERHINWEISE

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung von Oberflächen:

Gefahr durch Stromschlag! Kochfelddunstabzug durch Ziehen des Netzsteckers oder Ausschalten der Sicherung stromlos machen. Beim Reinigen ist darauf zu achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Frühzeitiges Reinigen der Oberfläche erspart später ein mühevolleres Entfernen von hartnäckigen Verschmutzungen. Beim Reinigen nur handelsübliche Spülmittel oder Allzweckreiniger verwenden, die für Edelstahl / Aluminium und Glaskeramik geeignet sind. Niemals scheuernde Reiniger oder Stahlwolle verwenden.

In der Abzugsöffnung kommt es zu Fettablagerungen an der Glasplatte. Diese Ablagerungen sind physikalisch begründet und keine Fehlfunktion des Dunstabzuges. Mithilfe einer Rohrbürste aus Kunststoff reinigen.

Reinigungs- und Pflegehinweise:

Beim Entnehmen und Reinigen von Kondensationsfilterblende und Fettfilter sind die zugänglichen Gehäuseteile von abgelagertem Fett zu befreien. Dadurch wird einer Brandgefahr vorgebeugt und die Funktionalität bleibt erhalten. Kratzen Sie angetrocknete Verschmutzungen nicht ab, sondern weichen Sie diese mit einem feuchten Tuch auf. Bitte verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder kratzende Schwämme.

Glasoberflächen:

Das Kochfeld darf nur mit einem milden Glasreiniger und einem sehr weichen Tuch gereinigt werden. Bitte die Glasplatte regelmäßig reinigen, um hartnäckigen Verschmutzungen vorzubeugen.

Edelstahloberflächen:

Verwenden Sie einen milden Edelstahlreiniger. Edelstahloberflächen nicht mit kratzenden Schwämmen und Putzmitteln reinigen in denen Sand, Soda, Säure oder Chlorid enthalten sind ! Reinigen Sie nur in Schliffrichtung.

Aluminium-, Lack- und Kunststoffoberflächen:

Verwenden Sie ein weiches Mikrofasertuch. Keine trockenen Baumwolltücher verwenden. Verwenden Sie ein mildes Fensterreinigungsmittel und keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reiniger! Keine Scheuermittel verwenden!

Hinweis: Alkohol (Spiritus) nicht auf Kunststoffflächen anwenden, da matte Stellen entstehen könnten. Vorsicht: Küche ausreichend belüften, keine offene Flamme. Oberflächen nur mit leichter Spülmittellauge und einem sehr weichen Mikrofasertuch reinigen. Keine trockenen Leinen - oder Baumwolltücher verwenden.



ANWENDERHINWEISE

STÖRUNG / WARTUNG

WARNUNG

Wenn eine Anomalität (wie etwa Brandgeruch) auftritt, stoppen Sie sofort den Betrieb und trennen Sie die Haube vom Stromnetz! Fortgesetzter Betrieb unter solchen Umständen kann zu Störungen, Sachschäden, Stromschlägen oder Brand führen.



Störungen:

Bei Fehlermeldungen die Haube zuerst vom Stromnetz trennen und nach 10sec. erneut einschalten.



Wenden Sie sich bitte sofort an unseren Kundendienst, wenn:

- ▶ die Dunstabzugshaube undefinierbare Geräusche verursacht und Sie nach Prüfung der Haube keine Mängel feststellen können;
- ▶ Sie feststellen, z.B. durch Hören seltsamer Geräusche, dass der Motor fehlerhaft oder defekt ist;
- ▶ die LED-Beleuchtung defekt ist.
- ▶ die Schaltung nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- ▶ die elektrische Zuleitung Scheuerstellen oder Knickstellen hat.
- ▶ die elektrische Zuleitung ungewöhnlich heiß wird.
- ▶ Wasser tritt aus dem Gerät aus.
- ▶ sie beim berühren der Oberfläche feststellen dass das Gerät unter Strom steht.

Die Haube darf beim eintreten von einer der vorgenannten Fälle nicht weiter betrieben werden!

Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren !

Kundendienst:

- **Niederlande, Belgien, Luxemburg:** rufen Sie die Nummer +31 038 385 1850 an oder schicken Sie eine e-mail an service@alluance.nl;

Bitte geben Sie unbedingt die Bezeichnung des Typs Ihrer Dunstabzugshaube und die dazugehörige AB-Nummer an. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild.

ANWENDERHINWEISE

ENTSORGUNG



Verpackung

Die Verpackung der Dunstabzugshaube ist recycelbar. Als Verpackungsmaterialien werden Karton und Polyethylenfolie (PE) verwendet. Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den jeweiligen vor Ort geltenden Vorschriften zu entsorgen.

Kochfeld und Dunstabzug

Alle Geräte, die mit Strom betrieben wurden, werden nach Ende ihrer Gebrauchsdauer vom Gesetz als Elektroschrott bezeichnet.

Bitte informieren Sie sich über die Abnahme bei Ihrem zuständigen Recycling-Hof.

UMWELTHINWEISE

Alle Modelle aus dem Hause Kosmo sind entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Diese Richtlinie gibt die Rahmenbedingungen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung von Altgeräten vor. Bitte informieren Sie sich über aktuelle Entsorgungswege bei Ihrem Fachhändler.

TECHNISCHE DATEN

Kochfeld

Abmessungen:

Höhe / Breite / Tiefe

von 152 bis 200 x 930 x 520mm

Kochzonen:

vorne links

190 x 210mm / 1,6 (1,85)* kW

hinten links

190 x 210mm / 2,1 (3,0)* kW

Mitte

Ø 200mm / 2,3 (3,0)* kW

hinten rechts

190 x 210mm / 2,1 (3,0)* kW

vorne rechts

190 x 210mm / 1,6 (1,85)* kW

Brückenfunktion

390 x 210mm / 3,7 kW

Kochfeld gesamt max.

10,4 kW

* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

Dunstabzug

Anschluss ans Netz:

1N 220-240 V AC 50/60 Hz, max. 169 Watt (Leistungsangaben bezogen nur auf Lüftung !) Luftleistung ca. 900m³ / h .

Technische Änderungen vorbehalten!

EN

Dear customer,

Thank you for choosing a OPERA cooker hood.

Please carefully read the following information and explanations on the proper use of your new OPERA hood before using the appliance for the first time. Please also read our operating and installation instructions as well as the cleaning recommendations to ensure that you enjoy many years of service from your appliance.

The data contained in these operating instructions is used for descriptive purposes only. No statement regarding a particular quality or suitability for a specific application can be implied from the information provided. The information provided does not relieve the user of the responsibility to carry out their own assessments and checks. It should be noted that our products are subject to a natural process of ageing and wear.

All rights are reserved by Kosmo srl, also in the case of applications for industrial property rights. All rights of disposal, such as the right to create copies or circulation rights rest with us.

The title page shows a sample configuration. The product supplied may therefore differ from the illustration.

The operating instructions were originally drafted in English.



TABLE OF CONTENTS

	<i>PAGE</i>
WARNINGS AND SYMBOLS :	22
PRELIMINARY REMARKS :	23
- SAFETY INSTRUCTIONS :	23-25
PRODUCT DESCRIPTION :	26-27
FUNCTION DESCRIPTION :	28-29
OPERATING INSTRUCTIONS :	
- OPERATION / HOB :	30
- OPERATION / VENTILATION :	31
- FILTER CHANGE :	32-33
- CLEANING THE FILTER :	33
USER INSTRUCTIONS :	34
- CLEANING AND CARE :	35
- MALFUNCTIONS / MAINTENANCE :	36
- DISPOSAL :	37
- ENVIRONMENTAL INFORMATION :	37
TECHNICAL DATA :	37

WARNING NOTICE AND SYMBOLS

Warnings in these operating instructions are placed in front of an instruction that may result in personal injury or property damage. Measures to avert a hazard must be observed.

WARNING SIGNS

MEANING



Warning of a danger spot !

Indicates potentially dangerous situations. Failure to observe the warning notices may result in personal injury and/or damage to property.



Warning of dangerous voltage!

Indicates possible hazards due to electricity. Failure to observe the warnings may result in death, injury and/or property damage.



Warning of hot surface !

Indicates possible hazards due to high surface temperatures. Failure to observe the warnings may result in personal injury and/or damage to property.



Warning of hand injuries !

Indicates possible hazards due to moving and rotating parts. Non-observance of the warnings can result in personal injury.



Warning of toxic substances !

Indicates possible dangers due to inhalation of toxic gases. Failure to observe the warnings may result in death or serious poisoning.



Warning of flammable substances !

Indicates possible dangers due to fire hazard. Failure to observe the warnings may result in death, personal injury or property damage.



Warning of cuts due to glass breakage !

Indicates possible hazards due to sharp edges. Failure to observe the warnings may result in cutting injuries and personal injury.

PRELIMINARY NOTES

SAFETY INSTRUCTIONS

These operating and installation instructions contain important information that must be observed to ensure safe and reliable operation of the extractor hood. Please store them in a safe place for future reference. These operating instructions refer to several versions of the appliance. They may contain descriptions of certain features not found on your model. The extractor hood must not be used by persons (incl. children) with impaired physical or mental capabilities or persons who lack experience and/or knowledge of how to use it. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Intended use

The extractor hood may only be used to extract kitchen vapours above the cooking appliances in private households. Any other use will be deemed to be improper. Improper use of the hood may pose a danger to persons and objects. The extractor hood must not be used as a shelf to store objects such as bottles, spice jars or other loose objects.

Installation

The appliance may only be installed and connected by an authorised technician observing all relevant regulations of the electric utility companies and the applicable building regulations. During installation, observe the relevant instructions! Damaged appliances may not be put into operation. Defective parts must be replaced with genuine parts. Repairs should only be carried out by authorised technical staff.

Danger of intoxication!

If the extractor hood is operated in extraction mode at the same time as other room-air-dependent fire appliances (e.g. wood, gas, oil or coal-fired appliances) in the same room, lethal combustion gases may be directed back into the room due to the resulting negative pressure. For this reason, you must ensure a sufficient air supply at all times! The negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (0.04mbar). *Please make sure that your extractor fan is fitted with an properly installed window contact (applies to exhaust air operation).*



Fire hazard / burning hazard!

The NIVEL trough ventilation must never be operated without a grease filter and must always be operated under supervision.

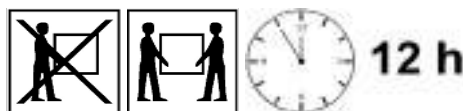
Overgreased filters mean fire hazard! Fry with the trough ventilation only under constant supervision! Ensure that the filter is cleaned regularly. Gas cooking and flaming are forbidden with the trough ventilation!



PRELIMINARY NOTES

Preparing for use

The extractor hood model complies with the relevant safety regulations for kitchen appliances in private households. The requirements regarding the installation location are described in the user documentation supplied with the appliance. If you have any doubts as to whether your intended installation location meets the requirements, please contact our service department. Damaged appliances may not be put into operation. Defective parts must be replaced with genuine spare parts or parts specified by Kosmo. Repairs should only be carried out by authorised technical staff.



Transport, unpacking, installation

Condensation may occur if the appliance is brought into the installation site from a cold environment. Please wait until the appliance has adjusted to the temperature and is completely dry before operating it. The acclimatization period depends on the temperature difference and the type and design of the appliance. However, it should be at least 12 hours.

Connecting the power supply

Check that the rated voltage of the device corresponds to the local mains voltage. Incorrect setting will damage or destroy the device. The device may only be installed on the electrical mains by a trained electrician who is familiar with and carefully observes the local regulations and additional regulations of the local electrical supply companies. The protection against accidental contact of operationally insulated parts must be ensured after assembly. It must be possible to disconnect the device from the mains at all poles by means of disconnecting devices. When switched off, there must be a contact distance of 3 mm between the contacts. Suitable isolating devices are LS switches, fuses and contactors.

Attention! Make sure that the wires are inserted correctly and that the screws are tightened tightly. We are not responsible for incidents caused by incorrect connection, or missing or incorrect earth connection. Check before operation whether all cables and wires are faultless and undamaged. In particular, make sure that the cables have no kinks, have not been laid too short around corners and that there are no objects on the cables. Furthermore, make sure that all plug connections are tight. Faulty shielding or wiring endangers your health (electric shock) and can destroy other equipment. Devices with a mains plug are equipped with a safety-tested mains cable from the country of use and must only be connected to a properly earthed earth contact socket, otherwise there is a risk of electric shock. Make sure that the socket at the device or the earth contact socket of the house installation is freely accessible so that the mains cable can be disconnected from the socket in an emergency or during service or maintenance work.

If the power supply cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer services or a similarly qualified person in order to avoid hazards. The appliance must not be operated with an external timer or an external telecontrol system. The reliable and safe operation of the hob is only guaranteed if it is connected to the public electricity network.

PRELIMINARY NOTES

If the power supply cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer services or a similarly qualified person in order to avoid hazards.

The appliance must not be operated with an external timer or an external telecontrol system. The reliable and safe operation of the hob is only guaranteed if it is connected to the public electricity network.

The hob must not be connected to a stand-alone inverter that is used with an autonomous power supply, such as solar power. Otherwise a safety switch-off may occur when switching on the hob due to voltage spikes. The electronics may be damaged. The electrical safety of the hob is only guaranteed when it is connected to an earth conductor system installed according to the regulations. This basic safety requirement must exist.



Danger of electric shock!

Do not clean the hood with a steam cleaner or water pressure cleaner. The hood must be disconnected from the power supply prior to cleaning.



Children in the household

Children under eight years of age must be kept away from the hob, unless they are continuously supervised.

Children over eight years of age must only operate the hob without supervision if they have been shown how to operate it safely. Children must be able to recognise and understand the possible hazards caused through incorrect operation. Children must not clean the hob without supervision. Supervise children who are close to the hob. Never allow children to play with the hob. The hob becomes hot during operation and remains hot for some time after it is switched off. Keep children away from the hob until it has cooled down to avoid any risk of burning.

Risk of burning!

Do not store objects that may be of interest to children in storage areas above or behind the hob. Otherwise the children will be enticed to climb onto the appliance.



Risk of burning and scalding!

Turn pot and pan handles sideways over the working surface so that children cannot pull them off and burn themselves.



Risk of suffocation!

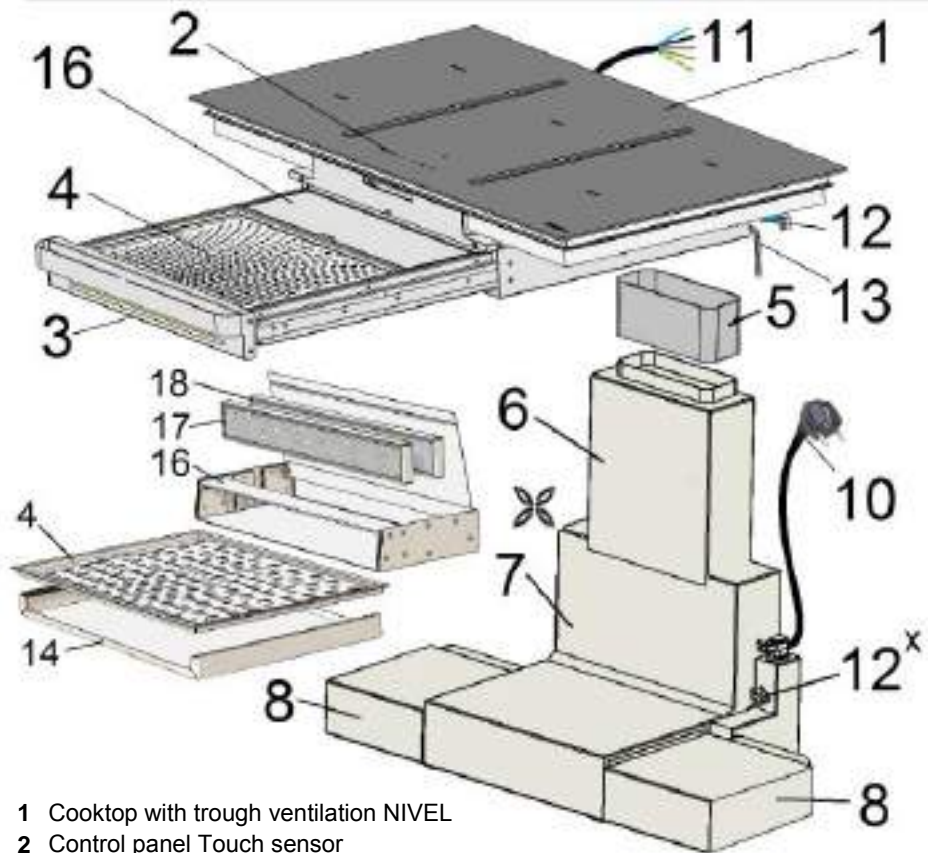
Children can wrap themselves in packaging material (e.g. foils) when playing or pull it over their head and suffocate. Keep packaging material away from children.

Design

From an aesthetic perspective, the extractor hood may differ from the drawings in these operating instructions. However, the operating instructions, maintenance, cleaning and installation procedures are always the same. The drawings and plans must be consulted in the case of customer-specific products.



PRODUCT DESCRIPTION



- 1 Cooktop with trough ventilation NIVEL
- 2 Control panel Touch sensor
- 3 Technology drawer with LED lighting and light sensor
- 4 Condensation filters
- 5 Naber channel
- 6 Intake silencer (C version only)
- 7 Fan motor (B/C version)
- 8 Blow out silencer (only C - version)
- 10 Electrical supply line ventilation
- 11 Electrical connection hob
- 12 Control line Control panel
- 13 Connection drawer lighting
- 14 Drip pan
- 16 Filter container
- 17 Grease filter
- 18 Carbon filter (disposable filter)

PRODUCT DESCRIPTION

Cooktop - NIVEL DNI93_____

Induction hob

Versions and dimensions (W x D x H):

Frameless 930 x 520 x 80mm (152mm - 200mm)

Equipment/Functions:

Automatic cooking

Power stage for each cooking zone

Bridge function (2-fold front and rear)

Timer / short time alarm clock

heat retention level

Grill function

Pause Function

Recall function

latch

child safety lock

fan controller

Control panel:

safety shutdown

Sensor circuit / TC Slim

residual heat display

Cooking zones:

2 induction cooking zones 190x210 mm 1.6 / 1.85 kW

2 induction cooking zones 190x210 mm 2.1 / 3.0 kW

1 induction cooking zones Ø 200 mm 2.3 / 3.0 kW

Bridge function 390x210 mm 3.7 kW

Extractor hood - NIVEL DNI93_____

Exhaust air extraction at the hob by motor integrated in the cabinet base unit:

Air output: 900 m³/h

3-fold filtration: - Condensation filter pinhole
 - Grease filter
 - Carbon filter

Functionality:

The condensation filter separates water and some of the dirt particles from the cooking fumes by means of a cyclone effect.

A filter absorbs grease. Odour is absorbed by activated carbon.

Attention: the condensation filter may heat up after cooking for a long time!

Control element: - Touch control panel behind glass ceramic surface.

Weight: - ~ 27 KG (without motor)

DESCRIPTION OF FUNCTION

Mode of operation Induction hob

The hob is equipped with 5 induction hobs.

An induction coil below the glass ceramic hob generates an electromagnetic alternating field which percolates the glass ceramic and induces the heat-generating current in the pot base.

In an induction cooking zone, the heat is no longer transferred from a heating element via the cooking vessel to the food to be cooked, but the required heat is instead transferred to the food to be cooked.

Heat is generated directly in the cooking vessel with the aid of induction currents.

Advantages of the induction hob:

- Energy-saving cooking through direct energy transfer to the pot (suitable dishes made of magnetizable material are necessary),
- Increased safety, as the energy is only transferred when the pot is in place,
- Energy transfer between induction cooking zone and pot bottom with high efficiency,
- High heating speed,
- The risk of burns is low as the cooking surface is only heated by the bottom of the pot, overflowing food does not burn firmly,
- Fast, fine-grained regulation of the energy supply.

DESCRIPTION OF FUNCTION

How the extractor hood works

The NIVEL trough ventilation from OPERA has 2 cooking steam exhaust openings which are located between the five cooking zones.

A new, ingenious 3-fold filter system is used which is integrated in a drawer below the cooking steam inlet openings. This consists of the condensation filter, the grease filter and the activated carbon filter. The various filters can be conveniently removed from the technical drawer without any aids.

The cooking fumes are largely cleaned of condensate, dirt particles, grease particles and odour particles by this filtration. The cleaned air is extracted by means of a powerful fan motor located in the base area.

The exhaust air is guided by flow-optimised exhaust air ducts and the individually selectable blower variants "internal motor exhaust air" and "internal motor recirculation air".

The individual power levels are controlled via a touch control panel in the cover plate. Optimum extraction is achieved by using the middle hob.

OPERATING INSTRUCTIONS


OPERATION - HOB


The functions of the NIVEL hob are controlled via a touch control panel.

The glass ceramic hob is operated via touch control sensor keys. The sensor keys function as follows: Touching a symbol on the glass ceramic surface with the fingertips briefly. Each correct operation is confirmed by a signal tone.

(detailed information in the enclosed cooktop operating instructions)

- 1 Induction cooking zone front
- 2 Rear induction cooking zone
- 3 Glass ceramic hob
- 4 Fan control (next page)
- 5 Touch-control panel
- 6 Vents
- 7 On/Off button (hob)
- 8 Sensor field
- 9 Cooking level display
- 10 Locking button
- 11 Keep warm button
- 12 STOP key (pause character)
- 13 Minus /plus key Timer
- 14 Timer display
- 15 Display for cooking zone timer
- 16 Grill button

 On/Off button hob (7)

 Cooking level indicator (9)

H Residual heat

P Power level

U Pot detection

A Automatic cooking unit

|| Stop function

L Child safety lock

N Bridge function


U Heat retention level

U Grill function


E Error message



Symbols

 Timer function, automatic switch-off


 Locking button (10)

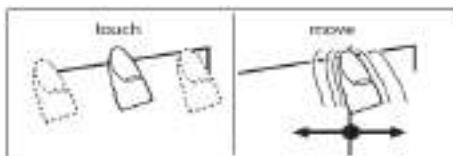
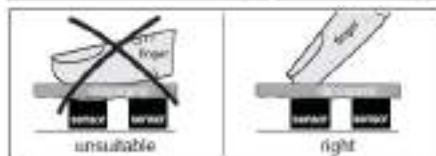
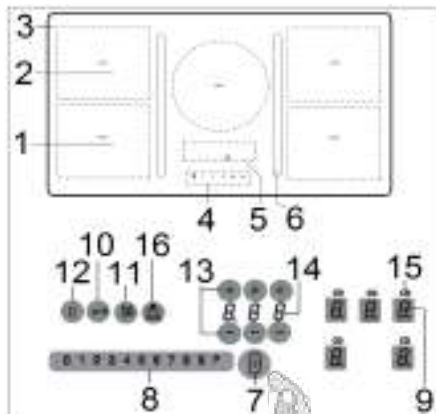
 Keep warm button (11)

P Power level in sensor field 

|| STOP button (12)

|| Recall function (12)

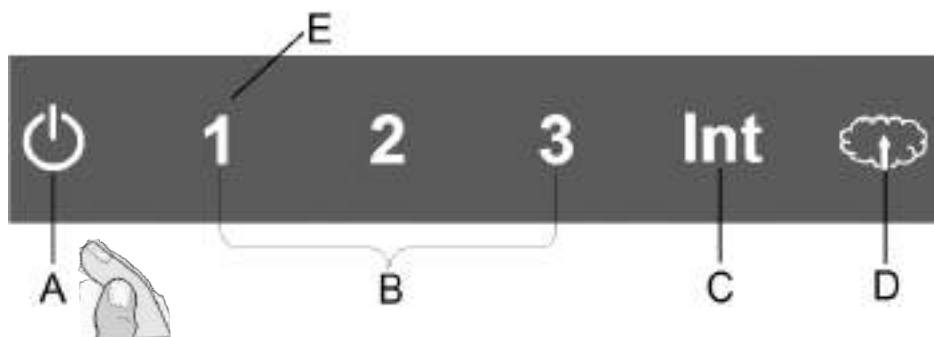
 Grill button (16)



OPERATING INSTRUCTIONS

OPERATION / VENTILATION

The functions of the NIVEL trough ventilation are controlled via a touch control panel. The control unit has 3 fan output levels and one intensive level, as well as a room ventilation interval cleaning function.



A Selecting the **ON / OFF** symbol switches the device **ON**.



Fan stages **1-2-3-Int.** are ready for operation.

Device **ON** = Symbol backlit, press again device **OFF**

B Fan power levels **1-2-3** by pressing the respective power level, it becomes active and starts somewhat delayed. Press power level again. The active power level is backlit.

C Intensive level

Int.

Press the Int symbol to activate the intensive stage (max. fan output). The motor automatically switches back to the previously active stage after approx. 3 minutes. The active power stage is backlit.

D Air cleaning interval



By pressing the symbol the fan becomes active in the smallest fan stage for ~10min. / hour and serves to improve the room climate. The function can also be activated when the extractor fan is **OFF**.

The active air cleaning interval is backlit, press again deactivates this function.

E Grease filter cleaning

1



If the grease filter indicator (**E**) flashes, the condensation filter must be cleaned. After cleaning the filter, reinsert the filter and reset the grease filter display. Press and hold symbol "**A**" for at least 3 seconds, symbol "**1**" no longer flashes. To reset the grease filter display, the hood must be in "**ON**" mode. The grease filter display is activated after max. 40 operating hours.

NOTE:

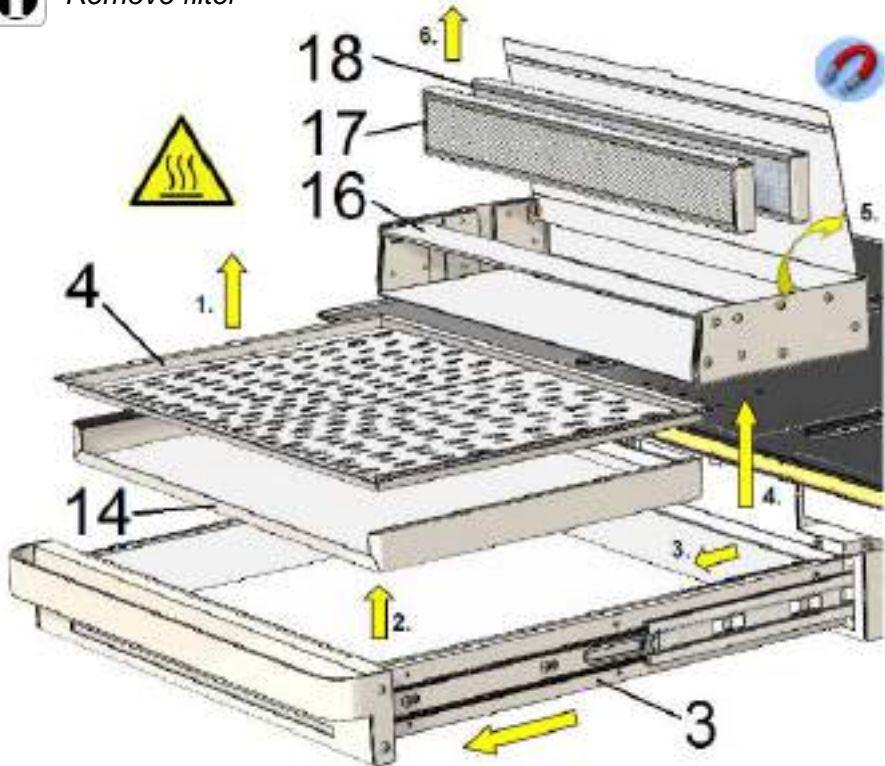
Most of the buttons shown are only visible after switching on.

OPERATING INSTRUCTIONS

CHANGE / CLEAN FILTER



Remove filter



! Do not unhook the drawer under any circumstances - cable damage possible !



Filter removal according to illustration

When removed immediately after boiling, the filter elements can be warmed up. Remove with gloves or oven mitts if necessary.

- Pull out the technical drawer as far as it will go.
- Lift off the condensation filter (4).
- Remove drip tray (14).
- Pull the filter container (16) approx. 5 cm forward and remove it.
- Open the lid of the filter container (16).
- Remove grease and activated carbon fine dust filter (17+18).

Never place parts on active hobs !



OPERATING INSTRUCTIONS

CHANGE / CLEAN FILTER



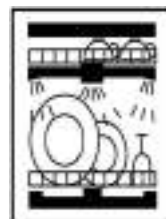
Cleaning the filter

Empty the collection tray (14) and filter container (16) regularly (every 14 days) or more frequently if necessary, wipe them out and rinse them under hot water. Condensation filter (4), collecting tray (14) and grease filter (17) can be cleaned in the dishwasher.

After approx. 40 operating hours, the display (1) on the control panel flashes to indicate that the grease filter has been cleaned.

After cleaning, reinsert the grease filter and reset the grease filter display by **RESET**. The cooker hood must be in "ON" mode. For this symbol "A" for min. Keep pressed for 3 seconds until symbol "1" no longer flashes.

The manufacturer does not accept any liability for possible discolouration caused by the use of aggressive detergents.



max. 55°C

Attention: Do not use multi-phase cleaners. Do not use the filter in a commercial dishwasher. A cleaning with aggressive cleaning agents such as petrol, acetone, trichloroethylene etc. can lead to damage!



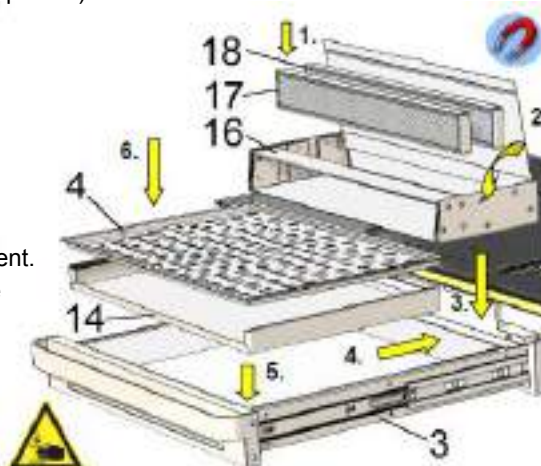
Cyclic change of the activated carbon fine dust filter

As cleaning is not possible, it should be replaced after 12 months. There is a need for premature replacement if the cleaning performance of the filter decreases (noticeable by the fact that the extractor hood no longer provides the full extraction performance, or the room air quality is no longer acceptable).



Insert filter

- Open lid of the filter container (16).
- Insert grease and activated carbon filter (17+18) in the illustrated arrangement.
- Place the filter container (16) in the drawer (3)
- Insert collecting tray (14).
- Insert the condensation filter (4) into the in the position shown in the illustration.



USER INSTRUCTIONS

Danger of burns !



Attention:

Do not place any metallic objects or filters on the hob when switched on !

Danger of burns !



Optimum extraction !



Tip: For an effective steam dissipation set one cooking spoon between lid and pot by using pots above 15 cm height. Optimum extraction is achieved by using the middle hob.

Note:

Intense cooking generates strong heat in the drawer !



Attention: Liquid that inadvertently boils over or spills into the trough ventilation must be removed immediately by pouring out the drip tray so that the fan motor does not suffer any damage !

USER INSTRUCTIONS

CLEANING AND CARE

Cleaning of surfaces:

Risk of electric shock! Disconnect the cooker hood from the power supply by pulling out the mains plug or switching off the fuse. When cleaning, make sure that no water enters the appliance. Cleaning the surface at an early stage will save you the trouble of removing stubborn dirt later on. When cleaning, only use commercially available detergents or all-purpose cleaners suitable for stainless steel / aluminium and glass.

Never use abrasive cleaners or steel wool.

Grease deposits on the glass plate will occur in the fume cupboard opening. These deposits are physically caused and no malfunction of the extractor hood. Clean with a plastic pipe brush.

Cleaning and care instructions:

When removing and cleaning the condensation filter diaphragm and grease filter, the accessible housing parts must be freed of deposited grease. This prevents a fire hazard and maintains the functionality. Do not scrape off dried dirt, but soak it with a damp cloth. Please do not use scouring agents or scratching sponges.

Glass surfaces:

The hob may only be cleaned with a mild glass cleaner and a very soft cloth. Please clean the glass plate regularly to prevent stubborn soiling.

Stainless steel surfaces:

Use a mild stainless steel cleaner. Do not clean stainless steel surfaces with scratching sponges and cleaning agents containing sand, soda, acid or chloride! Clean only in grinding direction.

Aluminium, lacquer and plastic surfaces:

Use a soft microfibre cloth. Do not use dry cotton cloths. Use a mild window cleaner and no aggressive, acidic or alkaline cleaners! Do not use abrasive cleaners! Note: Do not apply alcohol (spiritus) to plastic surfaces, as matt spots may occur.

Caution: Ventilate kitchen sufficiently, no open flame.

Only clean surfaces with a light detergent solution and a very soft microfibre cloth. Do not use dry linen or cotton cloths.



USER INSTRUCTIONS

MALFUNCTION / MAINTENANCE

WARNING

If an anomaly (such as a smell of fire) occurs, stop operation immediately and disconnect the hood from the power supply! Continued operation under such conditions may result in malfunction, property damage, electric shock, or fire.



Disturbances:

In case of error messages, first disconnect the hood from the mains supply and switch it on again after 10 seconds.



Please contact our customer service immediately if:

- ▶ the cooker hood makes undefinable noises, and you cannot detect any defects after checking the hood;
- ▶ You notice it, e.g. by hearing strange noises, that the motor is faulty or defective;
- ▶ the LED lighting is defective.
- ▶ the circuit is not working properly.
- ▶ the electrical supply line has chafe marks or kinks.
- ▶ the electrical supply line becomes unusually hot.
- ▶ Water escapes from the unit.
- ▶ you notice that the appliance is live when you touch the surface.

The hood may be opened by one of the aforementioned cases can no longer be operated!

Do not attempt to repair the unit by yourself !

Customer Service:

- **Netherlands, Belgium, Luxembourg:** call the number +31 038 385 1850 or send an e-mail to service@alluance.nl;

Please be sure to indicate the type of your cooker hood and its AB number. You will find this information on the nameplate.

ENVIRONMENTAL INFORMATION

DISPOSAL



Packaging

The packaging for the extractor hood is recyclable. Cardboard and polyethylene film (PE) are used as packaging materials. These materials must be disposed of in an environmentally compatible manner in accordance with local regulations.

Hob and extractor hood

All equipment powered by electricity is designated by law as electrical waste at the end of its useful life.

Please inform yourself about the acceptance at your responsible recycling yard.

ENVIRONMENTAL INFORMATION

All models manufactured by Kosmo are identified in accordance with European Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE). This directive specifies the framework for the EU-wide return and disposal of used appliances. Please ask your dealer for information about current disposal methods. We reserve the right to make technical changes.

TECHNICAL DATA

Hob

Dimensions:

Height / Width / Depth

from 152 to 200 x 930 x 520mm

Cooking zones:

front left

Dimensions/Performance:
190 x 210mm / 1,6 (1,85)* kW

rear left

190 x 210mm / 2,1 (3,0)* kW

center

Ø 200mm / 2,3 (3,0)* kW

rear right

190 x 210mm / 2,1 (3,0)* kW

front right

190 x 210mm / 1,6 (1,85)* kW

bridge function

390 x 210mm / 3,7 kW

Total hob max.

10,4 kW

* Power with power stage switched on

Extractor hood

Connection to mains:

1N 220-240 V AC 50/60 Hz, max. 169 Watt (power data related to ventilation only !)

Air output approx. 900 m³ / h .

Technical changes reserved!

NL

*Geachte klanten,
geachte dames en heren,*

hartelijk dank voor uw besluit om een OPERA-dampkap te kopen!

Lees de volgende informatie en uitleg voor een vakkundig gebruik van uw nieuw OPERA damp-kapmodel voor de eerste inbedrijfstelling aandachtig. Volg eveneens onze bedienings- en onderhoudshandleiding evenals de daarin vervatte reinigingsaanbevelingen, zodat u lang plezier aan uw toestel heeft.

De gegevens in deze gebruiksaanwijzing dienen uitsluitend voor de beschrijving van het product. Een verklaring over een bepaalde voorwaarde of geschiktheid voor een bepaald doel kan niet worden afgeleid uit onze gegevens. De informatie ontslaat de gebruiker niet van zijn eigen beoordelingen en tests. Er moet natuurlijk worden opgemerkt dat onze producten onderhevig zijn aan een natuurlijk slijtage- en verouderingsproces.

Alle rechten zijn voorbehouden aan Opera srl, ook bij aanvragen voor industriële eigendomsrechten. Wij hebben alle beschikkingsbevoegdheid, zoals het recht om te kopiëren en door te geven.

Een voorbeeldconfiguratie wordt getoond op de titelpagina. De geleverde Het product kan daarom afwijken van de afbeelding.

De originele gebruiksaanwijzing is in het Engels opgesteld.



INHOUD

PAGINA

WAARSCHUWINGEN EN SYMBOLEN :	40
INLEIDENDE OPMERKINGEN :	41
- VEILIGHEIDSINSTRUCTIES :	41-43
PRODUCTBESCHRIJVING :	44-45
FUNCTIEBESCHRIJVING :	46-47
GEBRUIKSAANWIJZING :	
- BEDIENING / KOOKPLAAT :	48
- BEDIENING / VENTILATIE :	49
- FILTERWISSEL :	50-51
- REINIGING VAN HET FILTER :	51
GEBRUIKSAANWIJZING :	52
- REINIGING EN ONDERHOUD :	53
- STORINGEN / ONDERHOUD :	54
- DISPOSAL :	55
- MILIEU-INFORMATIE :	55
TECHNISCHE GEGEVENS :	55

WAARSCHUWINGEN EN SYMBOLEN

In deze handleiding staan waarschuwingen voor instructies waarbij gevaar voor persoonlijk letsel of schade aan voorwerpen bestaat. Houd u aan de maatregelen om het gevaar te voorkomen.

WAAR- SCHUWING

STEKEN BETEKENIS



Waarschuwing voor een gevaarlijke plek!

Geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan.
Niet-naleven van de waarschuwing kan leiden tot persoonlijke letsel en/of schade aan voorwerpen.



Waarschuwing voor gevaarlijke elektrische spanning!

Geeft mogelijke gevaren door elektriciteit aan.
Niet-naleven van de waarschuwing kan leiden tot de dood, persoonlijke letsel en/of schade aan voorwerpen.



Waarschuwing voor hete oppervlakken!

Geeft mogelijke gevaren aan door hoge oppervlaktetemperaturen.
Niet-naleven van de waarschuwing kan leiden tot persoonlijke letsel en/of schade aan voorwerpen.



Waarschuwing voor letsel aan de handen!

Geeft mogelijke gevaren aan door bewegende en draaiende onderdelen. Niet-naleven van de waarschuwing kan leiden tot persoonlijke letsel.



Waarschuwing voor giftige stoffen!

Geeft mogelijke gevaren aan door inademen van giftige gassen.
Niet-naleven van de waarschuwing kan leiden tot de dood of ernstige vergiftiging.



Waarschuwing voor brandgevaarlijke stoffen

Geeft mogelijke gevaren door brand aan.
Niet-naleven van de waarschuwing kan leiden tot de dood, persoonlijke letsel en schade aan voorwerpen.



Waarschuwing voor letsel door snijden aan gebroken glas

Geeft mogelijke gevaren aan door scherpe randen.
Niet-naleven van de waarschuwing kan leiden tot snijwonden en persoonlijke letsel.

VOORLOPIGE OPMERKINGEN

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

De bedieningshandleiding bevat belangrijke informatie die nageleefd moet worden om de dampkap zonder gevaar en storingen te kunnen bedienen. Bewaar deze handleiding voor latere raadpleging. Deze gebruikshandleiding geldt voor meerdere uitvoeringen. Het is mogelijk dat bepaalde eigenschappen beschreven zijn die niet van toepassing zijn op uw model.

De dampkap mag niet door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke of fysieke capaciteiten of ontbrekende ervaring en/of kennis gebruikt worden. Kinderen moeten onder toezicht staan om te verzekeren dat zij niet met het toestel spelen.

Doelmatig gebruik

De dampkap mag uitsluitend gebruikt worden om keukendamp boven keukengerei voor privé huishoudelijk gebruik te verwijderen. Iedere andere toepassing is ondoelmatig. Door een ondoelmatig gebruik van de kap kunnen gevaren voor personen en voorwerpen ontstaan. De dampkap mag niet als bergplaats voor verwerpen zoals flessen of kruidendoosjes of andere losse voorwerpen gebruikt worden.

Installatie

Het toestel mag alleen door een bevoegde vakman met inachtneming van de geldende voorschriften van de stroomverzorgingsonderneming evenals de bouwvoorschriften van de deelstaten aangesloten worden. Bij de montage op de montagehandleiding letten! Defecte toestellen mogen niet in gebruik worden genomen. Defecte delen moeten door originele delen vervangen worden. Reparaties mogen alleen maar door bevoegd vakpersoneel worden uitgevoerd.



Gevaar voor vergiftiging!

Wanneer de dampkap in het afvoerluchtbedrijf gelijktijdig met andere kamertuifafhandelende kookplaatsen (bijvoorbeeld met hout, gas, olie of kolen aangestoken toestellen) in één kamer bedreven wordt, dan kunnen dodelijke verbrandingsgassen door een zich vormende onderdruk terug naar de kamer gevoerd worden. Daarom altijd voor voldoende toegevoerde lucht zorgen! De onderdruk in de kamer mag niet groter zijn dan 4 Pa (0,04 mbar)

Zorg ervoor dat uw afzuigventilator is uitgerust met een het correct geïnstalleerde raamcontact is uitgerust met het volgende (geldig voor de werking van de afvoerlucht)



Brandgevaar!

De NIVEL-gootventilatie mag nooit zonder vetfilter worden gebruikt en moet altijd onder toezicht worden bediend. Overvette filters betekenen brandgevaar! Alleen onder voortdurend toezicht bakken met de trogventilatie! Zorg ervoor dat het filter regelmatig wordt gereinigd. Het koken op gas en het ontvlammen zijn bij de trogventilatie verboden!



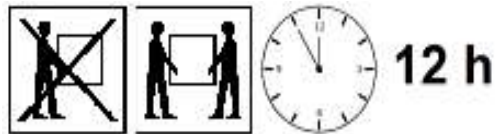
VOORLOPIGE OPMERKINGEN

Vorbereiding inbedrijfstelling

Het kapmodel komt overeen met de geldende veiligheidsbepalingen voor keukeninrichtingen in privé huishoudens. De eisen, die de opstellingsplaats moet vervullen, zijn in de bij het toestel horende gebruikersdocumentatie beschreven. Indien u twijfel heeft over de toelaatbaarheid van de opstelling in de voorziene omgeving neem dan contact op met onze service. Defecte toestellen mogen niet in gebruik worden genomen. Defecte toestellen moeten door originele reserveonderdelen of door Kosmo goedgekeurde delen vervangen worden. Reparaties mogen alleen maar door bevoegd vakpersoneel worden uitgevoerd.

Actieve koolfilter

Bij in OPERA dampkappen gebruikte actieve koolfilters (C-versies) de separate bedieningshandleiding naleven!



Transport, uitpakken, opstellen

Wanneer het toestel vanuit een koude omgeving in de bedrijfsruimte gebracht wordt kan wasem optreden. Wacht tot het toestel zich aan de temperatuur aangepast heeft en volledig droog is vooraleer het in bedrijf te nemen. De aanpassingstijd is afhankelijk van het temperatuurverschil en van het toestel, evenals diens opbouw. Deze periode moet echter minstens 12 uur bedragen.

Aansluiting op het stroomnet

Controleer of de aangegeven nominale spanning van het toestel met de plaatselijke spanning overeenstemt. Een foutieve instelling leidt tot beschadiging resp. vernietiging van het toestel. Controleer voor het bedrijf of alle kabels en leidingen perfect en onbeschadigd zijn. Verzeker vooral dat de kabels niet gebogen zijn, niet te kort rond hoeken gelegd zijn en dat er geen voorwerpen op de kabels staan. Verzeker eveneens dat alle steekverbindingen vast zitten. Een foutieve afscherming of bekabeling brengt uw gezondheid in gevaar (elektrische stroom) en kan andere toestellen vernietigen. Toestellen met netstekkers worden met een veiligheidsgekeurde netleiding van het land van gebruik uitgerust en mogen uitsluitend op een volgens de voorschriften gearde veiligheidscontactdoos aangesloten worden. Gebeurt dit niet dan dreigt een elektrische schok. Verzeker dat de contactdoos aan het toestel of de veiligheidscontactdoos van de huisinstallatie vrij toegankelijk is om, in geval van nood of bij service- resp. onderhoudswerken, de netkabel uit de contactdoos te kunnen trekken.

Wanneer het netsnoer van dit apparaat is beschadigd, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen, dit om gevaar te voorkomen. Het apparaat mag niet met een externe tijdklok of een extern bedieningssysteem worden gebruikt. Betrouwbaar en veilig gebruik van de kookplaat is alleen dan gegarandeerd wanneer zij is aangesloten op het openbare stroomnet. De kookplaat mag niet worden aangesloten op een autonome omvormer zoals die worden gebruikt bij autonome stroomvoorzieningen, zoals zonne-energie. Bij inschakelen van de kookplaat kunnen er anders spanningspieken optreden waardoor de zekering zal schakelen. De elektronica kan beschadigd raken. De elektrische veiligheid van de kookplaat is alleen dan gegarandeerd wanneer zij wordt aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd aardleidingsysteem. Aan deze basisveiligheidsvoorwaarde moet zijn voldaan.

VOORLOPIGE OPMERKINGEN

Wanneer het netsnoer van dit apparaat is beschadigd, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen, dit om gevaar te voorkomen. Het apparaat mag niet met een externe tijdklok of een extern bedieningssysteem worden gebruikt. Betrouwbaar en veilig gebruik van de kookplaat is alleen dan gegarandeerd wanneer zij is aangesloten op het openbare stroomnet. De kookplaat mag niet worden aangesloten op een autonome omvormer zoals die worden gebruikt bij autonome stroomvoorzieningen, zoals zonne-energie. Bij inschakelen van de kookplaat kunnen er anders spanningspieken optreden waardoor de zekering zal schakelen. De elektronica kan beschadigd raken. De elektrische veiligheid van de kookplaat is alleen dan gegarandeerd wanneer zij wordt aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd aardleidingsysteem. Aan deze basisveiligheidsvoorwaarde moet zijn voldaan.



Gevaar door elektrisch schok!

Reinig de kap niet met een stoomreinigingstoestel of met waterdruk. Tijdens de reiniging van de kap moet deze op voorhand van het stroomnet ontkoppeld worden.



Kinderen in huis

Kinderen onder acht jaar oud moeten uit de buurt van de kookplaat worden gehouden, tenzij onder voortdurend toezicht. Kinderen vanaf acht jaar oud mogen de kookplaat alleen zonder toezicht gebruiken als zij uitleg hebben gekregen hoe zij de plaat veilig kunnen gebruiken. Kinderen moeten mogelijke gevaren door onjuist gebruik kunnen herkennen en begrijpen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken. Houd toezicht op kinderen in de buurt van de kookplaat. Laat kinderen nooit met de kookplaat spelen. De kookplaat wordt bij gebruik zeer heet en blijft dat nog enige tijd na uitschakelen. Houd kinderen uit de buurt van de kookplaat tot deze zo ver is afgekoeld dat verbrandingsgevaar uitgesloten is.



Gevaar voor verbranding!

Bewaar geen voorwerpen waarin kinderen kunnen zijn geïnteresseerd in bergruimten boven of onder de kookplaat. Anders kunnen kinderen in de verleiding komen om op het apparaat te klimmen.



Gevaar voor brandwonden!

Draai de handvatten van pannen naar opzij van het werkvlak zodat kinderen deze niet omlaag kunnen trekken en zich kunnen branden. Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen zich bij het spelen in verpakkingsmateriaal (bijv. folie) inwickelen of deze over het hoofd trekken en zo stikken. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

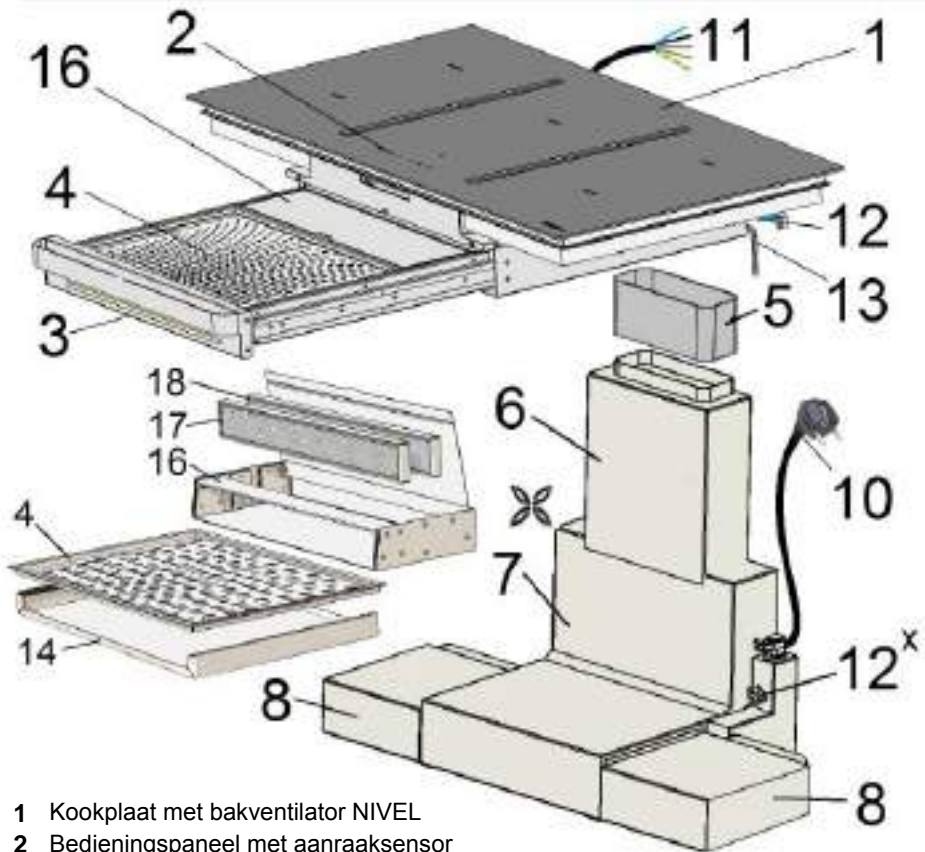


Uitvoering

De afzuigkap kan esthetisch gezien afwijken van de tekeningen in deze gebruiksaanwijzing. De gebruiksaanwijzing, het onderhoud, de reiniging en de installatie zijn echter hetzelfde. Houd bij klantspecifieke versies de tekeningen en schema's bij de hand.



PRODUCTOMSCHRIJVING



- 1 Kookplaat met bakventilator NIVEL
- 2 Bedieningspaneel met aanraaksensor
- 3 Lade waarin techniek is ondergebracht, met ledverlichting en lichtsensor
- 4 Condensatiefilter
- 5 Naber-kanaal
- 6 Aanzuiggeluidemper (alleen C-versie)
- 7 Ventilatormotor (B/C-versie)
- 8 Uitblaasgeluidemper (alleen C-versie)
- 10 Aansluitkabel ventilatie
- 11 Elektrische aansluiting kookplaat
- 12 Besturingskabel bedieningspaneel
- 13 Aansluiting ladeverlichting
- 14 Opvangreservoir
- 16 Filterreservoir
- 17 Vetfilter
- 18 Actievekoolfilter (wegwerpfiler)

PRODUCTOMSCHRIJVING

Kookplaat - NIVEL DNI93 _____

Uitvoeringen en afmetingen (b x d x h):
zonder rand 930 x 520 x 80 mm (152-200 mm)

Uitvoering/functies:

Automatisch kookstelsel
Powerniveau voor elke kookzone
Brugfunctie (2-voudig, voor en achter)
Timer/kookwekker
Warmhoudniveau
Grillfunctie
Pauzefunctie
Recallfunctie
Vergrendeling
Kinderslot
Ventilatorregeling
Bedieningspaneel:
Veiligheidsuitschakeling
Sensorschakeling / TC Slim
Weergave van restwarmte

Kookzones:

2 inductiekookplaten	190 × 210 mm,	1,6/1,85 kW
2 inductiekookplaten	190 × 210 mm,	2,1/3,0 kW
1 inductiekookplaat	200 mm,	2,3/3,0 kW
Brugfunctie	390 × 210 mm,	3,7 kW

Afzuiging - NIVEL DNI93 _____

Afzuiging van afvoerlucht bij de kookplaat door de motor die in de sokkel van de onderkast is ingebouwd:

Luchtvermogen: 900 m³/h

3-voudig filtersysteem: - Condensatiefilter geperforeerde strook
- Vetfilter
- Geurfilter (actieve kool)

Werking:

Uit de kookdampen wordt bij het condensatiefilter water en een deel van de vuildeeltjes afgescheiden door middel van een cyclooneffect.

Een filter absorbeert vet. De geur wordt door actieve kool geabsorbeerd.

Let op: het condensatiefilter kan bij lang koken warm worden.

Bedieningselement: - Aanraakgevoelig bedieningspaneel achter het kookvlak van glaskeramiek.

Gewicht: - ~ 27 kg (zonder motor)

FUNCTIEBESCHRIJVING

Werking inductiekookplaat

De kookvlak is voorzien van 5 inductiekookplaten.

Een inductiespoel onder het kookvlak van glaskeramik wekt een wisselend elektromagnetisch veld op dat door het glaskeramik dringt en in de bodem van de pan de elektrische stroom door middel van inductie in warmte omzet.

Bij een inductiekookzone wordt de warmte niet meer door een verwarmingselement via de pan op het eten overgedragen dat moet worden gegaard, maar de benodigde warmte wordt met behulp van inductiestroom direct in de pan opgewekt.

Voordelen van een inductiekookplaat

- Energiebesparend koken door de directe overdracht van energie op de pan (hier moeten geschikte pannen van magnetiseerbaar materiaal voor worden gebruikt);
- Meer veiligheid omdat de energie alleen wordt overgedragen als er een pan op de kookplaat staat;
- Buitengewoon efficiënte energieoverdracht tussen de inductiekookzone en de bodem van de pan;
- Hoge opwarmingssnelheid;
- Weinig verbrandingsgevaar omdat het kookvlak alleen door de bodem van de pan wordt verwarmd en eten in de pan dat overkookt niet aanbrandt;
- Snelle, nauwkeurige regeling van de energietoevoer.

FUNCTIEBESCHRIJVING

Werking afzuiging

De bakventilator NIVEL van OPERA heeft twee kooklucht-afzuigopeningen die zich tussen de vijf kookplaten bevinden.

Hierbij wordt een innovatief 3-voudig filtersysteem gebruikt dat onder de kookluchtopeningen in een lade is ingebouwd. Dit systeem bestaat uit het condensatiefilter, het vetfilter en het actievekoolfilter. De verschillende filters kunnen makkelijk en zonder hulpmiddelen uit de lade worden gehaald.

De kookdampen worden door dit filtersysteem grotendeels gereinigd van condensaat, vuildeeltjes, vetdeeltjes en geurdeeltjes. De gereinigde lucht wordt afgezogen met een krachtige ventilatormotor die in de buurt van de sokkel is ondergebracht. De afvoer van de lucht is met aerodynamische afvoerluchtkanalen en de ventilatorvarianten 'interne afvoerlucht motor' en 'interne circulatielucht motor' naar keuze mogelijk.

De verschillende vermogensfasen worden geregeld met een aanraakgevoelig bedieningspaneel in de afdekplaat.

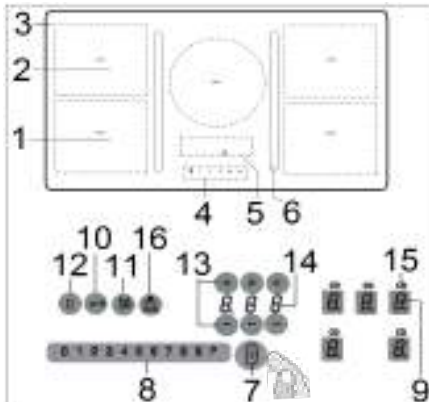
Bij het gebruik van de middelste kookplaat werkt de afzuiging optimaal.

GEBRUIKSAANWIJZING

BEDIENING – KOOKPLAAT

De NIVEL-kookplaat wordt bediend via een aanraakgevoelig bedieningspaneel. De kookplaat van glaskeramik wordt via sensortoetsen op het aanraakgevoelige bedieningspaneel bediend. De sensortoetsen werken als volgt: raak met de vingertop kort een pictogram op het oppervlak van glaskeramik aan. Als dit is gelukt, is er een geluidssignaal te horen. *(Gedetailleerde informatie hierover is in de bijgevoegde gebruikershandleiding van de kookplaat te vinden.)*

- 1 Inductiekookzone voor
- 2 Inductiekookzone achter
- 3 Kookplaat van glaskeramik
- 4 Ventilatorregeling (volgende pagina)
- 5 Aanraakgevoelig bedieningspaneel
- 6 Afvoeropeningen
- 7 Aan-uittoets (kookplaat)
- 8 Sensorveld
- 9 Weergave kookniveaus
- 10 Vergrendeltoets
- 11 Warmhoudtoets
- 12 STOP-toets (pauzeteken)
- 13 Plusminustoets timer
- 14 Timerweergave
- 15 Weergave voor timer van kookplaatsen
- 16 Grilltoets



Aan-uittoets kookplaat (7)



Weergave kookniveaus (9)



Restwarmte



Powerniveau



Pandetectie



Automatisch kookstelsysteem



Stopfunctie



Kinderslot



Brugfunctie



Warmhoudniveau



Grillfunctie



Foutmelding

Pictogrammen



Timerfunctie, automatisch uitschakelen



Vergrendeltoets (10)



Warmhoudtoets (11)



Powerniveau in sensorveld  P



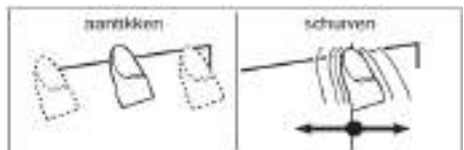
STOP-toets (12)



Recallfunctie (12)



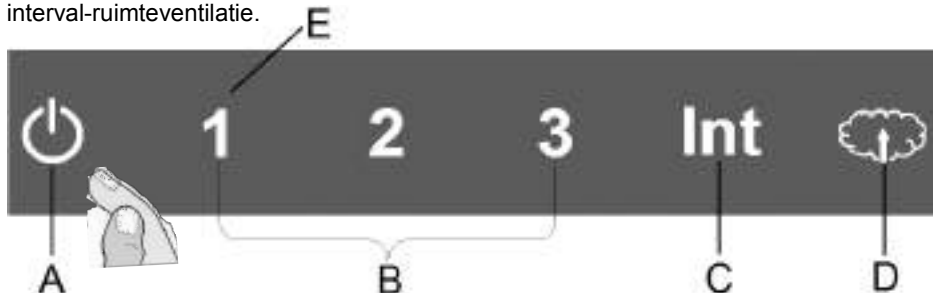
Grilltoets (16)



GEBRUIKSAANWIJZING

BEDIENING/VENTILATIE

De NIVEL-bakventilator wordt bediend met een aanraakscherm. Het bedieningsonderdeel heeft 3 ventilatieniveaus en een intensief niveau, naast een reinigingsfunctie voor interval-ruimteventilatie.



- A** Door het pictogram **AAN-UIT** te selecteren, schakelt u het apparaat in. De ventilatieniveaus **1-2-3-Int.** zijn bedrijfsklaar. Apparaat **AAN** = pictogram heeft achtergrondverlichting, nog een keer drukken schakelt het apparaat uit.
- B** Ventilator-vermogensniveaus **1-2-3**, door te drukken op het gewenste vermogensniveau wordt dit actief en loopt met een korte vertraging aan. Nog een keer drukken schakelt het vermogensniveau uit. Het actieve vermogensniveau heeft achtergrondverlichting.
- C Intensief niveau**
- Int.** Door te drukken op het pictogram **Int** schakelt u het intensieve niveau in (max. ventilatorvermogen). De motor schakelt na ong. 3 min. automatisch terug naar het eerder actieve niveau. Het actieve vermogensniveau heeft achtergrondverlichting.
- D Luchtreinigingsinterval**
- Door op het pictogram te drukken, schakelt u de ventilator gedurende ong. 10 min./uur op het laagste niveau in; hierdoor verbetert het ruimteklimaat. De functie kan ook worden gebruikt als de afvoer **UIT** staat. Het actieve luchtreinigingsinterval heeft achtergrondverlichting, door nog een keer drukken schakelt u de functie uit.
- E Vetfilterreiniging**
- 1** Wanneer de vetfiltermelder (**E**) knippert, moet het rvs-vetfilter worden schoongemaakt. Na reinigen van het filter plaatst u het filter weer terug en stelt u de vetfiltermelder weer terug. Daartoe houdt u het pictogram 'A' 3 seconden lang ingedrukt tot het pictogram '1' niet meer knippert. Om de vetfiltermelder te kunnen terugstellen, moet de kap in de stand 'aan' staan. De vetfiltermelder schakelt na max. 40 bedrijfsuren in.

OPMERKING:

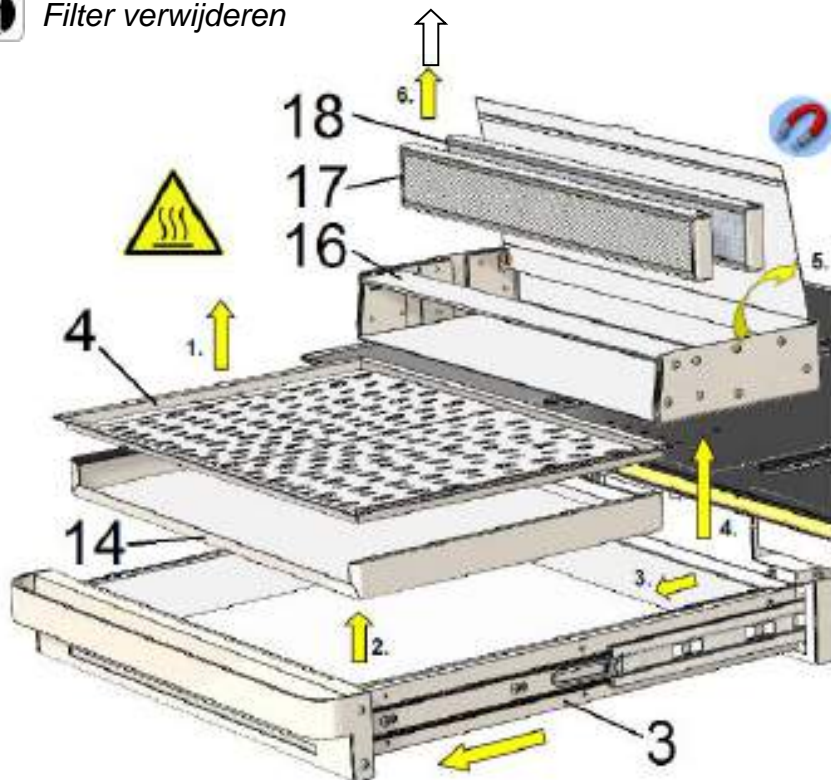
De meeste van de getoonde knoppen zijn alleen zichtbaar na het inschakelen.

GEBRUIKSAANWIJZING

FILTER VERVANGEN/REINIGEN



Filter verwijderen



**De lade in geen geval losshaken -
kabelbeschadiging mogelijk !**



Haal het filter weg zoals op de afbeelding is aangegeven.

Als het filter meteen na het koken wordt weggehaald, kunnen de filterelementen warm zijn. Haal het filter eventueel met handschoenen of pannenlappen weg.

- Trek de lade waarin de techniek is ondergebracht tot de aanslag uit.
- Til het condensatiefilter (4) op.
- Haal het opvangreservoir (14) eruit.
- Trek het filterreservoir (16) circa 5 cm naar voren en haal het eruit.
- Open het deksel van het filterreservoir (16).
- Haal het vet- en actievekool-fijnstoffilter (17+18) eruit.

Leg in geen geval onderdelen op kookplaten die zijn ingeschakeld!



GEBRUIKSAANWIJZING

FILTER WECHSELN / REINIGEN

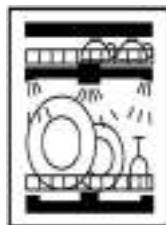
Filter reinigen

Het opvangreservoir (14) en het filterreservoir (16) moeten regelmatig (om de 14 dagen) of indien nodig vaker worden geleeegd, gereinigd en onder heet water worden uitgespoeld.

Het condensatiefilter (4), het opvangreservoir (14) en het vetfilter (17) kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.

Als het vetfilter circa 40 uur is gebruikt, wordt met het knipperen van de weergave (1) op het bedieningspaneel erop gewezen dat dit filter moet worden gereinigd. Als het vetfilter is gereinigd, plaatst u het weer terug en reset u de vetfiltermelder weer door op **RESET** te drukken. Daarbij moet de afzuiging zich in de modus 'ON' bevinden. Daarvoor drukt u het pictogram 'A' minstens 3 seconden lang in tot het pictogram '1' niet meer knippert.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele verkleuring door het gebruik van agressief reinigingsmiddel.



Let op: gebruik geen meerfasenreiniger. Reinig het filter niet in een industriële vaatwasser. Reiniging met agressieve reinigingsmiddelen zoals benzine, aceton en trichlooretheen kan tot beschadiging leiden. **max. 55°C**

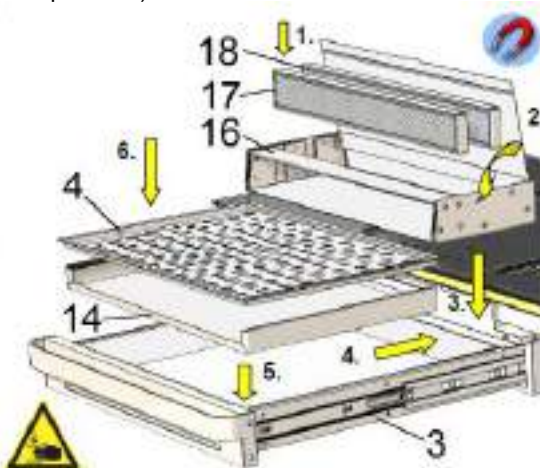
Periodiek vervangen van het actievekool-fijnstoffilter

Omdat dit filter niet kan worden gereinigd, moet het na 12 maanden tot uur is vervangen. Dit filter moet eerder worden vervangen als het reinigingsvermogen van het filter afneemt (dat is te merken doordat de afzuiging niet meer op vol vermogen werkt of de luchtkwaliteit in de ruimte niet meer acceptabel is).

Geen regeneratie mogelijk !

Filter plaatsen

- Open het deksel van het filterreservoir (16).
- Plaats het vet- en actievekoolfilter (17+18) in de volgorde die op de afbeelding is aangegeven.
- Schuif het filterreservoir (16) in de lade (3).
- Plaats het opvangreservoir (14).
- Plaats het condensatiefilter (4) op de positie die is afgebeeld.



GEBRUIKSINSTRUCTIES

Gevaar voor verbranding !



Let op:

**leg geen voorwerpen van metaal of filters
op een ingeschakelde kookplaat.**

Gevaar voor verbranding!



Optimale afzuiging !



Tip: Leg voor een effectieve afvoer van de dampen bij pannen die hoger zijn dan 15 cm een pollepel tussen het deksel en de pan.

Bij het gebruik van de middelste kookplaat werkt de afzuiging optimaal.

Opmerking:

**Veel warmteontwikkeling in de lade
bij intensief koken**



Let op: Leg geen voorwerpen van metaal of filters op een ingeschakelde kookplaat. Gevaar voor verbranding!

GEBRUIKSINSTRUCTIES

REINIGING EN ONDERHOUD

Oppervlakken reinigen:

Gevaar door elektrische schok! Ontkoppel de kookplaat van het stroomnet door de stekker uit te trekken of de zekering uit te schakelen. Let er bij het reinigen op dat er geen water in het apparaat mag dringen. Tijdig reinigen van het oppervlak bespaart later moeizaam verwijderen van hardnekkig vuil. Gebruik voor het reinigen alleen gewoon afwasmiddel of gewone allesreiniger dat of die geschikt is voor roestvrij staal of aluminium en glas. Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of staalwol. In de afvoeropening kan zich vet afzetten op de glasplaat. Deze afzettingen hebben een natuurlijke oorzaak en ontstaan niet door een slechte werking van de afzuiging. Reinig ze met een kunststof buisborstel.

Reinigings- en onderhoudsinstructies:

Bij het verwijderen en reinigen van de condensatiefilterstrook en het vefilter ontdoet u de toegankelijke delen van de behuizing van afgezet vet. Daardoor wordt brandgevaar voorkomen en blijft de optimale werking behouden. Kras opgedroogd vuil niet weg, maar maak het zacht met een vochtige doek. Gebruik geen schurende middelen of krassende sponzen.

Glazen oppervlakken:

Het op de kookplaat-afzuiging geïnstalleerde glazen front mag alleen worden schoongemaakt met een mild glasreinigingsmiddel en een zeer zachte doek.

Roestvrij stalen oppervlakken

Gebruik een mild schoonmaakmiddel voor roestvrij staal. Maak roestvrijstalen oppervlakken niet schoon met krassende sponzen en niet met zand-, soda-, zuur- of chloorhoudende schoonmaakmiddelen! Maak alleen schoon in de slijprichting.

Aluminium, lak en kunststof oppervlakken

Gebruik een zachte microvezeldoek. Gebruik geen droge katoenen doeken. Gebruik een milde ruitenreiniger en geen agressieve, zure of alkalische reinigingsmiddelen! Gebruik geen schuurmiddelen!

Opmerking: Breng geen alcohol (spiritus) aan op plastic oppervlakken, aangezien er matte plekken kunnen ontstaan. Let op: geef de keuken voldoende ventilatie, geen open vuur.

Reinig alleen oppervlakken met een lichte reinigungsoplossing en een zeer zachte microvezeldoek. Gebruik geen droge linnen of katoenen doeken.



ANWENDERHINWEISE

STORINGEN/ONDERHOUD

WAARSCHUWING

Als u iets ongewoons opmerkt (en bijvoorbeeld een brandgeur ruikt), mag de afzuigkap niet meer worden gebruikt en moet de stekker van de kap uit het stopcontact worden getrokken.

Als de kap in dergelijke gevallen niet wordt uitgezet, kan dit tot storingen, materiële schade, elektrische schokken of brand leiden.



Storingen:

Trek bij foutmeldingen eerst de stekker van de kap uit het stopcontact, wacht 10 seconden en steek de stekker dan weer in het stopcontact.

Neem onmiddellijk contact op met onze klantenservice als:



- ▶ er rare geluiden bij de afzuigkap te horen zijn; u de kap heeft gecontroleerd maar geen gebreken heeft kunnen vinden;
- ▶ u bijvoorbeeld door vreemde geluiden vaststelt dat de motor beschadigd of defect is;
- ▶ de ledverlichting defect is;
- ▶ het schakelen niet naar behoren werkt;
- ▶ de aansluitkabel is beschadigd of geknikt;
- ▶ de aansluitkabel heter wordt dan normaal;
- ▶ er water uit het apparaat komt;
- ▶ u het oppervlak heeft aangeraakt en vaststelt dat het apparaat onder stroom staat.

De kap mag niet langer worden gebruikt als er sprake is van een van de bovenstaande gevallen.

Probeer het apparaat niet zelf te repareren !

Klantenservice:

- **Nederland, België, Luxemburg:** bel het nummer +31 038 385 1850 of door een e-mail te sturen [naar service@alluance.nl](mailto:naar_service@alluance.nl);

Geef daarbij altijd de typebenaming van de afzuigkap en het bijbehorende AB-nummer door. U vindt deze gegevens op het typeplaatje.

ALGEMENE TOPICS

AFVALVERWIJDERING



Verpakking

De verpakking van het toestel kan gerecycleerd worden. Als verpakkingsmateriaal worden karton en polyetheenfolie (PE) gebruikt. Deze materialen moeten op milieuvriendelijke en conform de plaatselijk geldende voorschriften verwijderd worden.

Dampkap

"Alle apparatuur die door elektriciteit wordt aangedreven, wordt aan het einde van de gebruiksduur bij wet als elektrisch afval aangemerkt.

Informeer u a.u.b. over de acceptatie bij uw verantwoordelijke recyclingbedrijf".

MILIEU-INSTRUCTIES

Alle modellen van de firma Kosmo zijn volgens de Europese richtlijn over elektrische en elektronische toestellen (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekenmerkt. De richtlijn beschrijft het kader voor een EU-wijde geldige terugname en recyclage van oude toestellen. Vraag informatie aan uw vakman over de actuele verwijderingmanieren.

TECHNISCHE GEGEVENS

Boeman

Afmetingen:

Hoogte / breedte / breedte / diepte

van 152 tot 200 x 200 x 930 x 520 mm

Kookzones:

voorste linkerzijde

Afmetingen/prestaties:

190 x 210mm / 1,6 (1,85)* kW

linkerachterachter

190 x 210mm / 2,1 (3,0)* kW

middelpunt

Ø 200mm / 2,3 (3,0)* kW

achterrechts

190 x 210mm / 2,1 (3,0)* kW

voorste rechterkant

190 x 210mm / 1,6 (1,85)* kW

brugfunctie

390 x 210mm / 3,7 kW

Totaal kookveld max.

10,4 kW

Afzuigkap

Aansluiting op het elektriciteitsnet:

1N 220-240 V AC 50/60 Hz, max. 169 Watt (vermogensgegevens alleen met betrekking tot ventilatie!) Luchtopbrengst ca. 900 m³/u .

Technische wijzigingen voorbehouden!

IT

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver scelto una cappa aspirante OPERA!

La preghiamo di leggere attentamente le seguenti informazioni e spiegazioni per un utilizzo corretto del Suo nuovo modello di cappa OPERA prima di metterla in funzione. La preghiamo di osservare inoltre le nostre istruzioni per l'uso e per il montaggio oltre ai consigli per la pulizia in esse contenuti: Le permetteranno di godersi il Suo nuovo acquisto più a lungo.

I dati riportati nelle presenti istruzioni per l'uso sono solo per la descrizione del prodotto. Una dichiarazione su una certa condizione o idoneità per un certo scopo non può essere derivata dai nostri dati. Le informazioni non esonerano l'utente dalle proprie valutazioni e test. Va naturalmente notato che i nostri prodotti sono soggetti ad un processo naturale di usura e invecchiamento.

Tutti i diritti sono riservati a Kosmo srl, anche nel caso di richieste di diritti di proprietà industriale. Abbiamo tutti i diritti.

Un esempio di configurazione è mostrato nel frontespizio. Il prodotto consegnato Il prodotto può quindi differire dall'illustrazione.

Le istruzioni per l'uso originali sono state redatte in inglese.



INDICE

PAGINA

AVVERTENZE E SIMBOLI :	58
OSSERVAZIONI PRELIMINARI :	59
- ISTRUZIONI DI SICUREZZA :	59-61
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO :	62-63
DESCRIZIONE DELLA FUNZIONE :	64-65
ISTRUZIONI PER L'USO :	
- OPERAZIONE / PIANO COTTURA :	66
- FUNZIONAMENTO / VENTILAZIONE :	67
- CAMBIO FILTRO :	68-69
- PULIZIA DEL FILTRO :	69
ISTRUZIONI PER L'USO :	70
- PULIZIA E CURA :	71
- MALFUNZIONAMENTI / MANUTENZIONE :	72
- DISPOSIZIONE :	73
- INFORMAZIONI AMBIENTALI :	73
DATI TECNICI :	73

AVVERTENZE E SIMBOLI

Il presente manuale riporta avvertenze relative alle procedure operative in cui sussiste il rischio di lesioni personali o danni materiali.

Le misure per proteggersi dal pericolo devono essere rispettate.

SEGNALE DI PERICOLO

SIGNIFICATO



Avviso di pericolo - punto pericoloso!

Indica una possibile situazione di pericolo. L'inosservanza delle avvertenze può causare lesioni fisiche e/o danni materiali.



Avviso di pericolo - tensione elettrica pericolosa!

Indica possibili pericoli dovuti all'elettricità. L'inosservanza delle avvertenze può causare morte, lesioni fisiche e/o danni materiali.



Avviso di pericolo - superficie molto calda!

L'inosservanza delle avvertenze può causare lesioni fisiche e/o danni materiali.



Avviso di pericolo - lesioni alle mani!

Indica possibili pericoli dovuti ai componenti mobili e rotanti. L'inosservanza delle avvertenze può causare lesioni fisiche.



Avviso di pericolo - sostanze nocive!

Indica possibili pericoli dovuti all'inalazione di gas nocivi. L'inosservanza delle avvertenze può causare la morte o gravi lesioni fisiche.



Avviso di pericolo - sostanze combustibili!

Indica possibili pericoli dovuti al rischio d'incendio. L'inosservanza delle avvertenze può causare morte, lesioni fisiche e danni materiali.



Avviso di pericolo - lesioni da taglio dovuto alla rottura del vetro

Indica possibili pericoli dovuti agli spigoli vivi. L'inosservanza delle avvertenze può causare lesioni da taglio e lesioni fisiche

NOTE PRELIMINARI

1. INDICAZIONI DI SICUREZZA

Le istruzioni per l'uso e il montaggio riportano indicazioni importanti che devono essere rispettate per mettere in funzione il sistema downdraft NIVEL senza pericoli né anomalie. È necessario conservarle per poterle consultare in futuro. Le presenti istruzioni per l'uso sono valide per più versioni dell'apparecchiatura. È quindi possibile che siano descritte singole caratteristiche non pertinenti al modello acquistato. Il sistema downdraft NIVEL non può essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche o psichiche, o che non dispongono di esperienza e/o conoscenze sufficienti. I bambini devono essere tenuti sotto sorveglianza per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.

Utilizzo conforme alla destinazione

La Il sistema downdraft NIVEL può essere utilizzato esclusivamente per aspirare il vapore prodotto da apparecchi di cottura ad uso domestico. Qualsiasi altro utilizzo è considerato improprio. L'utilizzo improprio del sistema può determinare rischi per persone e oggetti.

Installazione

L'apparecchiatura può essere installata esclusivamente da uno specialista autorizzato, nel rispetto di tutte le norme del settore previste dall'azienda elettrica e dalla regolamentazione edilizia dei rispettivi paesi. Per il montaggio osservare le istruzioni specifiche! Non è consentito mettere in funzione apparecchiature danneggiate. I componenti difettosi devono essere sostituiti con ricambi originali OPERA.

Pericolo di intossicazione!

Se il sistema downdraft NIVEL in modalità di aspirazione con scarico dell'aria all'esterno viene messo in funzione contemporaneamente ad altri focolari/impianti di riscaldamento che consumano l'aria dell'ambiente (p.es. apparecchiature alimentate a legna, gas, combustibile liquido o carbone), è possibile che gas di combustione potenzialmente letali siano riconvogliati nel locale per effetto della depressione che si va a creare. Pertanto assicurare sempre un sufficiente apporto di aria! La depressione nei locali non deve superare i 4 Pa (0,04 mbar).

Assicuratevi che il vostro aspiratore sia dotato di un Il contatto finestra correttamente installato è dotato di quanto segue.

Pericolo di incendio! / di combustione!

La ventilazione della vasca NIVEL non deve mai funzionare senza filtro del grasso e deve sempre essere azionata sotto sorveglianza. Filtri eccessivamente lubrificati significano pericolo d'incendio! Friggere con la ventilazione dell'abbeveratoio solo sotto costante controllo! Assicurarsi che il filtro venga pulito regolarmente. La cottura a gas e la fiammatura sono vietate con la ventilazione della mangiatoia!



NOTE PRELIMINARI

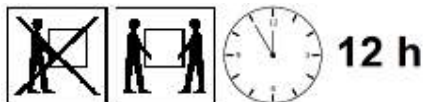
Preparazione alla messa in funzione

Il modello del sistema aspirante è conforme alle disposizioni di sicurezza in materia di attrezzature da cucina per uso domestico. I requisiti che deve soddisfare il luogo scelto per l'installazione sono descritti nella documentazione per l'utente in dotazione all'apparecchiatura. In caso di dubbi sull'effettiva possibilità di installare il sistema nell'ambiente previsto, rivolgersi al nostro servizio clienti.

Filtro a carbone attivo

Per i filtri a carbone attivo (versione C) utilizzati nelle cappe aspiranti OPERA, osservare le istruzioni per l'uso corrispondenti!

Trasporto, disimballo, installazione



Se l'apparecchiatura viene portata da un ambiente freddo all'interno del locale di esercizio, può svilupparsi della condensa. Prima di procedere con la messa in funzione, assicurarsi che abbia raggiunto la stessa temperatura del locale e che sia completamente asciutta. I tempi di acclimatamento dipendono da l'escursionetermica e dall'apparecchiatura, ma anche dalla sua struttura. In ogni caso non possono mai essere inferiori alle 12 ore.

Collegamento alla rete elettrica

Verificare che la tensione nominale specificata per l'apparecchiatura corrisponda a quella della rete locale. Un'impostazione errata provoca il danneggiamento o la distruzione del sistema di aspirazione. Il collegamento dell'apparecchiatura alla rete elettrica può essere eseguito solo da un elettricista specializzato debitamente istruito, che conosca esattamente e segua scrupolosamente le norme nazionali e le prescrizioni aggiuntive dei fornitori locali di energia elettrica. Dopo il montaggio assicurare la protezione dal contatto delle parti già provviste di isolamento principale. L'impianto elettrico deve essere dotato di dispositivi di isolamento che consentano di scollegare l'apparecchiatura da tutti i poli della rete. Quando il sistema è scollegato i contatti devono essere separati da una distanza di 3 mm. Gli interruttori automatici, i fusibili e i contattori sono considerati dispositivi adeguati a tale scopo. Attenzione! Accertarsi che i conduttori siano inseriti correttamente e che le viti siano ben serrate. Non ci assumiamo responsabilità per incidenti che si verificano in seguito a collegamenti errati, messa a terra mancante o non eseguita correttamente.

Prima del funzionamento verificare che tutti i cavi e le linee siano in perfette condizioni e privi di danneggiamenti. In particolare accertarsi che i cavi non presentino pieghe, non vengano posati troppo tirati intorno agli angoli né che vi siano appoggiati sopra degli oggetti. Accertarsi anche che tutti i collegamenti a spina siano ben saldi. Una schermatura o un cablaggio errato costituisce un rischio per la salute (scossa elettrica) e può provocare la distruzione di altre apparecchiature. Le apparecchiature con spine di rete sono corredate da un cavo di rete specifico per il paese d'impiego di cui è stata verificata la sicurezza, e possono essere collegate solo a un presa Schuko con messa a terra conforme alle prescrizioni, onde evitare il rischio di scossa elettrica. Accertarsi che la presa dell'apparecchiatura, o la presa Schuko dell'installazione domestica, sia liberamente accessibile per consentire il distacco del cavo di rete in caso di emergenza o lavori di manutenzione e assistenza. Se danneggiato, il cavo di allacciamento alla rete di quest'apparecchiatura dovrà essere sostituito dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti, oppure da una persona analogamente qualificata per evitare pericoli.

NOTE PRELIMINARI

L'apparecchiatura non può essere azionata con un temporizzatore esterno, né con un telecomando separato. Il piano cottura funziona in modo affidabile e sicuro solo se è collegato alla rete elettrica pubblica.

Il piano cottura non può essere collegato a inverter per impianti a isola che forniscono alimentazione elettrica in autonomia, p.es. tramite energia solare. In caso contrario, all'accensione del piano cottura possono verificarsi picchi di tensione che ne determinerebbero lo spegnimento a scopo di sicurezza. L'elettronica potrebbe esserne danneggiata. Il piano cottura è sicuro dal punto di vista elettrico solo se è collegato a un sistema con conduttore di terra installato in conformità alle norme. Questa condizione di sicurezza basilare è imprescindibile.

Pericolo di scossa elettrica!

Non pulire la cappa con pulitori a vapore o a pressione idraulica. Prima di procedere alla pulizia, scollegare la cappa dalla presa di corrente.



Bambini in casa

I bambini di età inferiore agli otto anni devono essere tenuti lontani dal piano di cottura, salvo che siano costantemente sorvegliati. I bambini a partire dagli otto anni possono utilizzare il piano di cottura senza sorveglianza solo se sono stati istruiti a utilizzare il piano di cottura in modo sicuro. I bambini devono essere in grado di riconoscere e comprendere i possibili pericoli derivanti da un uso errato. I bambini non possono pulire il piano di cottura senza sorveglianza. Sorvegliare i bambini che si trovano vicino al piano di cottura. Non lasciare mai i bambini a giocare con il piano di cottura. Il piano di cottura si surriscalda durante il funzionamento e rimane così per un po' di tempo dopo lo spegnimento. Tenere i bambini lontano dal piano di cottura fino a quando non si è sufficientemente raffreddato per evitare rischi di ustioni.

Pericolo di ustioni!

Non conservare oggetti che potrebbero essere di interesse per i bambini negli spazi di stoccaggio sopra o dietro il piano di cottura. I bambini sono altrimenti tentati di salire sull'apparecchio.



Pericolo di ustione e scottatura!

Girare lateralmente le maniglie di pentole e padelle sulla superficie di lavoro in modo che i bambini non possano tirarsele addosso e rimanere ustionati. Pericolo di soffocamento! I bambini possono avvolgersi nel materiale di imballaggio (ad es. pellicole) mentre giocano o potrebbero tirarselo sopra la testa, restando soffocati.

Tenere il materiale d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.



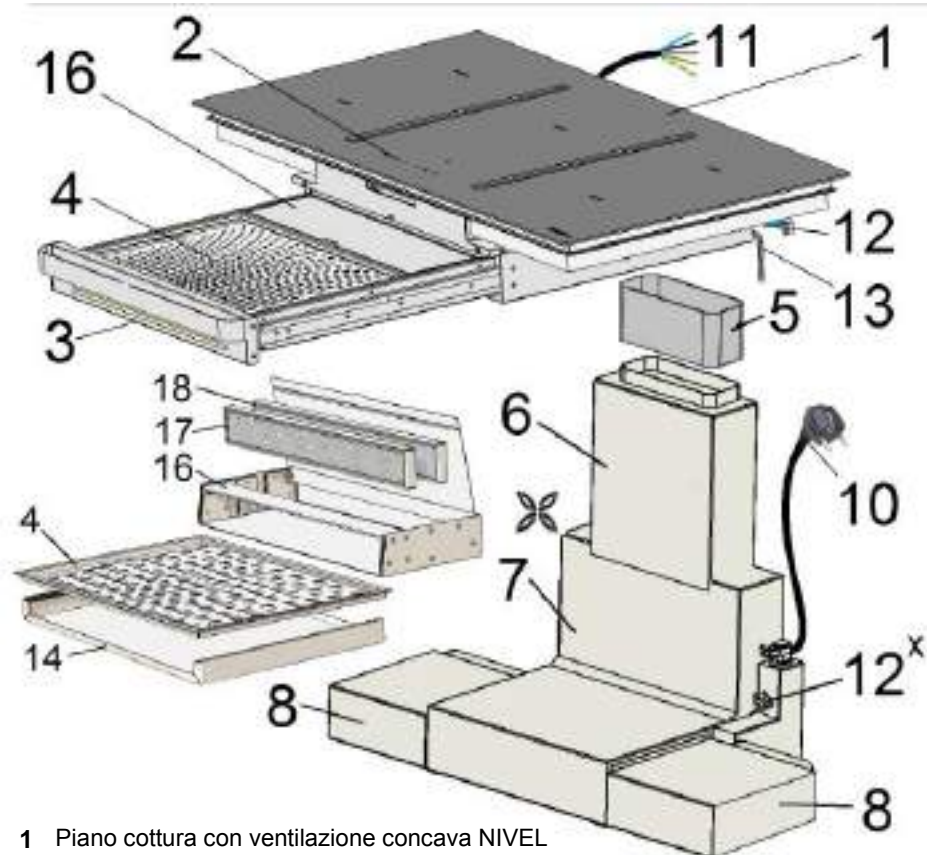
Versione

La cappa aspirante esteticamente può essere diversa dai disegni riportati nelle presenti istruzioni per l'uso. Le istruzioni per l'uso,

la manutenzione, la pulizia e l'installazione sono però uguali. Per i prodotti su misura specifici del cliente, i disegni e i piani devono essere consultati.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- 1 Piano cottura con ventilazione concava NIVEL
- 2 Pannello di comando con sensore a sfioramento
- 3 Cassetto tecnico con illuminazione a LED e sensore luce
- 4 Filtro anticondensa
- 5 Canale del mozzo
- 6 Silenziatore aspirazione (solo versione C)
- 7 Motore ventola (versione B/C)
- 8 Silenziatore scarico (solo versione C)
- 10 Alimentazione elettrica ventilazione
- 11 Allacciamento elettrico piano cottura
- 12 Linea di comando piano cottura
- 13 Allacciamento illuminazione cassetto
- 14 Vaschetta di raccolta
- 16 Recipiente filtro
- 17 Filtro antigrasso
- 18 Filtro al carbone attivo (monouso)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Piano cottura - NIVEL DNI93_____

Piano cottura a induzione

Versioni e dimensioni (L x P x A):

Senza cornice 930 x 520 x 80 mm (152 mm - 200 mm)

Dotazioni/Funzioni:

Modalità automatica per portare a ebollizione

Livello di potenza per ogni zona di cottura

Funzione di bridging (doppia, davanti e dietro

Timer/Sveglia

Funzione per mantenere in caldo

Funzione grill

Funzione Pause

Funzione Recall

Blocco

Protezione bambini

Comando ventola

Pannello di comando:

Disinserimento di sicurezza

Attivazione a sensori / TC Slim

Indicazione del calore residuo

Zone di cottura:

2 zone di cottura a induzione 190x210 mm 1,6 / 1,85 kW

2 zone di cottura a induzione 190x210 mm 2,1 / 3,0 kW

1 zona di cottura a induzione 200 mm 2,3 / 3,0 kW

Funzione di bridging 390x210 mm 3,7 kW

Cappa aspirante - NIVEL DNI93_____

Aspirazione dell'aria di scarico sul piano cottura grazie a un motore integrato nello zoccolo del cassettoni:

Portata: 900 m³/h

Triplo filtraggio: - Filtro anticondensa otturatore perforato

- Filtro antigrasso

- Filtro antiodori (a carbone attivo)

Funzionamento:

in corrispondenza del filtro anticondensa, l'effetto "a ciclone" separa dai vapori di cottura acqua e una parte delle particelle di sporco.

Un filtro assorbe il grasso. Gli odori vengono invece assorbiti dal carbone attivo.

Attenzione: il filtro anticondensa può surriscaldarsi dopo tempi di cottura prolungati!

Pannello di comando: - Pannello di comando a sfioramento dietro vetroceramica.

Peso: - ~ 27 kg (motore escluso)

DESCRIZIONE DELLA FUNZIONE

Funzionamento del piano cottura a induzione

La superficie di cottura è dotata di 5 piani cottura a induzione.

Una bobina a induzione al di sotto della superficie di cottura in vetroceramica genera un campo elettromagnetico che attraversa la vetroceramica e induce corrente sul piano, generando così calore.

In una zona di cottura a induzione il calore non viene più trasferito da un elemento riscaldante agli alimenti da cuocere attraverso il recipiente: in questo caso il calore necessario viene infatti generato con l'ausilio di flussi di induzione direttamente nel recipiente.

Vantaggi dei piani cottura a induzione

- Si cucina con meno energia grazie alla trasmissione diretta dell'energia alla pentola (sono richieste stoviglie idonee in materiali magnetizzabili)
- maggior sicurezza, dal momento che l'energia viene solo trasmessa quando la pentola è appoggiata sul piano
- elevata efficacia nella trasmissione dell'energia tra zona cottura a induzione e fondo della pentola
- elevata velocità di riscaldamento
- rischio di bruciature contenuto, dato che la superficie di cottura viene solo riscaldata dal fondo della pentola, gli alimenti che ne fuoriescono non bruciano né rimangono attaccati;
- regolazione dell'energia rapida e accurata.

DESCRIZIONE DELLA FUNZIONE

Funzionamento della cappa aspirante

La ventilazione concava NIVEL di OPERA possiede 2 aperture di aspirazione dei vapori da cucina posizionate tra i cinque piani cottura.

Questo modello impiega un innovativo sistema filtrante triplo ottimizzato, integrato in un cassetto al di sotto delle aperture dei vapori da cucina. Il sistema si compone del filtro anticondensa, il filtro antigrasso e il filtro a carbone attivo. I diversi filtri sono facilmente estraibili dal cassetto tecnico senza alcun utensile.

I vapori vengono perlopiù ripuliti da condensa, particelle di sporco, di grasso e di odori proprio da questo sistema di filtraggio. L'aria così depurata viene poi aspirata mediante un potente motore della ventola, posizionato nell'area dello zoccolo.

La rimozione dell'aria di scarico avviene tramite canali di scarico aerodinamici e attraverso le varianti di ventola selezionabili singolarmente: "aria di scarico motore interno" e "aria di ricircolo motore interno".

Il comando dei diversi livelli di potenza avviene tramite un pannello di comando a sfioramento posto sulla piastra di copertura.

L'aspirazione ottimale viene raggiunta utilizzando il piano cottura centrale.

ISTRUZIONI PER L'USO

COMANDO DEL PIANO COTTURA

Le funzioni del piano cottura NIVEL vengono comandate attraverso un pannello di comando a sfioramento. Il comando del piano cottura in vetroceramica avviene attraverso tasti con sensori a sfioramento. Per comandare i tasti con sensori a sfioramento, basta sfiorare con la punta delle dita un simbolo posto sulla superficie in vetroceramica. Ogni contatto andato a buon fine viene accompagnato da un segnale acustico. (Trovate informazioni esaustive nel manuale d'uso del piano cottura allegato)

- 1 Zona di cottura a induzione anteriore
- 2 Zona di cottura a induzione posteriore
- 3 Piano cottura in vetroceramica
- 4 Comando della ventola (pagina seguente)
- 5 Pannello di comando a sfioramento
- 6 Aperture di scarico fumi
- 7 Tasto ON/OFF (piano cottura)
- 8 Tasto a sensori
- 9 Indicazione dei livelli di cottura
- 10 Tasto di blocco
- 11 Funzione per mantenere in caldo
- 12 Tasto STOP (simbolo di pausa)
- 13 Tasto -/+ per il timer
- 14 Indicazione del timer
- 15 Indicazione del timer per i singoli fuochi
- 16 Tasto grill



Tasto ON/OFF piano cottura (7)



Indicazione dei livelli di potenza (9)



Calore residuo



Livello di potenza



Rilevamento pentola



Modalità automatica per portare a ebollizione



Funzione Stop



Protezione bambini



Funzione di bridging



Livello di potenza funzione per mantenere in caldo



Funzione grill



Messaggio di errore

Simboli



Funzione di timer, disinserimento automatico



Tasto di blocco (10)



Funzione per mantenere in caldo (11)



Livello di potenza nel tasto a sensori (1 2 3 4 5 6 7 8) P



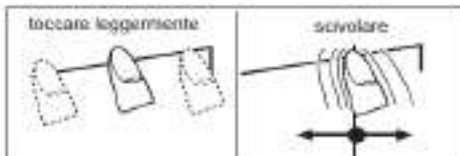
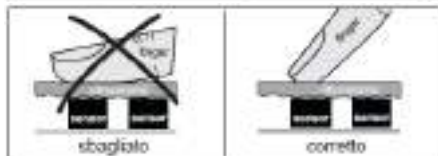
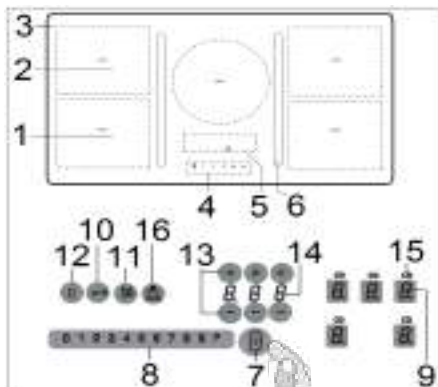
Tasto STOP (12)



Funzione Recall (12)



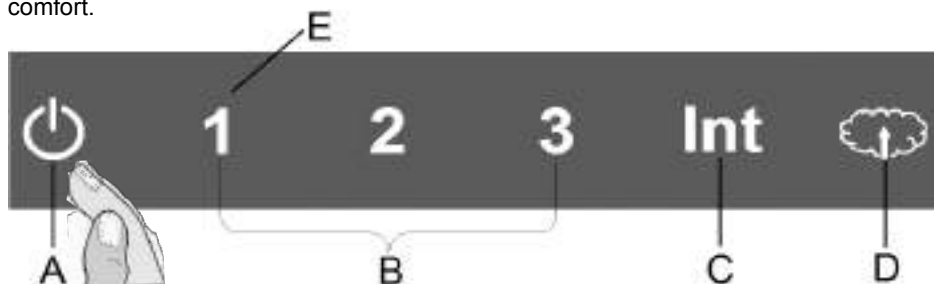
Tasto grill (16)



ISTRUZIONI PER L'USO

COMANDO / VENTILAZIONE

Le funzioni della cappa a ventilazione concava NIVEL engono controllate tramite un dispositivo di comando con schermo a sfioramento. Il dispositivo di comando ha 3 livelli di potenza e un livello intensivo, nonché una funzione di pulizia intervallo ventilazione comfort.



A Selezionando il simbolo **ACCESO/SPENTO** l'apparecchio si accende **ACCESO**. I livelli del ventilatore 1-2-3-Int. sono pronti ad entrare in funzione. Apparecchio **ON** = simbolo retroilluminato, nuova pressione apparecchio **SPENTO**


B Livelli di potenza della ventola **1-2-3** premendo il rispettivo livello di potenza. Questo diventa attivo e inizia un po' in ritardo. Premere nuovamente per disattivare il livello di potenza. Il livello di potenza attiva è retroilluminato.

C Livello intensivo

Int. Premere il simbolo Int per attivare il livello intensivo (potenza massima del ventilatore). Il motore torna automaticamente al livello precedentemente attivo dopo circa 3 minuti.


Il livello di potenza attiva è retroilluminato.

D Intervallo della depurazione dell'aria

 Premendo sul simbolo, il ventilatore alla minima intensità per ~10min. / ora diventa attivo e serve a migliorare il comfort ambientale. La funzione può essere controllata anche quando la cappa è **SPENTO**.

L'intervallo di depurazione dell'aria attivo è retroilluminato, premerlo nuovamente per disattivare questa funzione.

E Pulizia del filtro antigrasso

1  Se la spia filtro antigrasso (**E**) lampeggia, il filtro a grassi in acciaio inox deve essere pulito. Dopo aver pulito il filtro, rimontarlo e resettare la spia filtro antigrasso. Quindi tenere premuto il simbolo "A" per min. 3 secondi, il simbolo "1" smette di lampeggiare. Per resettare la spia filtro antigrasso, la cappa deve trovarsi in modalità "**ACCESO**".

La spia filtro antigrasso viene attivata dopo max. 40 ore di funzionamento.

NOTA:

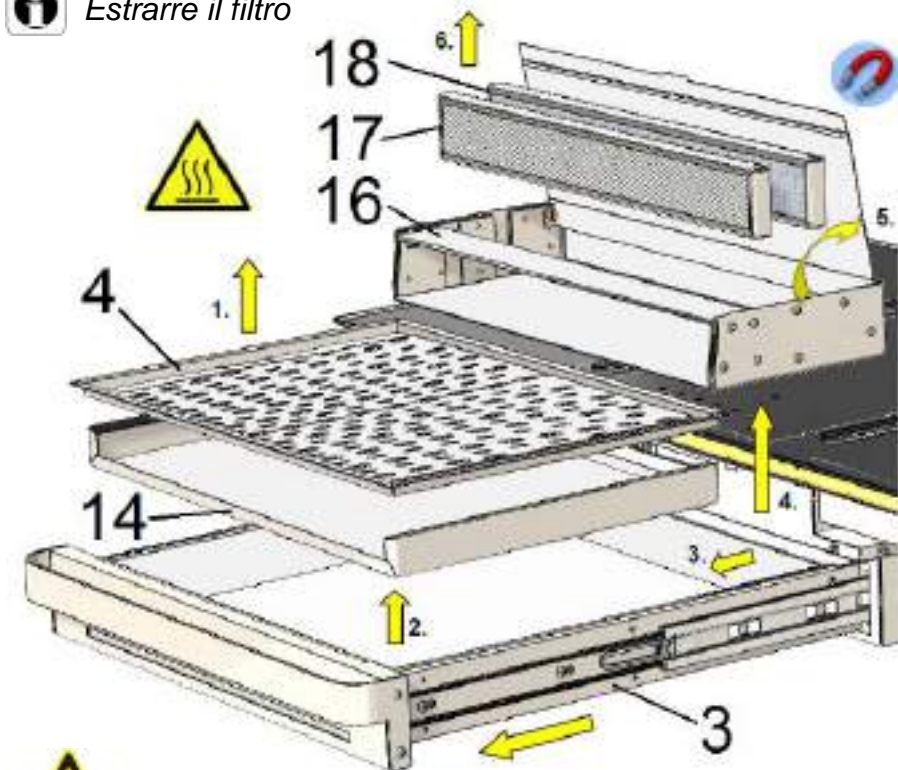
La maggior parte dei pulsanti mostrati sono visibili solo dopo l'accensione.

ISTRUZIONI PER L'USO

SOSTITUZIONE/PULIZIA DEI FILTRI



Estrarre il filtro



Non sganciare il cassetto in nessun caso - possibile danneggiamento del cavo !



Estrarre il filtro come da figura

Se si estrae il filtro subito dopo aver cucinato, gli elementi filtranti possono essere caldi. Se necessario, indossare dei guanti o guanti da forno.

- Estrarre il cassetto tecnico fino all'arresto.
 - Sollevare il filtro anticondensa (4).
 - Rimuovere la vaschetta di raccolta (14)
 - Tirare verso di sé il recipiente del filtro (16) di ca. 5 cm e rimuoverlo.
 - Aprire il coperchio del recipiente del filtro (16).
 - Estrarre il filtro antigrasso e il filtro a carbone attivo (17+18).
- In nessun caso posare le parti sui piani cottura in funzione!*



ISTRUZIONI PER L'USO

SOSTITUZIONE/PULIZIA DEI FILTRI

Pulizia del filtro

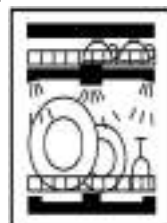
Svuotare, ripulire e risciacquare con acqua calda la vaschetta di raccolta (14) e il recipiente del filtro (16) regolarmente (ogni 14 giorni) o all'occorrenza con maggior frequenza. Il filtro anticondensa (4), la vaschetta di raccolta (14) e il filtro antigrasso (17) possono essere lavati in lavastoviglie.

Dopo ca. 40 ore d'esercizio, una spia lampeggiante (1) sul piano cottura indica che è necessario procedere alla pulizia del filtro antigrasso. Dopo aver pulito il filtro antigrasso, reinserirlo e resettare con il tasto RESET la spia corrispondente. La cappa aspirante deve trovarsi nella modalità "ON". A tale scopo, mantenere premuto per almeno 3 secondi il simbolo "A" finché il simbolo "1" smette di lampeggiare.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per eventuali scoloriture dovute all'impiego di detersivi aggressivi.



Attenzione: non utilizzare detersivi multifase. Non pulire il filtro in una lavastoviglie industriale. La pulizia con pulitori aggressivi quali benzina, acetone, tricloroetilene, ecc., provoca il deterioramento del filtro!



max. 55°C

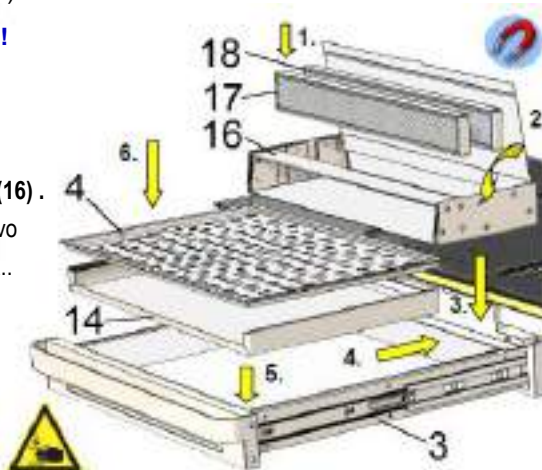
Sostituzione ciclica del filtro per le polveri sottili a carbone attivo

Dato che non si può pulire, questo filtro va sostituito dopo 12 mesi d'esercizio. Si procederà a sostituirlo con maggior frequenza se si constata una diminuzione del suo rendimento (in tal caso, la cappa aspirante non presenta più la piena potenza, o la qualità dell'aria non è più accettabile).

Nessuna rigenerazione possibile !

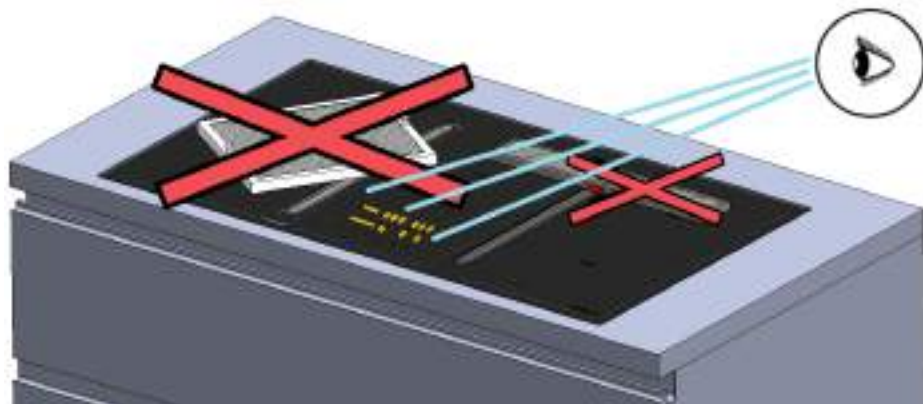
Inserimento del filtro

- Aprire il coperchio del recipiente del filtro (16).
- Inserire il filtro antigrasso e a carbone attivo (17+18) seguendo la sequenza raffigurata..
- Inserire il recipiente del filtro (16) nel cassetto (3).
- Inserire la vaschetta di raccolta (14).
- Inserire il filtro anticondensa (4) nella posizione raffigurata.



ISTRUZIONI PER L'USO

Pericolo di scottature! !



Attenzione:
non appoggiare oggetti metallici o
filtri sul piano cottura acceso!
Pericolo di scottature !



Aspirazione ottimale!



Suggerimento: per ottenere un'aspirazione efficace dei vapori, introdurre in pentole a un'altezza di 15 cm un cucchiaino tra coperchio e pentola. L'aspirazione ottimale viene raggiunta utilizzando il piano cottura centrale.

Avvertenza:
in caso di cottura intensa, si sprigiona una
gran quantità di calore nel cassetto !



Attenzione: Rimuovere immediatamente i liquidi versati accidentalmente o che fuoriescono dalle pentole durante la cottura e che raggiungono la ventilazione concava; a tale scopo, svuotare la vaschetta di raccolta, si eviteranno così danneggiamenti al motore della ventola!

ISTRUZIONI PER L'USO

PULIZIA E CURA

Pulizia delle superfici:

Pericolo di scossa! Disinserire la cappa aspirante estraendo la spina o scollegando l'interruttore di sicurezza. Durante l'operazione di pulizia fare attenzione che non filtri acqua nel dispositivo. Una pulizia tempestiva della superficie risparmierà la faticosa rimozione di sporco ostinato. Per la pulizia utilizzare solamente detersivi o pulitori universali disponibili in commercio adatti all'acciaio inossidabile / all'alluminio e al vetro. Non usare mai pulitori abrasivi o lana di acciaio.

Nello scarico fumi si può depositare del grasso in concomitanza della piastra in vetro. Questo effetto ha una motivazione fisica e non è pertanto da considerarsi un mal-funzionamento della cappa. Rimuovere con l'ausilio di una spazzola in plastica.

Avvertenze per la pulizia e la cura:

Durante l'estrazione e la pulizia dei pannelli dei filtri anticondensa, rimuovere i depositi di grasso dalle parti accessibili dell'alloggiamento. Si eviterà così il rischio di incendi, salvaguardando il funzionamento ottimale della cappa. Non grattare lo sporco incrostato, ma rimuoverlo delicatamente ammorbidendolo con un panno umido. Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne che graffiano.

Superfici di vetro:

Il vetro frontale installato sull'estrattore del piano cottura deve essere pulito solo con un detergente per vetri delicati e un panno molto morbido.

Superfici in acciaio inossidabile:

Utilizzare un pulitore per acciaio inossidabile delicato e non abrasivo. Non pulire le superfici in acciaio inossidabile con spugne che graffiano o con detersivi contenenti sabbia, soda, acidi o cloruri! Pulire solo nel senso della molatura.

Superfici laccate, in alluminio e in plastica:

Utilizzare un panno morbido in microfibra. Non utilizzare panni di cotone asciutti. Utilizzare un detergente delicato per vetri e nessun detergente aggressivo, acido o alcalino! Non utilizzare detersivi abrasivi!

Nota: Non applicare alcool (spiritus) su superfici plastiche, in quanto possono formarsi macchie opache. Attenzione: ventilare sufficientemente la cucina, senza fiamma libera. Pulire le superfici solo con una soluzione detergente leggera e un panno in microfibra molto morbido. Non utilizzare biancheria asciutta o panni di cotone.



ISTRUZIONI PER L'USO

GUASTI / MANUTENZIONE

AVVERTENZA

Se dovesse verificarsi una situazione anomala (come ad esempio l'odore di bruciato), arrestare immediatamente la cappa e scollegarla dalla rete elettrica!

Lasciare funzionare la cappa in condizioni simili può provocare guasti, danni materiali, scosse elettriche o incendi.



Guasti:

in caso di messaggi di errore, scollegare la cappa dalla rete elettrica e ricollegarla dopo 10 secondi.



Rivolgersi subito al nostro Servizio clienti quando:

- ▶ La cappa di aspirazione emette rumori non identificabili e dopo un'ispezione non è stato possibile constatare alcun difetto;
- ▶ Si constata (ad esempio quando si sentono rumori insoliti) che il motore è difettoso o malfunzionante;
- ▶ L'illuminazione a LED è difettosa.
- ▶ Il circuito non funziona correttamente.
- ▶ Il cavo di alimentazione presenta segni di logoramento o incrinature.
- ▶ Il cavo di alimentazione si surriscalda oltremodo.
- ▶ Fuoriesce acqua dal dispositivo.
- ▶ Toccando la superficie, si constata che il dispositivo si trova sotto tensione.

Al verificarsi di uno dei casi sopra esposti, non è consentito lasciare la cappa in funzionamento!

Non tentare di riparare l'apparecchio da sé !

Servizio clienti:

- **Paesi Bassi, Belgio, Lussemburgo:** chiamare il numero +31 038 385 1850 o inviare una e-mail a service@alluance.nl;

È imprescindibile indicare il modello completo della cappa aspirante e il numero di serie corrispondente. Troverete queste informazioni sulla targhetta segnaletica.

INFORMAZIONI AMBIENTALI

SMALTIMENTO



Imballaggio

L'imballaggio della cappa aspirante è riciclabile. Come materiale di imballaggio vengono impiegati cartone e pellicola di polietilene (PE). Questi materiali vanno smaltiti in modo rispettoso dell'ambiente e in conformità alle norme relative vigenti.

Cappa aspirante

Tutte le apparecchiature alimentate a energia elettrica sono designate per legge come rifiuti elettrici al termine della loro vita utile.

Vi preghiamo di informarvi sull'accettazione presso il vostro deposito di riciclaggio responsabile".

NOTA AMBIENTALE

Tutti i modelli di produzione Kosmo sono contrassegnati in base alla Direttiva eu-roepea 2002/96/CE sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE), la quale sancisce i criteri base per il ritiro e il recupero di apparecchiature usate, validi su tutto il territorio UE. La preghiamo di rivolgersi al Suo rivenditore specializzato per informazioni sulle diverse modalità di smaltimento attuali.

DATI TECNICI

Fornello

Dimensioni:

Altezza / larghezza / larghezza / profondità da 152 a 200 x 930 x 520 mm

Zone di cottura:

anteriore sinistro	190 x 210mm / 1,6 (1,85)* kW
posteriore sinistro	190 x 210mm / 2,1 (3,0)* kW
centrale	Ø 200mm / 2,3 (3,0)* kW
posteriore destro	190 x 210mm / 2,1 (3,0)* kW
anteriore destro	190 x 210mm / 1,6 (1,85)* kW
funzione ponte	390 x 210mm / 3,7 kW
Piano cottura totale max.	10,4 kW

* Alimentazione con stadio di potenza acceso

Cappa

Collegamento alla rete elettrica:

1N 220-240 V AC 50/60 Hz, max. 169 Watt (dati di potenza relativi alla sola ventilazione !)

Portata d'aria ca. 900 m³ / h .

Con riserva di modifiche tecniche.

ES

*Estimada cliente,
estimado cliente:*

Muchas gracias por decidirse a comprar una campana extractora de humos OPERA.

Antes de la primera puesta en servicio, lea detalladamente la información y las explicaciones siguientes sobre el uso adecuado de su nueva campana OPERA. Respete también nuestras instrucciones de uso y montaje, así como las recomendaciones de limpieza incluidas en las mismas, para que pueda disfrutar de su

Los datos que figuran en estas instrucciones de servicio son únicamente para la descripción del producto. Una declaración sobre una determinada condición o idoneidad para un determinado fin no puede derivarse de nuestros datos. La información no libera al usuario de sus propias evaluaciones y pruebas. Por supuesto, hay que tener en cuenta que nuestros productos están sujetos a un proceso natural de desgaste y envejecimiento.

Kosmo srl se reserva todos los derechos, también en el caso de solicitudes de derechos de propiedad industrial. Tenemos todo el poder de disposición, como el derecho a copiar y transmitir.

En la portada se muestra un ejemplo de configuración. Por lo tanto, el producto entregado puede diferir de la ilustración.

El manual de instrucciones original está redactado en inglés.



ÍNDICE

	<i>PÁGINA</i>
ADVERTENCIAS Y SÍMBOLOS:	76
OBSERVACIONES PRELIMINARES	77
- INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	77-79
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	80-81
DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	82-83
INSTRUCCIONES DE USO:	
- FUNCIONAMIENTO / FRESA MADRE:	84
- FUNCIONAMIENTO / VENTILACIÓN	85
- CAMBIO DE FILTRO	86-87
- LIMPIEZA DEL FILTRO :	87
INSTRUCCIONES DE USO	88
- LIMPIEZA Y CUIDADO :	89
- MAL FUNCIONAMIENTO / MANTENIMIENTO:	90
- ELIMINACIÓN :	91
- INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL	91
DATOS TÉCNICOS :	91

INDICACIONES DE ADVERTENCIA Y SÍMBOLOS

En estas instrucciones hay indicaciones de advertencia antes de las instrucciones operativas con las que exista riesgo de daños personales o materiales. Hay que cumplir las medidas para evitar riesgos.

SEÑALES DE ADVERTENCIA

SIGNIFICADO



Advertencia de un punto peligroso!

Marca posibles situaciones peligrosas. La inobservancia de esta indicación de advertencia puede llevar a daños personales y / o materiales.



Advertencia de tensión eléctrica peligrosa!

Marca posibles peligros por electricidad. La inobservancia de esta indicación de advertencia puede provocar la muerte, lesiones y / o daños materiales.



Advertencia de superficie caliente!

Marca posibles peligros por elevadas temperaturas superficiales. La inobservancia de esta indicación de advertencia puede llevar a daños personales y / o materiales.



Advertencia de lesiones en las manos!

Marca posibles peligros por piezas móviles o giratorias. La inobservancia de esta indicación de advertencia puede llevar a daños personales.



Advertencia de sustancias tóxicas!

Marca posibles peligros por inhalación de gases tóxicos. La inobservancia de esta indicación de advertencia puede provocar la muerte o intoxicaciones graves.



Advertencia de sustancias inflamables

Marca posibles peligros por riesgo de incendio. La inobservancia de esta indicación de advertencia puede provocar la muerte, lesiones y daños materiales.



Advertencia de lesiones por cortes por rotura de cristales

Marca posibles peligros por cantos afilados. La inobservancia de esta indicación de advertencia puede llevar a lesiones por cortes y daños personales.

NOTAS PRELIMINARES

1. INDICACIONES DE SEGURIDAD

Las instrucciones de uso y montaje contienen indicaciones importantes que han de respetarse para que la campana extractora de humos pueda funcionar sin riesgo ni averías. Conserve las instrucciones para consultas posteriores. Estas instrucciones de uso son válidas para aparatos de varias versiones. Es posible que se describan diferentes características de equipamiento que no se apliquen a su modelo. La campana extractora no debe utilizarse por personas (incluidos niños) con facultades físicas o psíquicas restringidas, o con falta de experiencia y/o conocimiento. Los niños tienen que vigilarse para garantizar que no jueguen con el aparato.

Uso conforme a lo previsto

La campana extractora de humos debe utilizarse exclusivamente para uso doméstico, para eliminar el humo acumulado encima de aparatos de cocina. Cualquier otro uso se considera inadecuado. El uso inadecuado de la campana puede provocar riesgos en personas y objetos. La campana extractora no debe utilizarse como depósito de objetos, como p. ej. botellas, botes de especias u otros objetos sueltos.

Instalación

El aparato sólo debe conectarse por un técnico autorizado, respetando todas las normas relevantes de las empresas de suministro eléctrico así como las normas de la ordenanza de construcción de los lander. En el montaje han de respetarse las instrucciones correspondientes. Los aparatos dañados no deben ponerse en funcionamiento. Las piezas defectuosas tienen que sustituirse por piezas originales. Las reparaciones sólo deben efectuarse por personal técnico autorizado.

Riesgo de intoxicación!



Si la campana extractora de humos funciona en una habitación en modo de aire de salida al mismo tiempo que otros dispositivos de combustión dependientes del aire ambiental (p. ej. aparatos de combustión de madera, gas, aceite o carbón), es posible un retorno de gases de combustión letales debido a la depresión producida en la habitación. Por esta razón, procure que exista siempre un aire de entrada adecuado. La depresión en la habitación no debe superar 4 Pa (0,04 mbar).

Por favor, asegúrese de que su extractor de humos esté equipado con un el. contacto de la ventana correctamente instalado está equipado con lo siguiente (válido para funcionamiento con aire de escape).

Riesgo de incendio!



El sistema de ventilación NIVEL no debe funcionar nunca sin un filtro de grasa y debe funcionar siempre bajo supervisión. Los filtros sobreengrasados significan peligro de incendio! Freír con la ventilación del canal sólo bajo supervisión constante! Asegúrese de que el filtro se limpie regularmente. La cocina a gas y la llama están prohibidas con la ventilación de la cuba!



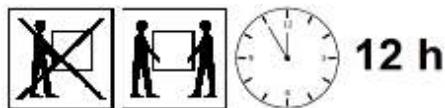
NOTAS PRELIMINARES

Preparación para la puesta en servicio

El modelo de campana satisface las normas de seguridad relevantes para dispositivos de cocina en hogares privados. En la documentación de usuario del aparato se describen los requisitos que ha de cumplir el lugar de instalación. Si tuviera dudas sobre la admisibilidad de la instalación en el entorno previsto, rogamos contacte con nuestro servicio técnico. Los aparatos dañados no deben ponerse en funcionamiento. Las piezas defectuosas han de sustituirse por piezas de repuesto originales o por las piezas indicadas por Kosmo. Las reparaciones deben efectuarse exclusivamente por personal técnico autorizado.

Filtro de carbón activo

Si se utilizan filtros de carbón activo (versión C) en campanas extractoras de humos OPERA, coteje las instrucciones de uso independientes.



Transporte, desembalaje e instalación

Si el aparato se traslada desde un entorno frío hasta la habitación donde vaya a utilizarse, se puede producir condensación. Antes de poner el aparato en funcionamiento, espere hasta que haya alcanzado la temperatura adecuada y esté totalmente seco. El tiempo de aclimatación depende de la diferencia de temperatura y del aparato, y de la estructura del mismo, y debería ascender a 12 horas como mínimo.

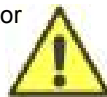
Conexión a la red eléctrica

Compruebe si la tensión nominal indicada en el aparato coincide con la tensión nominal local. Si el ajuste es erróneo, ello puede provocar daños o desperfectos en el aparato. Antes de la puesta en funcionamiento, compruebe si todos los cables y conductores están en perfecto estado. Asegúrese especialmente de que los cables no presenten dobleces ni se hayan tendido sin la longitud adecuada en las curvas o existan objetos que los obstaculicen. Compruebe también que todas las conexiones enchufables se asientan firmemente. Una pantalla o cableado erróneo puede poner en peligro su salud (descarga eléctrica) y dañar otros aparatos. Los aparatos con conector están equipados con un conductor de red adaptado al país donde vaya a utilizarse el aparato y comprobado en términos de seguridad, y sólo deben conectarse a una toma de corriente con contacto de protección y puesta a tierra normativa; en otro caso existe riesgo de descarga eléctrica. Asegúrese de que la toma de corriente del aparato o la toma de corriente con contacto de protección de la instalación doméstica esté perfectamente accesible para que el cable de red pueda sacarse de dicha toma en caso de emergencia o trabajos de servicio o mantenimiento. Si el cable de alimentación de este dispositivo está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio de atención al cliente o por una persona cualificada similar para evitar riesgos. El dispositivo no debe ser operado con un temporizador externo o un sistema de telecontrol externo.

El funcionamiento fiable y seguro de la placa de cocción sólo está garantizado si está conectada a la red eléctrica pública.

NOTAS PRELIMINARES

La placa de cocina no se puede conectar a inversores aislados que se utilicen en un suministro de corriente autónomo, p. ej. sistemas solares. En caso contrario, al conectar la placa de cocina se puede producir una desconexión de seguridad por picos de tensión. El sistema electrónico puede resultar dañado. Por tanto, solo se garantiza la seguridad eléctrica de la placa de cocina si se conecta a un circuito protector debidamente instalado. Tiene que darse esta condición básica de seguridad.



Riesgo de descarga eléctrica!

No limpie la campana con un aparato de limpieza a vapor o con presión de agua. Al limpiar la campana, la misma tiene que desconectarse previamente de la red eléctrica.



Niños en la casa

Hay que mantener a los niños menores de ocho años alejados de la placa de cocina, a no ser que sean continuamente vigilados. Los niños a partir de ocho años pueden usar la placa de cocina sin supervisión solo si se les ha explicado la placa de cocina de manera que puedan usarla de modo seguro. Los niños tienen que poder reconocer y entender posibles riesgos de un uso incorrecto. Los niños no pueden limpiar la placa de cocina sin supervisión. Vigile a los niños que se encuentren cerca de la placa de cocina. Nunca deje a los niños jugar con la placa de cocina. Durante el funcionamiento la placa de cocina se calienta y permanece así aún un tiempo después de su desconexión. Mantenga a los niños alejados de la placa de cocina hasta que se haya enfriado lo suficiente como para descartar cualquier riesgo de quemaduras.



Riesgo de quemadura!

No guarde ningún objeto que pudiera ser de interés para los niños en espacios encima o detrás de la placa de cocina. De lo contrario, incitará a los niños a subirse encima del aparato.



Peligro de quemadura y escaldadura!

Gire las asas de cazuelas y sartenes hacia el lateral sobre la superficie de la cocina para que los niños no las puedan tirar y se quemen. Peligro de asfixia! Jugando los niños pueden envolverse en material de embalaje (p. ej. láminas) o ponérselo por la cabeza y asfixiarse. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños.

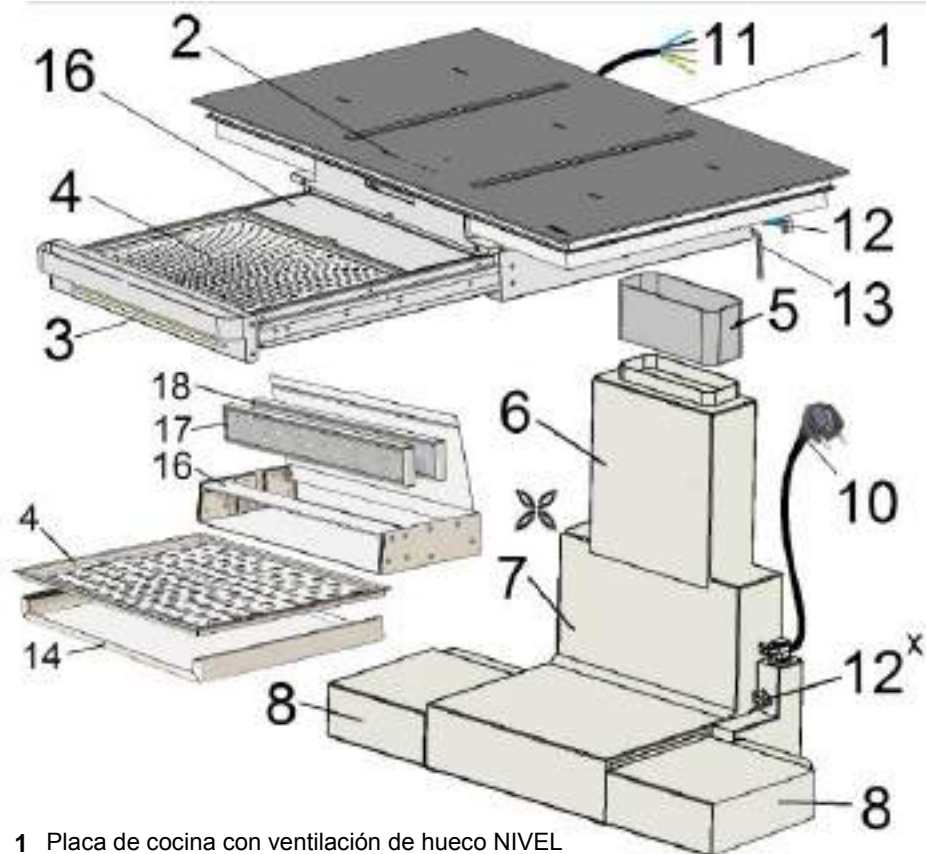


Modelo

En cuanto a su apariencia, la campana extractora de humos puede variar con respecto a las ilustraciones incluidas en estas instrucciones de uso. Sin embargo, las instrucciones de uso, el mantenimiento, la limpieza y la instalación no varían. En el caso de modelos específicos para el cliente, hay que consultar los dibujos y planos.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1 Placa de cocina con ventilación de hueco NIVEL
- 2 Panel de control de sensor táctil
- 3 Cajón técnico con iluminación LED y sensor de luz
- 4 Filtro de condensación
- 5 Canal Naber
- 6 Silenciador de la aspiración (solo versión C)
- 7 Motor del ventilador (versión B/C)
- 8 Silenciador del soplado (solo versión C)
- 10 Conductor de alimentación eléctrica de ventilación
- 11 Conexión eléctrica de placa de cocina
- 12 Cable de control de panel de control
- 13 Iluminación de cajón de conexiones
- 14 Bandeja colectora
- 16 Depósito de filtrado
- 17 Filtros de grasa
- 18 Filtros de carbón activo (filtros desechables)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Placa de cocina - NIVEL DNI93 ____

Placa de cocina de inducción

Modelos y dimensiones (An. x Pr. x Al.):

Sin marco 930 x 520 x 80 mm (152 mm - 200 mm)

Equipamiento/funciones:

Sistema automático de cocción

Nivel de potencia para cada zona de cocción

Función de puente (2 veces delante y detrás)

Temporizador / alarma de corto plazo

Nivel de mantenimiento del calor

Función grill

Función de pausa

Función Recall

Bloqueo

Seguro para niños

Control de ventilador

Elemento de mando:

Desconexión de seguridad

Conexión de sensores / TC Slim

Indicador de calor residual

Zonas de cocción:

2 zonas de cocción de inducción 190x210 mm, 1,6 / 1,85 kW

2 zonas de cocción de inducción 190x210 mm, 2,1 / 3,0 kW

1 zona de cocción de inducción 200 mm, 2,3 / 3,0 kW

Función de puente 390x210 mm, 3,7 kW

Extracción de humos - NIVEL DNI93 ____

Aspiración del aire de salida en la placa de cocina mediante un motor integrado en el zócalo del armario bajo:

Salida de aire: 900 m³/h

Filtrado triple: - Placa perforada de filtro de condensación

- Filtro de grasa

- Filtro anti olores (carbón activo)

Funcionamiento:

A partir de los vapores de cocción, en el filtro de condensación se separa agua y una parte de las partículas de suciedad mediante el efecto ciclón.

Un filtro absorbe grasa. El olor es absorbido por el carbón activo.

Atención: ¡el filtro de condensación se puede calentar después de una cocción prolongada!

Elemento de control: - Panel de control táctil tras vidrio.

Peso: - ~ 27 KG (sin motor)

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES

Funcionamiento de placa de cocina de inducción

La superficie de cocción está equipada con 5 placas de cocción de inducción. Una bobina de inducción por debajo de la superficie de cocción de vitrocerámica genera un campo electromagnético alterno que atraviesa la vitrocerámica e induce la corriente generadora de calor en la base del menaje.

En una zona de cocción de inducción ya no se transmite el calor desde un elemento calentador a través del recipiente de cocción a la comida a cocer, sino que el calor necesario se genera con ayuda de corrientes inducidas directamente en el recipiente de cocción.

Ventajas de la placa de inducción

- cocción de bajo consumo energético gracias a la transmisión de energía directamente a la cazuela (es necesario un menaje de material magnetizable),
- elevada seguridad, ya que la energía solo se transmite a la cazuela,
- transmisión de energía entre zona de cocción de inducción y fondo de la cazuela con alto grado de eficacia,
- alta velocidad de calentamiento,
- reducido riesgo de quemaduras, ya que la superficie de cocción solo se calienta mediante el fondo de la cazuela, la comida derramada no se pega,
- regulación rápida y precisa de la alimentación de energía.

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES

Funcionamiento de extracción de humos

La ventilación de hueco NIVEL de OPERA posee 2 aberturas de aspiración de vapor de cocción que se encuentran entre las cinco placas de cocción. Aquí se utiliza un novedoso y sofisticado sistema de filtros triple, que está integrado en un cajón por debajo de las aberturas de entrada de vapor de cocción. Este se compone del filtro de condensación, del filtro de grasa y del filtro de carbón activo. Los diferentes filtros se pueden extraer del cajón técnico cómodamente sin herramientas auxiliares.

Mediante esta filtración, los vapores de cocción se limpian en gran medida de condensado, partículas de suciedad y de grasa y de partículas olorosas. El aire limpio se aspira mediante un potente motor de ventilador, que está situado en la zona del zócalo.

La conducción de humos se realiza mediante canales de aire de salida que favorecen el flujo y las variantes de ventiladores seleccionables individualmente "motor interno de aire de salida" y "motor interno de aire circulante".

El control de los diferentes niveles de potencia se realiza a través de un panel de control táctil en la cubierta.

La óptima aspiración se consigue utilizando la placa central de cocción.

INSTRUCCIONES DE USO

MANEJO DE PLACA DE COCINA

Las funciones de la placa de cocina de NIVEL se controlan a través de un panel de control táctil. El manejo de la placa de cocina de vitrocerámica se realiza mediante las teclas con sensor del control táctil. Las teclas con sensor funcionan del siguiente modo: tocar brevemente un símbolo de la superficie de vitrocerámica con la punta del dedo. Cada accionamiento correcto se confirma mediante una señal acústica. *(Información detallada en las instrucciones de uso adjuntas de la placa de cocina)*

- 1 Zona de cocción de inducción delantera
- 2 Zona de cocción de inducción trasera
- 3 Placa de cocina de vitrocerámica
- 4 Control de ventilador (página siguiente)
- 5 Panel de control táctil
- 6 Orificios de salida
- 7 Tecla de encendido/apagado (fogón)
- 8 Campo sensor
- 9 Indicador de niveles de cocción
- 10 Tecla de bloqueo
- 11 Tecla de mantenimiento de calor
- 12 Tecla STOP (señal de pausa)
- 13 Tecla menos/más de temporizador
- 14 Indicador de temporizador
- 15 Indicador de temporizador de quemadores
- 16 Tecla de grill



Tecla de encendido/apagado de fogón (7)



Indicador de niveles de cocción (9)

H

Calor residual

P

Nivel de potencia

U

Detección de cazuela

A

Sistema automático de cocción

||

Función de parada

L

Seguro para niños

||

Función de puente

U

Nivel de mantenimiento del calor

-

Función grill

E

Mensaje de error

Símbolos



Función de temporizador



Tecla de bloqueo (10)



Tecla de mantenimiento de calor (11)



Nivel de potencia en campo sensor (1 2 3 4 5 6 7 8 P)

||

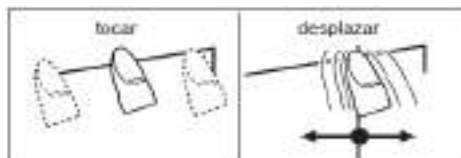
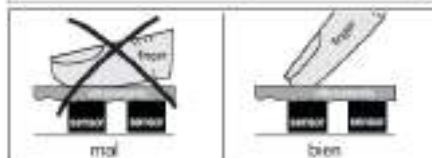
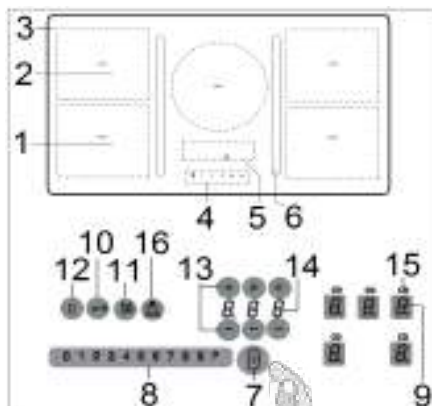
Tecla STOP (12)

||

Función Recall (12)



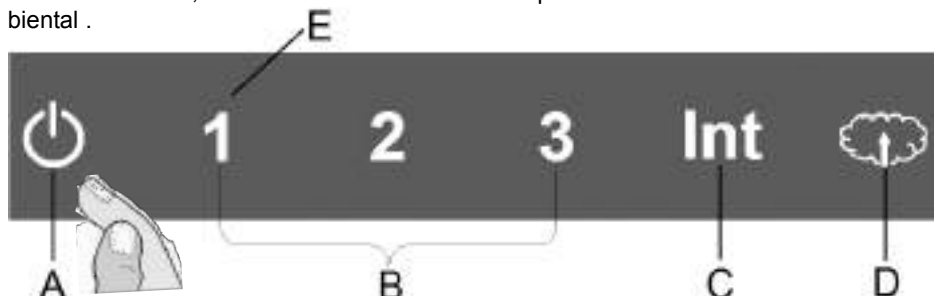
Tecla de grill (16)



INSTRUCCIONES DE USO

MANEJO / VENTILACIÓN

Las funciones de la ventilación de hueco NIVEL se controlan a través de un panel de control táctil. El panel de control dispone de 3 niveles de potencia del ventilador y de un nivel intensivo, así como de una función de limpieza de intervalo de ventilación ambiental .



A Seleccionando el símbolo **ON / OFF** se conecta el aparato.



Están disponibles los niveles del ventilador **1-2-3-Int**.

Aparato **ON** = símbolo iluminado; si se vuelve a pulsar, aparato **OFF**

B Niveles de potencia del ventilador **1-2-3**: pulsando el correspondiente nivel de potencia se activa el mismo y arranca algo retardado. Volviendo a pulsar, se desactiva el nivel de potencia.

El nivel de potencia activo está iluminado.

C Nivel intensivo

Int.

Pulsando el símbolo **Int** se activa el nivel intensivo (máx. potencia del ventilador).



Tras aprox. 3 min. el motor se vuelve a conectar automáticamente al nivel anteriormente activado.

El nivel de potencia activo está iluminado.

D Intervalo de purificación del aire

Pulsando este símbolo se activa el ventilador en el nivel mínimo durante ~10 min. / h. y sirve para mejorar el clima ambiental. Esta función se puede activar también cuando la extracción de humos está desconectada. Si el intervalo de purificación del aire está activo, está iluminado, volviendo a pulsar se desactiva esta función.

E Limpieza de filtro de grasa



Si el indicador del filtro de grasa (**E**) parpadea, hay que limpiar el filtro de grasa de acero inoxidable. Tras la limpieza del filtro, volver a insertarlo y reiniciar el indicador del filtro de grasa con reset. Para ello, mantener pulsado el símbolo "A" durante mín. 3 s., el símbolo "1" ya no parpadeará. Para resetear el indicador del filtro de grasa, la campana tiene que estar en el modo ON. El indicador del filtro de grasa se activa al cabo de un máximo de 40 horas de servicio.

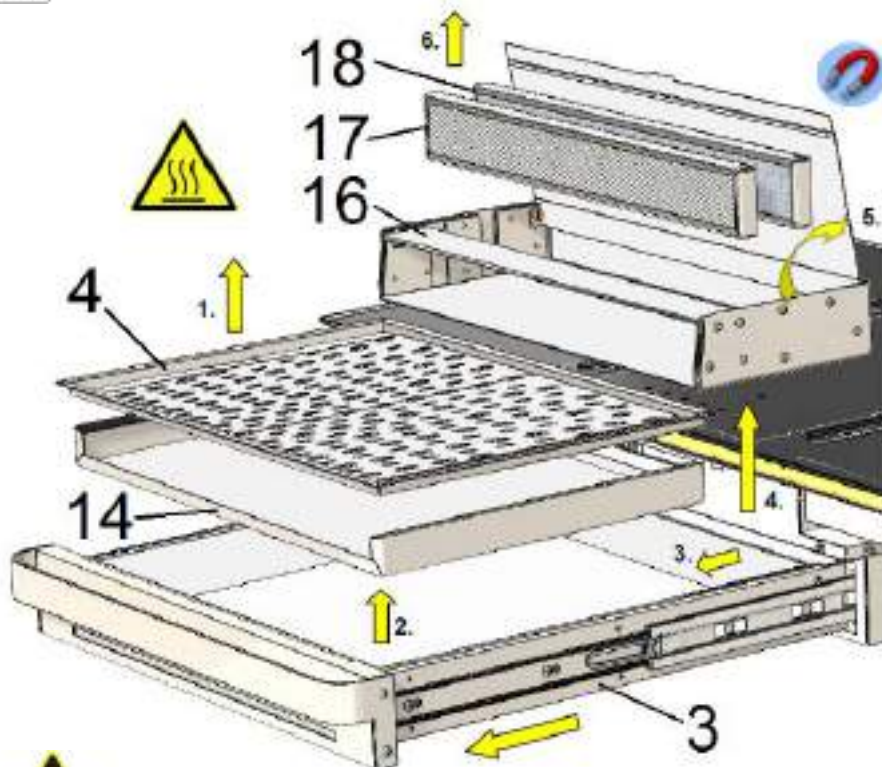
NOTA:

La mayoría de los botones mostrados sólo son visibles después del encendido.

INSTRUCCIONES DE USO

CAMBIO/LIMPIEZA DE FILTROS

Extracción de filtros



Bajo ninguna circunstancia desenganche el cajón - ¡ es posible que se dañen los cables !

Extracción de filtros según ilustración

Si se extraen inmediatamente después de cocinar, los filtros pueden estar calientes. Dado el caso, extraerlos con guantes o agarradores.

- Sacar el cajón técnico hasta el tope.
- Levantar los filtros de condensación (4).
- Sacar bandeja colectora (14)
- Tirar hacia delante del depósito de filtrado (16) aprox. 5 cm y extraerlo.
- Abrir tapa del depósito de filtrado (16).
- Sacar filtros de polvo fino de carbón bituminoso y de carbón activo (17+18).

No poner nunca las piezas sobre una placa de cocción activa !



INSTRUCCIONES DE USO

CAMBIO/LIMPIEZA DE FILTROS

Limpieza de filtros

Vaciar periódicamente (cada 14 días) o con más frecuencia, si es necesario, la bandeja colectora (14) y el depósito de filtrado (16), limpiar y enjuagar con agua caliente. El filtro de condensación (4), la bandeja colectora (14) y el filtro de grasa (17) se pueden lavar en el lavaplatos.

Tras aprox. 40 horas de servicio mediante la intermitencia del indicador (1) se solicita la limpieza del filtro de grasa.

Tras la limpieza del filtro de grasa, volver a insertarlo y reiniciar el indicador del filtro de grasa mediante **RESET**. Al hacerlo, la extracción de humos tiene que estar en modo "ON". Para ello, mantener pulsado el símbolo "A" durante mín. 3 s., hasta que el símbolo "1" no parpadee más.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por eventuales coloraciones al utilizar detergentes agresivos.

Atención: No utilizar limpiadores multifase. No limpiar los filtros en un lavavajillas industrial. La limpieza con limpiadores agresivos, como gasolina, acetona, tricloroetileno, etc., puede dañarlos.



max. 55°C

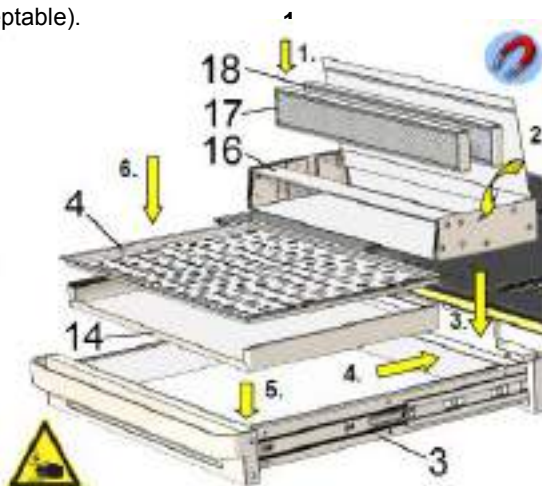
Cambio cíclico del filtro de polvo fino de carbón activo

Dado que no es posible limpiarlo, este deberá cambiarse después de 12 meses de servicio. Hay que cambiarlo antes si disminuye el rendimiento de limpieza del filtro (se nota en que la extracción de humos ya no tiene plena potencia de aspiración o la calidad del aire ambiental no es aceptable).

¡No es posible la regeneración!

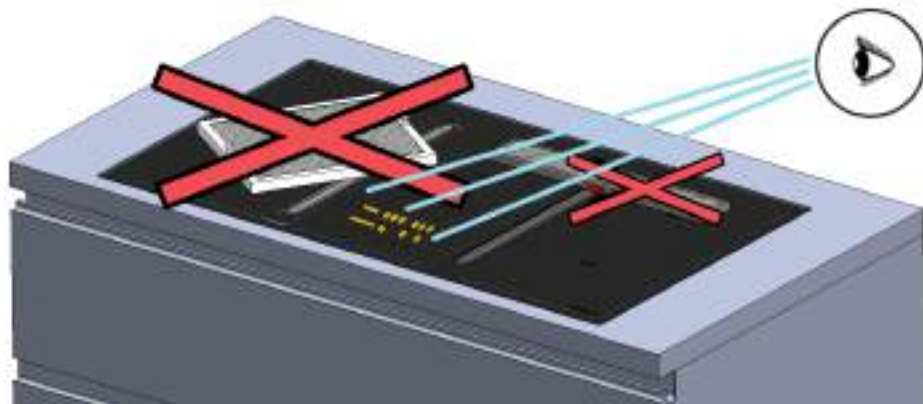
Poner filtros

- Abrir tapa del depósito de filtrado (16).
- Poner filtros de grasa y de carbón activo (17+18) en la disposición representada.
- Insertar el depósito de filtrado (16) en el cajón (3).
- Introducir la bandeja colectora (14).
- Meter filtro de condensación (4) en la posición representada.



INDICACIONES PARA EL USUARIO

Peligro de quemaduras !



Atención:

**No depositar objetos metálicos o filtros
Sobre la placa de cocina encendida!
Peligro de quemaduras!**



Aspiración óptima !



Recomendación: Para una eficiente evacuación del vapor, coloque en las ollas de más de 15 cm de altura un cuchara de cocina entre la tapa y la olla. La óptima aspiración se consigue utilizando la placa central de cocción.

Nota:

**En caso de uso intenso, fuerte generación
de calor en el cajón !**



Atención: los fluidos derramados o que escapen al hervir, por descuido, que lleguen a la ventilación de hueco, eliminarlos inmediatamente vaciando la bandeja colectora para que no se dañe el motor del ventilador !

INDICACIONES PARA EL USUARIO

LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpieza de superficies:

Peligro de electrocución! Desconecte la extracción de humos de la placa de cocina sacando el conector de red o desconectando el fusible. Al limpiar asegúrese de que no penetre agua en el aparato. La limpieza prematura de la superficie evita posteriormente una eliminación engorrosa de suciedad persistente. Al limpiar, utilice solamente detergentes convencionales o limpiadores multiuso que sean adecuados para acero inoxidable / aluminio y vidrio. Nunca utilice limpiadores abrasivos o estopa de acero.

En el orificio de salida se acumula grasa en la placa de vidrio. Estos depósitos tienen una causa física y no son indicativos de un mal funcionamiento de la extracción de humos. Limpiarlo con un cepillo para tubos de plástico. .

Indicaciones de limpieza y cuidado:

Al extraer y limpiar la chapa del filtro de condensación y los filtros de grasa, las piezas accesibles de la carcasa se deberán limpiar de depósitos de grasa. Con ello se previene el riesgo de incendio y se mantiene la funcionalidad. No rasque la suciedad reseca. En su lugar, ablándela con un paño húmedo. No utilice productos abrasivos o esponjas rascadoras.

Superficies de cristal:

El frontal de vidrio instalado en la extracción de humos de la placa de cocina se debe limpiar únicamente con un producto suave limpiacristales y un paño muy suave.

Superficies de acero inoxidable:

Utilice un limpiador suave para acero inoxidable. No limpie las superficies de acero inoxidable con esponjas ásperas ni con limpiadores que contengan arena, soda, ácido o cloro. Limpie sólo en dirección a la superficie pulida.

Superficies de aluminio, laca y plástico:

Utilice un paño suave de microfibra. No utilice paños de algodón secos. Utilice un limpiacristales suave y no utilice productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos! No utilice productos de limpieza abrasivos!

Nota: No aplique alcohol (spiritus) a superficies plásticas, ya que pueden aparecer manchas opacas. Precaución: Ventilar suficientemente la cocina, sin llama abierta. Limpie las superficies únicamente con una solución detergente ligera y un paño de microfibra muy suave. No utilice paños secos de lino o algodón.



INDICACIONES PARA EL USUARIO

AVERÍA / MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA

Si aparece alguna anomalía (como p. ej. olor a quemado), detenga inmediatamente el funcionamiento y desconecte la campana de la red eléctrica !

Continuar con el funcionamiento en tales circunstancias puede provocar averías, daños materiales, descargas eléctricas o fuego.



Averías:

En caso de avisos de fallo, primero desconectar la campana de la red eléctrica y después de 10 s volver a conectarla.

Contacte inmediatamente con nuestro servicio de asistencia al cliente si:



- ▶ la campana extractora de humos genera ruidos indefinibles y no puede detectar ningún defecto tras comprobar la campana
- ▶ p. ej., en base a ruidos extraños detecta que el motor tiene un fallo o está defectuoso
- ▶ la iluminación LED está defectuosa
- ▶ la conexión no funciona adecuadamente
- ▶ el conductor de alimentación eléctrica tiene partes desgastadas o dobleces
- ▶ el conductor de alimentación eléctrica se recalienta de modo inusual
- ▶ sale agua del aparato
- ▶ al tocar la superficie constata que el aparato está bajo tensión.

**En cualquiera de los casos mencionados anteriormente, no se puede continuar usando la campana !
No intente reparar el aparato usted mismo !**

Servicio de asistencia al cliente:

- **Países Bajos, Bélgica, Luxemburgo:** llamar al número +31 038 385 1850 o enviar una e-mail en service@alluance.nl;

Por favor, indique la denominación del tipo de su campana extractora de humos y el número de confirmación de pedido correspondiente. Estos datos los encontrará en la placa de características.

TEMAS GENERALES

ELIMINACIÓN



Embalaje

El embalaje de la campana extractora de humos puede reciclarse. Como material de embalaje se utiliza cartón y láminas de polietileno (PE). Estos materiales han de eliminarse respetando el medio ambiente y de acuerdo con las normas vigentes en el lugar correspondiente.

Campana extractora de humos

Todos los equipos alimentados por electricidad están designados por ley como residuos eléctricos al final de su vida útil.

Por favor, infórmese sobre la aceptación en su patio de reciclaje responsable.

INDICACIONES MEDIOAMBIENTALES

Todos los modelos de la empresa Kosmo están identificados conforme a la directiva europea 2002/96/CE de equipos eléctricos y electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dicha directiva preestablece las condiciones marco para una recogida y reutilización de aparatos usados en el ámbito de la UE. Pida información a su distribuidor especializado sobre las vías actuales de eliminación.

DATOS TÉCNICOS

Fogón

Dimensiones:

Altura / Anchura / Profundidad

de 152 a 200 x 930 x 520mm

Zonas de cocción:

frontal izquierdo

Dimensiones/rendimiento:

190 x 210mm / 1,6 (1,85)* kW

parte posterior izquierda

190 x 210mm / 2,1 (3,0)* kW

relleno

Ø 200mm / 2,3 (3,0)* kW

parte posterior derecha

190 x 210mm / 2,1 (3,0)* kW

parte delantera derecha

190 x 210mm / 1,6 (1,85)* kW

función de puente

390 x 210mm / 3,7 kW

Fresa madre total máx.

10,4 kW

* Potencia con la etapa de potencia conectada

Campana extractora

Conexión a la red eléctrica:

1N 220-240 V AC 50/60 Hz, máx. 169 vatios (sólo datos de potencia relativos a la ventilación!) Salida de aire aprox. 900 m³ / h .

Reservado el derecho a efectuar modificaciones técnicas.

FR

*Chère cliente,
Cher client,*

Nous vous remercions pour l'achat de votre hotte aspirante OPERA.

Avant la première utilisation, nous vous conseillons de bien lire les informations et explications ci-dessous pour une utilisation conforme de votre nouvelle hotte OPERA. Merci d'également de respecter notre mode d'emploi et nos instructions de montage, ainsi que nos conseils de nettoyage, afin de pouvoir profiter longtemps de votre hotte.

Les données contenues dans ce mode d'emploi ne sont fournies qu'à titre de description du produit. Nos données ne permettent pas d'établir une déclaration sur une certaine condition ou adéquation à une certaine finalité. L'information ne libère pas l'utilisateur de ses propres évaluations et tests. Il est à noter que nos produits sont soumis à un processus naturel d'usure et de vieillissement.

Tous les droits sont réservés par Kosmo srl, y compris pour les demandes de droits de propriété industrielle. Nous avons tous les pouvoirs de disposition, tels que le droit de copier et de transmettre.

*Un exemple de configuration est présenté sur la page de titre. L'équipe livrée
Le produit peut donc différer de l'illustration.*

Le mode d'emploi original a été rédigé en anglais.



SOMMAIRE

	<i>PAGE</i>
AVERTISSEMENTS ET SYMBOLES :	94
REMARQUES PRÉLIMINAIRES :	95
- CONSIGNES DE SÉCURITÉ :	95-97
DESCRIPTION DU PRODUIT :	98-99
DESCRIPTION DE FONCTION :	100-101
MODE D'EMPLOI :	
- FONCTIONNEMENT / TABLE DE CUISSON :	102
- FONCTIONNEMENT / VENTILATION :	103
- REMPLACEMENT DU FILTRE :	104-105
- NETTOYAGE DU FILTRE :	105
GUIDE D'UTILISATION :	106
- NETTOYAGE ET ENTRETIEN :	107
- DYSFONCTIONNEMENTS / MAINTENANCE :	108
- ÉLIMINATION :	109
- INFORMATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT :	109
DONNÉES TECHNIQUES :	109

MISES EN GARDE ET SYMBOLES

Ce manuel contient des mises en garde devant des instructions qui peuvent entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.

Les mesures de prévention des dangers doivent être respectées.

SIGNAL DE AVERTIS- SEMENT	SIGNIFICATION
	<p>Mise en garde contre un endroit dangereux. Désigne des situations potentiellement dangereuses. Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels.</p>
	<p>Mise en garde contre une tension électrique dangereuse. Signale un éventuel danger dû à l'électricité. Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner des blessures graves voire mortelles et/ou des dégâts matériels.</p>
	<p>Mise en garde contre une surface chaude. Signale un éventuel danger dû à une surface chaude. Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels.</p>
	<p>Avertissement relatif au risque de blessures aux mains. Signale un éventuel danger dû à des pièces mobiles ou en rotation. Le non-respect de ces mises en garde peut entraîner des dommages corporels.</p>
	<p>Mise en garde contre les substances toxiques. Signale un éventuel danger dû à l'inhalation de gaz toxiques. Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner de graves cas d'empoisonnement, voire la mort.</p>
	<p>Mise en garde contre les substances inflammables. Signale un éventuel danger dû à un risque d'incendie. Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner des blessures graves voire mortelles ainsi que des dégâts matériels.</p>
	<p>Mise en garde contre les coupures dues à des bris de glace. Signale un éventuel danger dû à des bords tranchants. Le non-respect de ces mises en garde peut entraîner des dommages corporels et des coupures.</p>

REMARQUES PRÉLIMINAIRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Le présent mode d'emploi et nos instructions de montage contiennent des indications importantes à respecter pour que la hotte aspirante puisse être utilisée sans danger ni dommage. Conserver ceci pour toute consultation ultérieure. Le présent mode d'emploi concerne plusieurs modèles de hotte. Il est donc possible que certaines caractéristiques ne se trouvent pas sur le modèle acquis.

La hotte aspirante ne doit pas être utilisée par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques ou psychiques limitées ou présentant des connaissances et/ou une expérience insuffisantes. Il est nécessaire de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Utilisation conforme

La hotte aspirante sert exclusivement à l'élimination des vapeurs de cuisson au-dessus des appareils de cuisson dans le cadre d'un usage domestique. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Toute utilisation non conforme de la hotte peut entraîner des risques pour les personnes et les biens. La hotte aspirante ne doit pas servir d'étagère pour entreposer p. ex. des bouteilles, des épices ou toute autre objet.



Installation

L'appareil ne peut être raccordé que par un spécialiste autorisé, travaillant dans le respect de toutes les prescriptions correspondantes du fournisseur d'électricité et des prescriptions nationales pour les chantiers. Lors du montage, suivre les instructions de montage correspondantes ! Des appareils endommagés ne peuvent être mis en service. Toutes les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces d'origine. Les réparations ne peuvent être exécutées que par des personnes spécialisées et autorisées à cet effet.



Risque d'empoisonnement !

Si la hotte aspirante fonctionne en mode aspiration en même temps et dans le même local que des foyers dépendant de l'air ambiant (p. ex. poêles à bois ou à charbon, réchauds à gaz ou à huile), des gaz de combustion mortels peuvent y être refoulés par dépression. Toujours s'assurer d'un apport d'air suffisant. La dépression dans le local ne doit pas dépasser 4 Pa (0.04 mbar).

Veillez vous assurer que votre ventilateur d'extraction est équipé d'un contact de fenêtre correctement installé (s'applique au fonctionnement de l'air évacué).

Risque d'incendie / risque de brûlure !

La hotte aspirante ne doit jamais fonctionner sans filtre à graisse et toujours être utilisée sous la surveillance d'une personne.



Des filtres avec un excès de graisse présentent un risque d'incendie ! N'effectuer de friture sous la hotte que sous une surveillance constante. Veiller à ce que les filtres soient régulièrement nettoyés. Ne pas flamber sous la hotte. N'utiliser de brûleur à gaz qu'avec un ustensile de cuisine posé dessus. Lorsque 3 brûleurs à gaz sont utilisés ou plus, mettre la hotte aspirante au niveau de puissance 2 ou plus. Ceci permet d'éviter toute accumulation de chaleur dans l'appareil.

REMARQUES PRÉLIMINAIRES

Préparation à la mise en service

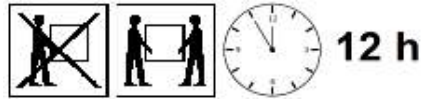
Le présent modèle de hotte aspirante répond aux prescriptions des directives de sécurité pour les cuisines domestiques. Les exigences que doit remplir le lieu d'installation sont mentionnées dans la documentation de l'appareil. En cas de doute quant à la fiabilité de l'installation dans l'environnement prévu, ne pas hésiter à nous contacter. Des appareils endommagés ne peuvent être mis en service. Toute pièce défectueuse doit être remplacée par une pièce d'origine ou une pièce indiquée par Kosmo. Les réparations ne peuvent être exécutées que par des personnes spécialisées et autorisées à cet effet.

Filtre à charbon actif

Respecter le mode d'emploi séparé sur les filtres à charbon actif utilisés dans les hottes aspirantes OPERA (version C).

Transport, déballage, installation

Si l'appareil a été entreposé dans un lieu froid, de la buée peut se former dessus. Attendre que l'appareil soit parfaitement à température et sec avant de le mettre en service. La durée de mise en température dépend de la différence de température et de la constitution de l'appareil. Un minimum de 12 heures est toutefois conseillé.



Raccordement électrique

Vérifier que la tension d'alimentation locale correspond aux exigences de l'appareil. Toute erreur de dimensionnement peut entraîner un endommagement ou une destruction de l'appareil. Avant la mise en service, vérifier que les câbles sont dans un parfait état. Vérifier en particulier que les câbles ne sont pas pliés, ne sont pas tendus sur des arêtes ou coincés par des objets. Vérifier par ailleurs la bonne tenue des branchements. Tout défaut d'isolation ou de câblage peut présenter un risque pour la sécurité (électrocution) et peut endommager d'autres appareils. Les appareils avec une prise électrique doivent être équipés d'un câble d'alimentation électrique homologué dans le pays d'installation et ne peuvent être branchés qu'à des prises protégées mises à la terre de manière conforme. Il y a autrement un risque d'électrocution. S'assurer de la bonne accessibilité de la prise électrique de l'appareil, afin qu'en cas d'urgence ou pour des interventions d'entretien ou de maintenance, l'appareil puisse aisément être isolé. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger. L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande.

Le fonctionnement fiable et sûr de la table de cuisson n'est garanti que si elle est raccordée à l'alimentation électrique publique. La table de cuisson ne doit pas être raccordée à des onduleurs autonomes utilisés pour l'alimentation autonome, par ex. pour l'alimentation solaire. Lorsque la table de cuisson est allumée, des pics de tension peuvent entraîner un arrêt de sécurité. L'électronique peut être endommagée. La sécurité électrique de la table de cuisson n'est garantie que si elle est raccordée à un système de conducteurs de protection correctement installé. Cette exigence NIVEL-mentale de sécurité doit être respectée. En cas d'endommagement du câble d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification analogue, afin d'éviter toute source de danger.

REMARQUES PRÉLIMINAIRES

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé. Le fonctionnement fiable et sûr de la table de cuisson ne peut être garanti que si elle est raccordée au réseau électrique public. La table de cuisson ne doit pas être raccordée à des inverseurs isolés qui sont utilisés en cas d'alimentation électrique autonome, par ex. dans le cas d'une alimentation par énergie solaire. Sinon, des pics de tension lors de la mise en marche de la table de cuisson pourraient provoquer un déclenchement du disjoncteur de sécurité. L'électronique peut s'en trouver endommagée.

La sécurité électrique de la table de cuisson est assurée uniquement si elle est raccordée à un dispositif de mise à la terre installé conformément aux instructions. Cette condition de sécurité élémentaire doit impérativement être satisfaite.

Risque d'électrocution !

Ne pas nettoyer la hotte avec un appareil à vapeur ou à eau sous pression.

Lors du nettoyage de la hotte, celle-ci doit toujours être isolée du secteur au préalable.



Présence d'enfants sur le lieu d'utilisation!

Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart de la cuisinière à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Les enfants de plus de huit ans ne peuvent utiliser la table de cuisson sans surveillance que si elle leur a été expliquée de manière à ce qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers possibles d'une utilisation incorrecte. Les enfants ne doivent pas nettoyer la table de cuisson sans surveillance. Surveillez les enfants qui sont près de la cuisinière. Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec la table de cuisson. La table de cuisson devient chaude pendant le fonctionnement et reste chaude pendant un certain temps après avoir été éteinte. Tenir les enfants éloignés de la table de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment refroidie pour éviter tout risque de brûlure.



Risque de brûlures !

Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus ou derrière la table de cuisson. Sinon, les enfants seront tentés de monter sur l'appareil.



Risque de brûlures et d'échaudures !

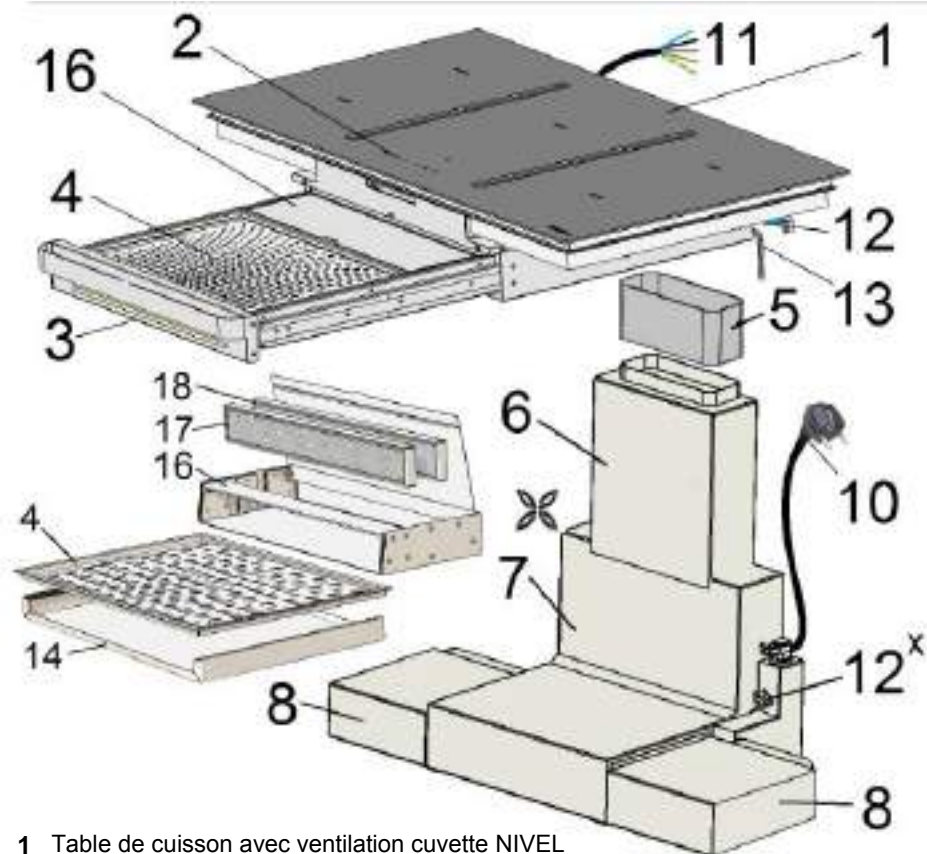
Retournez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté de la surface de travail afin que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler. Risque d'étouffement ! Les enfants peuvent s'envelopper dans du matériel d'emballage (p. ex. du papier d'aluminium) pendant qu'ils jouent ou le tirer sur leur tête et suffoquer. Conserver le matériel d'emballage des enfants loin.



Dessein

La hotte aspirante peut différer des schémas contenus dans le présent mode d'emploi, d'un point de vue esthétique. Le mode d'emploi, la maintenance, le nettoyage et l'installation sont cependant similaires à ce qu'indique la notice. Sur demande spécifique du client, les dessins et les plans doivent être mis à contribution.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1 Table de cuisson avec ventilation cuvette NIVEL
- 2 Capteur tactile du panneau de commande
- 3 Tiroir technique avec éclairage LED et capteur de lumière
- 4 Filtre à condensation
- 5 Canal Naber
- 6 Silencieux aspiration (version C uniquement)
- 7 Moteur de ventilateur (version B/C)
- 8 Silencieux sortie (version C uniquement)
- 10 Câble d'alimentation électrique ventilation
- 11 Raccord électrique de la table de cuisson
- 12 Câble de commande du panneau de commande
- 13 Raccordement de l'éclairage des tiroirs
- 14 Cuve de réception
- 16 Corps de filtre
- 17 Filtre à graisse
- 18 Filtre à charbon actif (filtre jetable)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Table de cuisson- NIVEL DNI93_____

Table de cuisson à induction

Versions et dimensions de l'appareil (l x P x H) :

Sans cadre 930 x 520 x 80 mm (152 mm - 200 mm)

Équipement/fonctions :

Cuisson automatique

Niveau de puissance pour chaque zone de cuisson

Fonction de passerelle (double à l'avant et à l'arrière)

Temporisateur/Minuterie

Niveau de maintien au chaud

Fonction Gril

Fonction Pause

Fonction de rappel

Verrouillage

Sécurité enfants

Commande du ventilateur

Élément de commande :

Coupure de sécurité

Circuit de capteur / TC Slim

Indicateur de chaleur résiduelle

Zones de cuisson :

2 zones de cuisson à induction 190x210 mm 1,6 / 1,85 kW

2 zones de cuisson à induction 190x210 mm 2,1 / 3,0 kW

1 zone de cuisson à induction 200 mm 2,3 / 3,0 kW

Fonction de passerelle 390x210 mm 3,7 kW

Hotte aspirante - NIVEL 8000 ML

Extraction de l'air de la table de cuisson via un moteur intégré dans le socle du meuble :

Débit d'air : - 900 m³/h

Triple filtration : - Filtre à condensation couvercle perforé

- Filtre à graisse

- Filtre à odeurs (charbon actif)

Fonctionnement :

Le filtre à condensation traite les vapeurs de cuisson en séparant l'eau et une partie des particules de saleté à l'aide de l'effet cyclonique.

Un filtre absorbe la graisse. Le charbon actif absorbe les odeurs.

Attention : le filtre à condensation peut chauffer après une longue cuisson !

Élément de commande : - Élément de commande tactile derrière la plaque en vitrocéramique.

Poids : ~ 27 kg (sans moteur)

DESCRIPTION DE FONCTION

Fonctionnement de la plaque à induction

Le plan de cuisson est équipé de 5 plaques à induction.

Sous le plan de cuisson vitrocéramique, une bobine d'induction génère un champ alternatif électromagnétique qui pénètre dans la vitrocéramique et induit de l'électricité produisant de la chaleur dans le fond des récipients.

Dans une zone de cuisson à induction, la chaleur n'est plus transmise d'un élément chauffant à l'aliment à cuire via le récipient de cuisson, mais la chaleur requise est générée directement dans le récipient de cuisson à l'aide de courants induits.

Avantages de la plaque à induction

- Cuisson économe en énergie grâce au transfert direct de l'énergie dans la casserole (il est nécessaire d'utiliser des récipients adéquats en matériau magnétisable)
- Sécurité accrue car l'énergie est uniquement transmise lorsque la casserole est posée
- Transmission énergétique entre la zone de cuisson à induction et le fond de la casserole avec un rendement élevé
- Montée en chauffe rapide
- Faible risque de brûlure car le plan de cuisson est uniquement chauffé par le fond de la casserole, les aliments qui débordent ne collent pas
- Réglage fin et rapide de l'alimentation électrique

DESCRIPTION DE FONCTION

Fonctionnement de la hotte aspirante

La ventilation cuvette NIVEL de OPERA possède 2 ouvertures d'aspiration de la vapeur de cuisson, qui se trouvent entre les cinq plaques de cuisson. Un tout nouveau système ingénieux de triple filtration est utilisé. Il est intégré dans un tiroir sous les ouvertures d'entrée pour vapeur de cuisson. Il se compose du filtre à condensation, du filtre à graisse et du filtre à charbon actif. Les différents filtres peuvent être facilement retirés du tiroir technique sans outils. Cette filtration permet d'éliminer une grande partie du condensat, des particules de saleté, des particules de graisse et des particules odorantes des vapeurs de cuisson. L'air purifié est aspiré au moyen d'un moteur de ventilateur puissant logé au niveau du socle.

L'évacuation d'air est réalisée à l'aide de canaux d'évacuation à débit optimisé et de variantes de soufflerie pouvant être choisies librement « Évacuation moteur interne » et « Circulation moteur interne ».

La commande des différents niveaux de puissance se fait via un élément de commande tactile situé dans la plaque de recouvrement.

L'utilisation de la plaque de cuisson centrale permet d'atteindre l'aspiration optimale.

MODE D'EMPLOI

COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Les fonctions de la table de cuisson NIVEL sont commandées via un élément de commande tactile. La commande de la table de cuisson vitrocéramique se fait via des touches tactiles Touch-Control. Les touches tactiles fonctionnent comme suit : appuyer brièvement sur un symbole de la surface vitrocéramique avec le bout du doigt. Chaque actionnement correct est confirmé par un signal sonore.

(informations détaillées dans le mode d'emploi de la table de cuisson ci-joint).

- 1 Zone de cuisson à induction avant
- 2 Zone de cuisson à induction arrière
- 3 Table de cuisson vitrocéramique
- 4 Commande de ventilateur (page suivante)
- 5 Panneau de commande Touch-Control
- 6 Orifices de sortie
- 7 Touche marche/arrêt (table de cuisson)
- 8 Zone de capteurs
- 9 Affichage des niveaux de cuisson (9)
- 10 Touche de verrouillage
- 11 Touche de maintien au chaud
- 12 Touche STOP (signe pause)
- 13 Touche moins/plus temporisateur
- 14 Affichage du temporisateur
- 15 Affichage pour temporisateur des plans de cuisson
- 16 Touche gril



Touche Marche/Arrêt de la table de cuisson (7)



Affichage des niveaux de cuisson (9)



Chaleur résiduelle



Niveau de puissance



Reconnaissance casserole



Cuisson automatique



Fonction stop



Sécurité enfants



Fonction de passerelle



Niveau de maintien au chaud



Fonction gril

Message d'erreur

Symboles



Fonction de temporisation, arrêt automatique



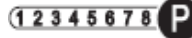
Touche de verrouillage (10)



Touche de maintien au chaud (11)



Niveau de puissance dans la zone de capteurs



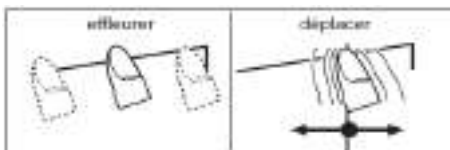
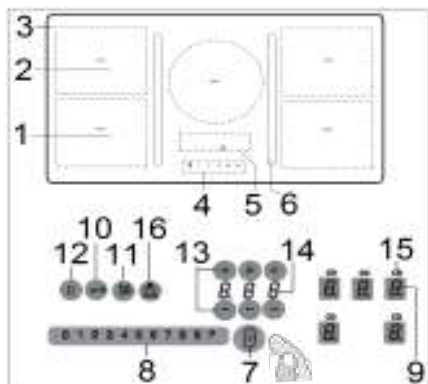
Touche STOP (12)



Fonction de rappel (12)



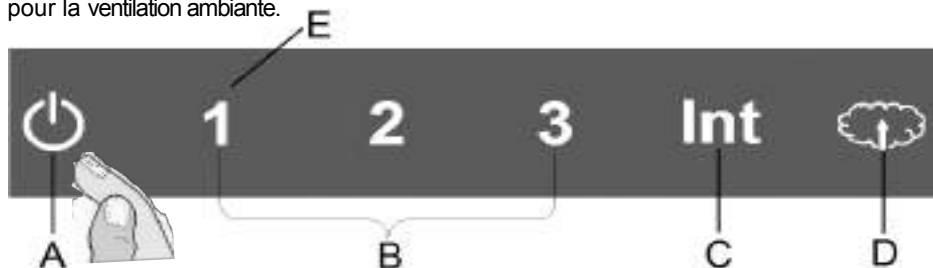
Touche gril (16)



MODE D'EMPLOI

FONCTIONNEMENT / VENTILATION

Les fonctions de la ventilation cuvette NIVEL sont commandées via un élément de commande tactile. L'élément de commande dispose de 3 niveaux de puissance de ventilation et d'un niveau intensif, ainsi que d'une fonction de nettoyage à intervalle pour la ventilation ambiante.



A En sélectionnant le symbole **MARCHE/ARRÊT**, l'appareil est mis en **MARCHE**.



Les niveaux de ventilation **1-2-3-Int.** sont prêts à l'emploi.

Appareil en **MARCHE** = symbole rétro-éclairé, une nouvelle pression **ÉTEINT** l'appareil.

B

Niveaux de puissance **1-2-3** du ventilateur : en appuyant sur le niveau de puissance respectif, celui-ci devient actif et démarre un peu en différé. Une nouvelle pression désactive le niveau de puissance.

1 2 3

Le niveau de puissance actif est rétro-éclairé.

C

Niveau intensif

En appuyant sur le symbole **Int**, le niveau intensif est activé (puissance max. du ventilateur). Après env. 3 minutes, le moteur revient automatiquement au niveau actif précédent.

Int.

Le niveau de puissance actif est rétro-éclairé.

D

Intervalle de la purification de l'air

En appuyant sur le symbole, le ventilateur est activé selon le plus petit niveau de ventilation pendant env. 10 minutes/heure et sert à améliorer le climat ambiant. La fonction peut aussi être commandée lorsque la hotte aspirante est **ÉTEINTE**. L'intervalle de purification de l'air actif est rétro-éclairé.



Une nouvelle pression désactive cette fonction.

E

Nettoyage du filtre à graisse

Quand l'affichage du filtre à graisse (**E**) clignote, le filtre à mailles en acier inoxydable doit être nettoyé. Après le nettoyage du filtre, réinsérez le filtre et réactivez l'affichage du filtre à graisse en appuyant sur Reset. Pour ce faire, appuyez sur le symbole « **A** » pendant au moins 3 secondes, le symbole « **1** » ne clignote plus. Pour la remise à zéro de l'affichage du filtre à graisse, la hotte doit se trouver en mode „**MARCHE**“.



L'affichage du filtre à graisse est activé après max. 40 heures de service.

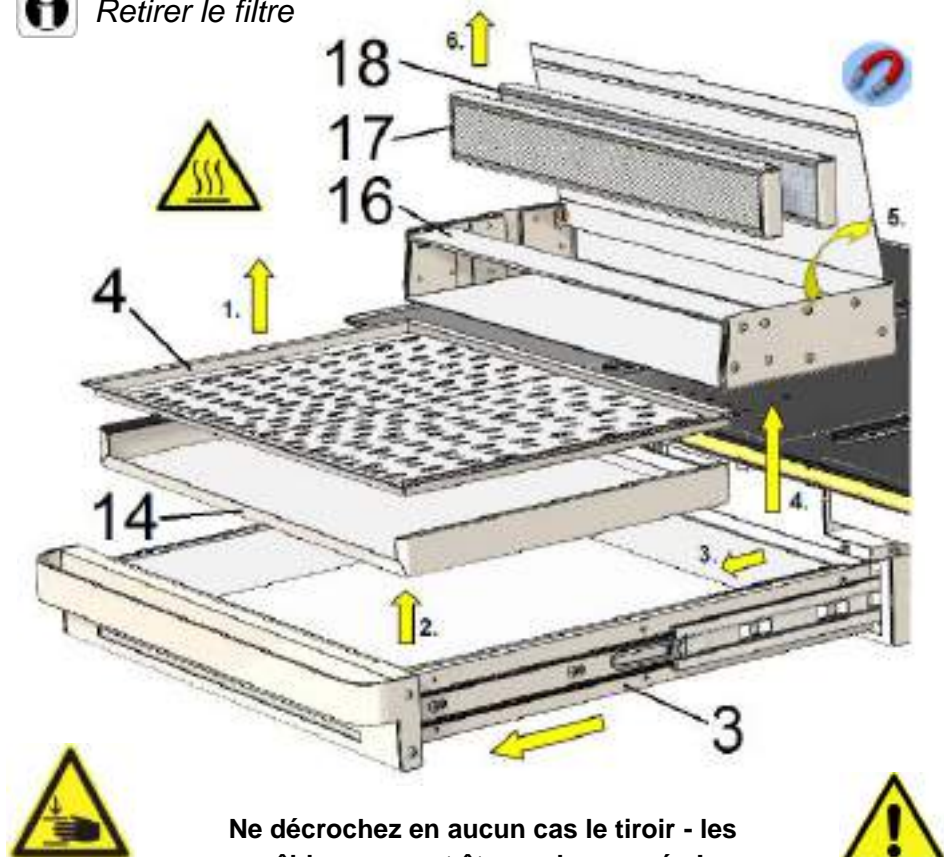
REMARQUE :

La plupart des boutons affichés ne sont visibles qu'après la mise sous tension.

MODE D'EMPLOI

CHANGER / NETTOYER LE FILTRE

 Retirer le filtre



Ne décrochez en aucun cas le tiroir - les câbles peuvent être endommagés !

Retrait du filtre selon l'illustration

S'ils sont retirés immédiatement après la cuisson, les éléments filtrants peuvent être chauds. Les retirer éventuellement avec des gants ou des maniques.

- Tirer le tiroir technique jusque en butée.
- Retirer le filtre à condensation (4).
- Retirer la cuve de réception (14).
- Tirer le corps de filtre (16) d'env. 5 cm vers l'avant et le retirer.
- Ouvrir le couvercle du corps de filtre (16).
- Retirer les filtres à graisse et à charbon actif pour particules fines (17+18).

Ne poser en aucun cas les pièces sur la table de cuisson en marche !



MODE D'EMPLOI

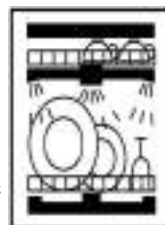
CHANGER / NETTOYER LE FILTRE

Nettoyage du filtre

Vider, essuyer et rincer à l'eau chaude la cuve de réception (14) et le corps de filtre (16) régulièrement (tous les 14 jours) ou au besoin. Le filtre à condensation (4), la cuve de réception (14) et le filtre à graisse (17) peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Après environ 40 heures de service, le nettoyage du filtre à graisse est signalé par le clignotement de l'affichage (1) du panneau de commande.

Après avoir nettoyé le filtre à graisse, le réinsérer et réinitialiser l'affichage du filtre à graisse en appuyant sur **RESET**. Ce faisant, la hotte aspirante doit se trouver en mode « ON ». Pour ce faire, appuyer sur le symbole « **A** » pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce que le symbole « **1** » ne clignote plus.

Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuelles altérations de la couleur en raison d'un détergent trop agressif.



max. 55°C

Attention : Ne pas utiliser de produits multiphasés. Ne pas nettoyer le filtre dans un lave-vaisselle industriel. Tout nettoyage avec des produits nettoyants agressifs, comme l'essence, l'acétone, le trichloréthylène, etc. peut causer des dommages !

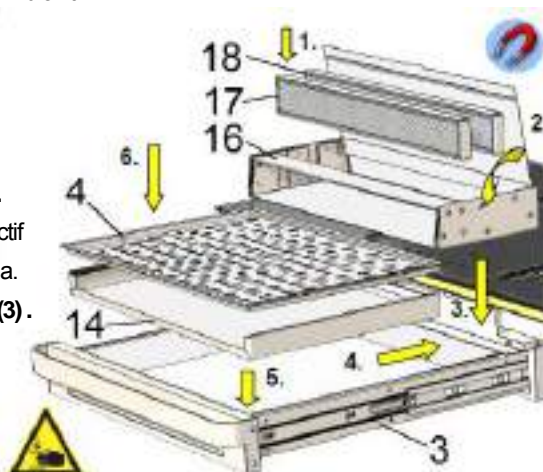
Remplacement cyclique du filtre à charbon actif pour particules fines

Puisque le nettoyage est impossible, il doit être remplacé après 12 mois de service. Il faut le remplacer plus tôt que prévu si la performance de nettoyage du filtre diminue. Cela se manifeste par une baisse de la puissance d'aspiration de la hotte aspirante ou une baisse de la qualité de l'air ambiant.

Pas de régénération possible !

Insérer les filtres

- Ouvrir le couvercle du corps de filtre (16) .
- Insérer les filtres à graisse et à charbon actif (17+18) dans l'ordre indiqué sur le schéma.
- Insérer le corps de filtre (16) dans le tiroir (3) .
- Insérer la cuve de réception (14) .
- Insérer le filtre à condensation (4) dans la position indiquée sur le schéma .



CONSEILS D'UTILISATION

Risque de brûlures !



Attention :

**Ne poser aucun objet métallique ou
filtre sur la table de cuisson allumée !
Risque de brûlures !**



Aspiration optimale !



Astuce : pour une évacuation efficace de la vapeur pour une casserole de plus de 15 cm de haut, insérer une cuillère en bois entre le couvercle et la casserole. L'utilisation de la plaque de cuisson centrale permet d'atteindre l'aspiration optimale.

Remarque :

**En cas de cuisson intensive, forte accumulation
de chaleur dans le tiroir !**



Attention : Essuyer immédiatement les liquides en ébullition ou renversés par inadvertance et qui terminent dans la ventilation cuvette afin d'éviter d'endommager le moteur de ventilateur !

CONSEILS D'UTILISATION

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de surfaces:

Risque d'électrocution ! Mettre hors tension la hotte aspirante en retirant la fiche secteur ou en coupant le disjoncteur du réseau électrique. Lors du nettoyage, veiller à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Un nettoyage précoce et régulier des surfaces dispense d'une élimination ultérieure pénible d'encrassements tenaces. Pour le nettoyage, n'utiliser que des produits nettoyants usuels adaptés au nettoyage de l'acier inoxydable, de l'aluminium et de la vitrocéramique. Ne jamais utiliser de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier.

Dans les orifices de sortie, des dépôts de graisse se forment sur la plaque vitrocéramique. Ces dépôts sont normaux et ne sont pas causés par un défaut de fonctionnement de la hotte aspirante. Nettoyer à l'aide d'une brosse cylindrique en plastique.

Conseils de nettoyage et d'entretien :

Lors du retrait et du nettoyage du couvercle du filtre à condensation et du filtre à graisse, éliminer les dépôts de graisse sur les parties accessibles du corps. Cela permet de réduire les risques d'incendie et de maintenir un bon fonctionnement. Ne pas gratter les dépôts desséchés, mais les ramollir à l'aide d'un linge humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou d'éponges abrasives.

Surfaces en verre :

Les façades en verre installées sur la hotte aspirante de la table de cuisson peuvent être nettoyées uniquement avec un produit pour vitres doux et un chiffon très doux.

Surfaces en acier inoxydable :

Utilisez un nettoyant doux pour acier inoxydable. Ne pas nettoyer les surfaces en acier inoxydable avec des éponges à gratter et des produits de nettoyage contenant du sable, de la soude, de l'acide ou du chlorure ! Nettoyer uniquement dans le sens de la rectification.

Surfaces en aluminium, laque et plastique :

Utilisez un chiffon doux en microfibre. Ne pas utiliser de chiffons en coton sec. Utilisez un nettoyant à vitres doux et pas de nettoyants agressifs, acides ou alcalins ! Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs !

Remarque : Ne pas appliquer d'alcool (spiritus) sur les surfaces en plastique, car des taches mates peuvent apparaître. Attention : Ventilez suffisamment la cuisine, pas de flamme nue.

Ne nettoyer les surfaces qu'avec une solution détergente légère et un chiffon en microfibre très doux. Ne pas utiliser de linge sec ou de coton.



GUIDE D'UTILISATION :

PANNES / MAINTENANCE

AVERTISSEMENT

Si une anomalie (par exemple une odeur de brûlé) est constatée, arrêter immédiatement la hotte et la débrancher du secteur !

La poursuite du fonctionnement dans de telles conditions peut entraîner des pannes, des dégâts matériels, des décharges électriques ou un incendie.



Pannes :

En cas de messages d'erreur, débrancher d'abord la hotte du secteur et la remettre en service au bout de 10 secondes.

S'adresser immédiatement à notre service après-vente si :



- ▶ la hotte aspirante émet des bruits suspects et qu'aucun défaut n'est constaté suite au contrôle de la hotte;
- ▶ des bruits suspects indiquent que le moteur fonctionne de manière défectueuse;
- ▶ l'éclairage LED est défectueux.
- ▶ le panneau de commande ne fonctionne pas correctement.
- ▶ le câble électrique présente des défauts provoqués par frottement ou des plis.
- ▶ le câble d'alimentation électrique est inhabituellement chaud.
- ▶ de l'eau sort de l'appareil.
- ▶ au toucher, la surface indique que l'appareil est sous tension.

Ne pas continuer à utiliser la hotte lorsqu'une des situations citées ci-dessus se produit !

Ne pas essayer de réparer l'appareil vous-même !

Service après-vente:

- **Pays-Bas, Belgique, Luxembourg:** appeler le +31 038 385 1850 ou envoyer un e-mail à service@alluance.nl;

Indiquer impérativement le modèle de votre hotte aspirante et le numéro de confirmation de commande. Ces indications se trouvent sur la plaque signalétique.

GUIDE D'UTILISATION :

ÉLIMINATION

Conditionnement

Le conditionnement de la hotte aspirante est recyclable. Ce conditionnement est réalisé à partir de carton et de film polyéthylène (PE). Ces matériaux sont à éliminer de manière respectueuse de l'environnement et suivant les prescriptions en vigueur sur les différents sites d'élimination.

Hotte aspirante

Tous les équipements alimentés à l'électricité sont désignés par la loi comme déchets électriques à la fin de leur vie utile. Veuillez vous informer de l'acceptation auprès de votre chantier de recyclage responsable.

INDICATIONS ENVIRONNEMENTALES

Tous les modèles Kosmo sont identifiés suivant la directive européenne 2002/96/CE sur les appareils électriques et électroniques (Déchets d'équipements électriques et électroniques - DEE). Cette directive fournit un cadre pour une reprise et une valorisation des anciens appareils au niveau européen. Merci de vous informer sur les circuits d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé.

DONNÉES TECHNIQUES

Plaque de cuisson

Dimensions :

Hauteur / Largeur / Profondeur

de 152 à 200 x 930 x 520mm

Zones de cuisson :

avant gauche

Dimensions/Performances :
190 x 210mm / 1,6 (1,85)* kW

arrière gauche

190 x 210mm / 2,1 (3,0)* kW

centre

Ø 200mm / 2,3 (3,0)* kW

190 x 210mm / 2,1 (3,0)* kW

avant droite

190 x 210mm / 1,6 (1,85)* kW

fonction de pont

390 x 210mm / 3,7 kW

Plaque de cuisson totale max.

10,4 kW

* Puissance avec étage de puissance allumé

Hotte aspirante

Raccordement au secteur :

1N 220-240 V AC 50/60 Hz, max. 169 Watt (données de puissance uniquement pour la ventilation !)

Débit d'air env. 1000m³ / h .

Sous réserve de modifications techniques !

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, geringfügige Maß- und Farbabweichungen, herstellungsbedingte Abweichungen bei Schlibbildern, Druckfehler sowie Irrtümer bleiben vorbehalten. Eventuelle Farbdifferenzen der Abbildungen von den original Gerätefarben sind drucktechnisch bedingt.

Die Reproduktion, Änderung, Verwendung oder Weiterverbreitung der hier veröffentlichten Informationen ohne schriftliche Genehmigung der Kosmo srl ist untersagt.

We accept no liability for changes resulting from technical variations performed to the purpose of developments or improvements to our products, or owing to slight deviations in dimensions and/or in colour shades, to possible differences in grinding patterns and/or micrographs due to the fabrication processes as well as to any possible misprints and/or typographical errors. Any possible colour differences between the images and the original product shades are attributable to the printing processes. The reproduction, modification, utilisation and/or dissemination of the information published herein without prior, written authorisation having been provided to this effect by Kosmo srl, is prohibited.

Wij behouden ons het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen in het belang van de vooruitgang, kleine afwijkingen in afmetingen en kleur, productiegerelateerde afwijkingen in micrografieken, drukfouten en fouten. Mogelijke kleurverschillen tussen de afbeeldingen en de originele kleuren van het apparaat zijn te wijten aan de druktechniek.

Reproductie, wijziging, gebruik of verspreiding van de hier gepubliceerde informatie zonder schriftelijke toestemming van Kosmo srl is verboden.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche nell'interesse del progresso, piccole deviazioni nelle dimensioni e nei colori, deviazioni nella produzione di micrografie, errori di stampa ed errori. Eventuali differenze cromatiche tra le illustrazioni e i colori originali dell'apparecchio sono dovute alla tecnologia di stampa.

La riproduzione, la modifica, l'utilizzo o la diffusione delle informazioni qui pubblicate senza l'autorizzazione scritta di Kosmo srl è vietata.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en interés del progreso, desviaciones menores en las dimensiones y el color, desviaciones de producción en las micrografías, errores de impresión y errores. Las posibles diferencias de color entre las ilustraciones y los colores originales del dispositivo se deben a la tecnología de impresión.

Queda prohibida la reproducción, modificación, utilización o difusión de la información aquí publicada sin la autorización escrita de Kosmo srl.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques dans l'intérêt du progrès, des écarts mineurs de dimensions et de couleur, des écarts liés à la production dans les micrographies, des erreurs d'impression et des erreurs. Les différences de couleur possibles entre les illustrations et les couleurs originales de l'appareil sont dues à la technologie d'impression.

La reproduction, la modification, l'utilisation ou la diffusion des informations publiées ici sont interdites sans l'autorisation écrite de Kosmo srl.

Product codes

DNI93A110
DNI93A111
DNI93A120
DNI93A121
DNI93B110
DNI93B111
DNI93B120
DNI93B121
DNI93C110
DNI93C111
DNI93C120
DNI93C121



OPERA

OPERA Hausgeräte GmbH

Unterm Wolfsberg 9/9a
75177, Pforzheim - Germany
+49 (0)7231-1677265
info@operahsg.de



operahsg.com

LIB30931
REV. 01 - 09/22