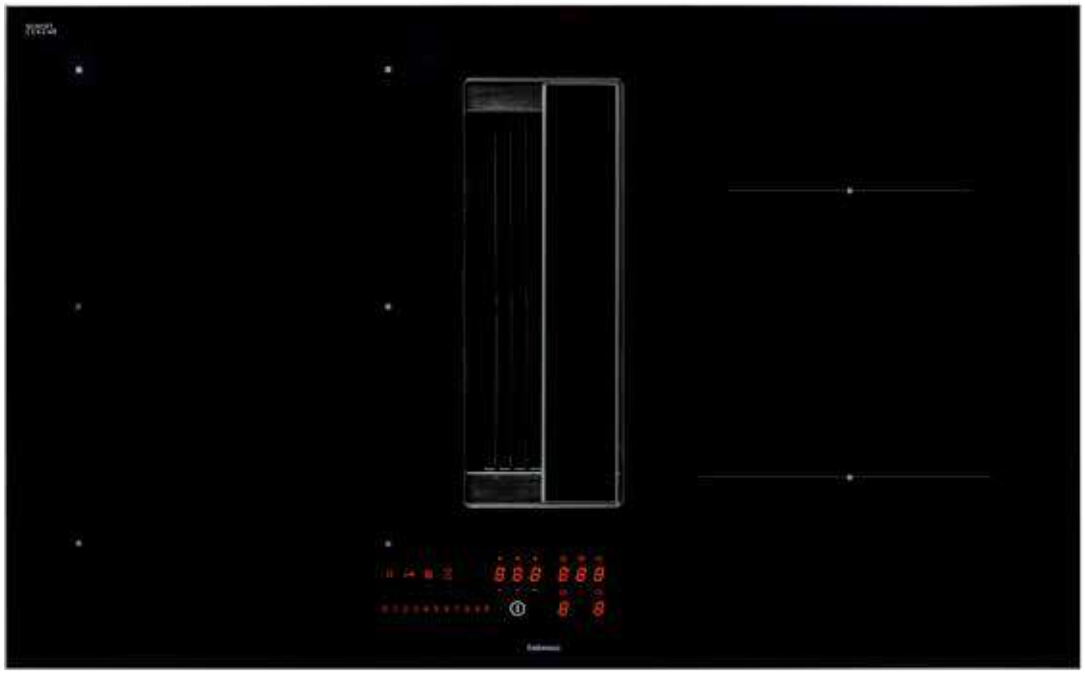
falmec

FALMEC SINCE 1981
MADE IN ITALY

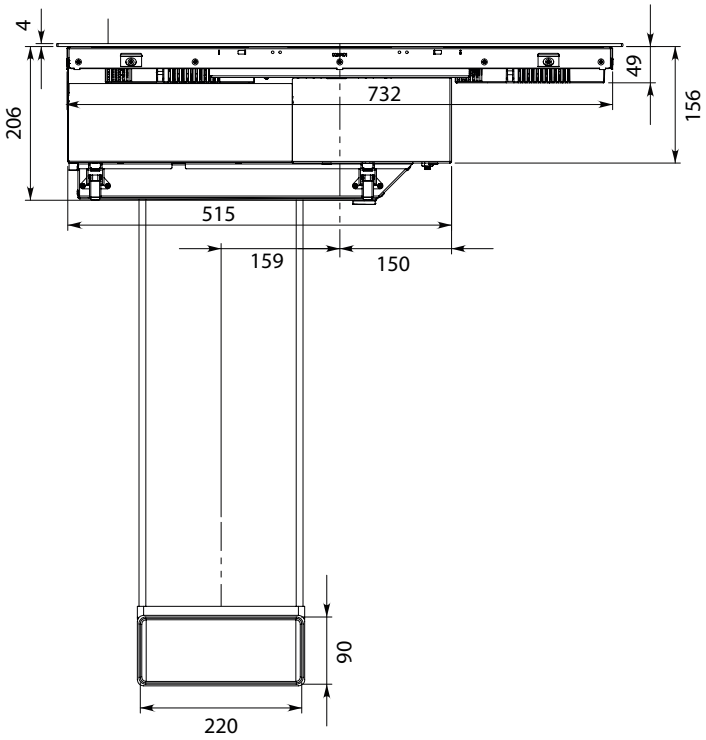


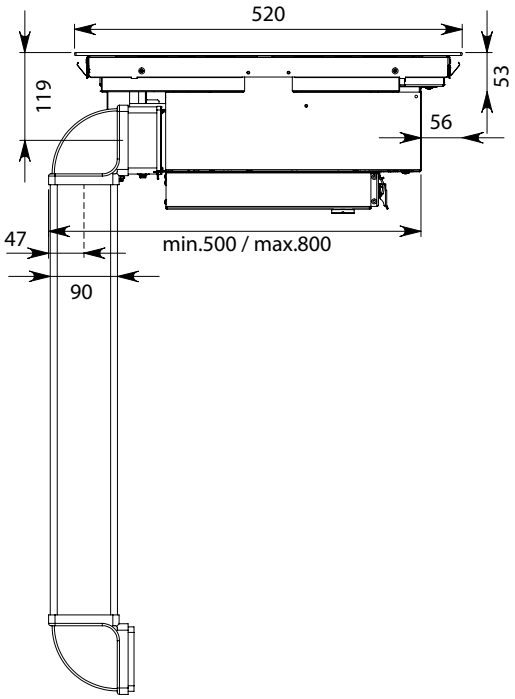
Zero

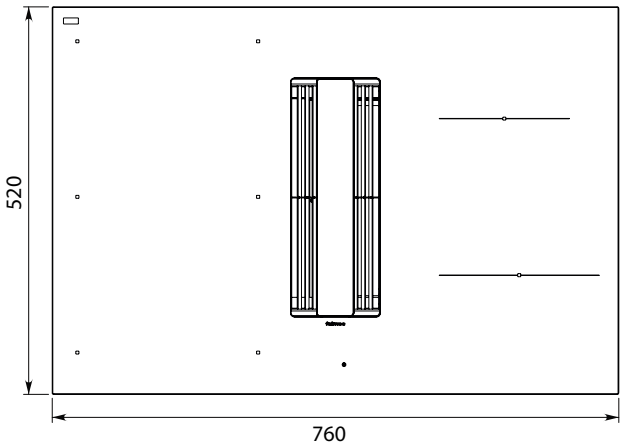
INSTRUCTIONS BOOKLET

LIBRETTO ISTRUZIONI [IT]
INSTRUCTIONS BOOKLET [EN]
GEBRAUCHSANWEISUNG [DE]
MODE D'EMPLOI [FR]
MANUAL DE INSTRUCCIONES [ES]
ИНСТРУКЦИИ [RU]
INSTRUKCJA OBSŁUGI [PL]
BRUGSANIVSNINGER [DK]
HANDLEIDING [NL]
OHJEKIRJA [FI]

ZERO 76

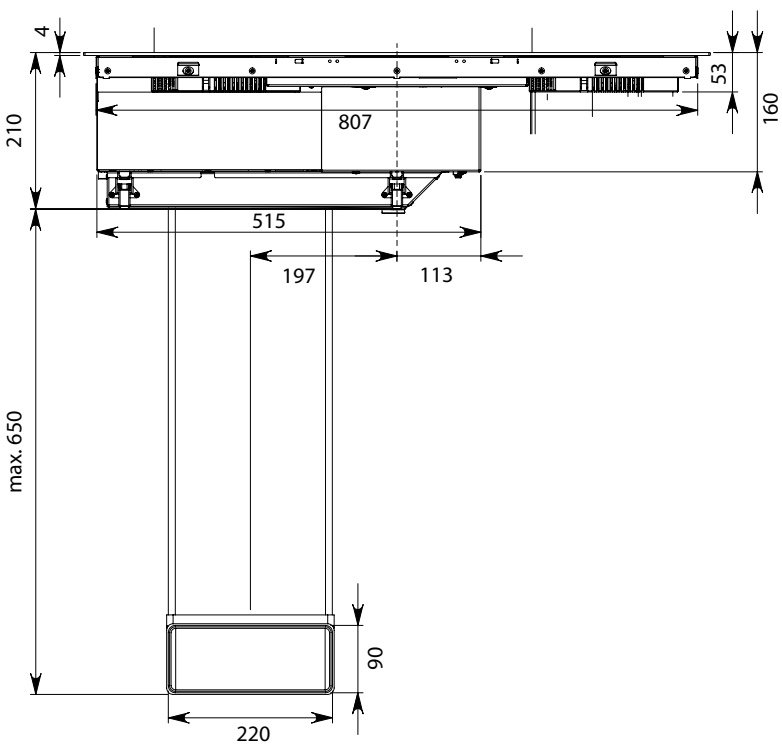

4
206
49
156
732
515
159
150
90
220

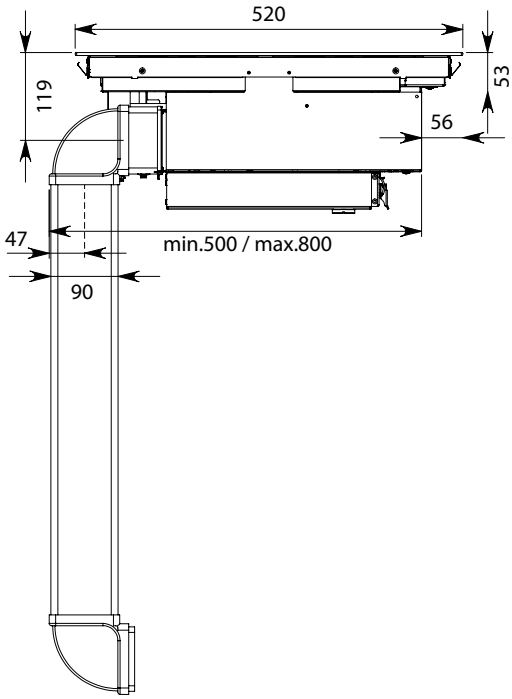

520
119
53
56
47
min.500 / max.800
90

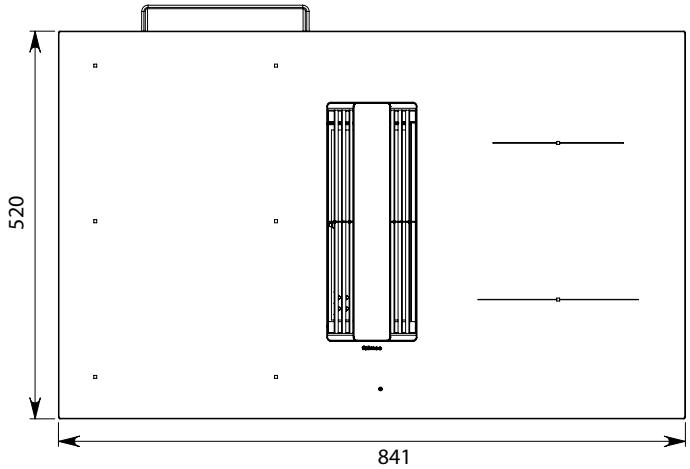

520
760

23 kg

ZERO 84


4
210
53
160
807
515
197
113
max. 650
90
220


520
119
53
56
47
min.500 / max.800
90


520
841

28 kg

ZERO 76

IT - Misure foro per incasso.

EN - Hole measurements for installation.

DE - Lochabmessungen für Einbau.

FR - Mesures du trou pour encastrement.

ES - Medidas del orificio para empotrado.

RU - Размеры монтажного отверстия.

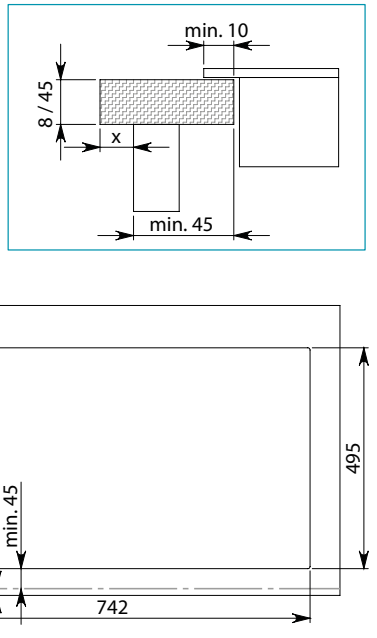
PL - Wymiary otworu do zabudowy.

DA - Mål til åbning for indbygning.

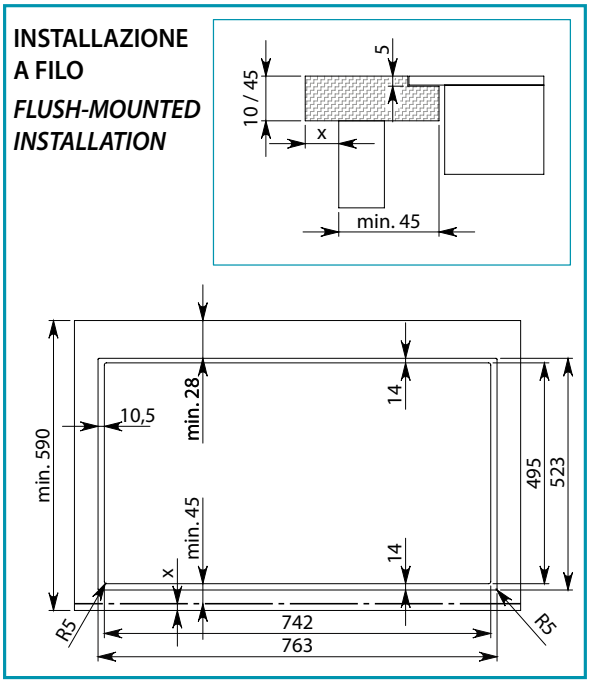
NL - Maten gat voor inbouw.

FI - Aukon mittaukset asennusta varten.

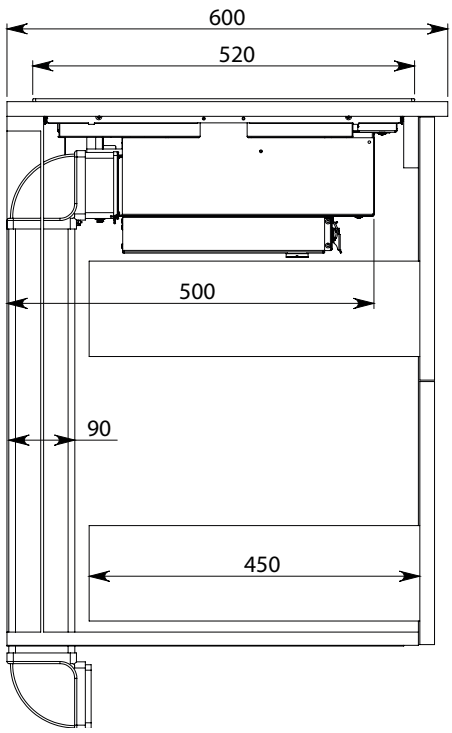
INSTALLAZIONE IN APPOGGIO
TOP-MOUNTED INSTALLATION

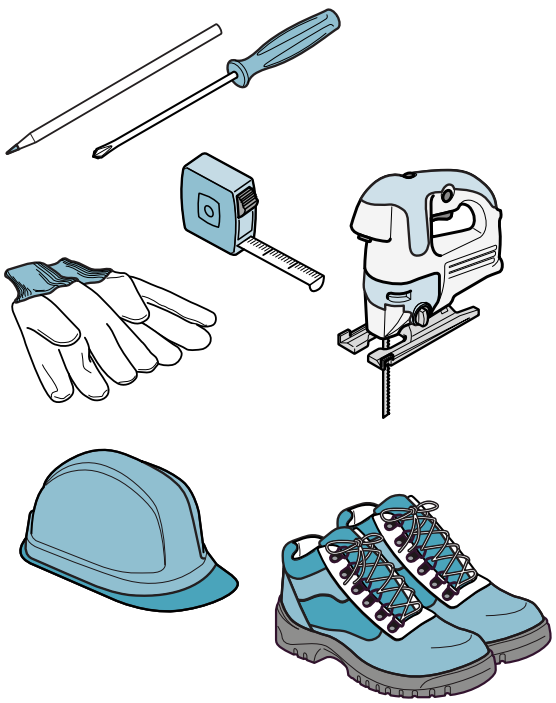


INSTALLAZIONE A FILO
FLUSH-MOUNTED INSTALLATION



ESEMPIO DI INSTALLAZIONE
INSTALLATION EXAMPLE





ZERO 84

IT - Misure foro per incasso.

EN - Hole measurements for installation.

DE - Lochabmessungen für Einbau.

FR - Mesures du trou pour encastrement.

ES - Medidas del orificio para empotrado.

RU - Размеры монтажного отверстия.

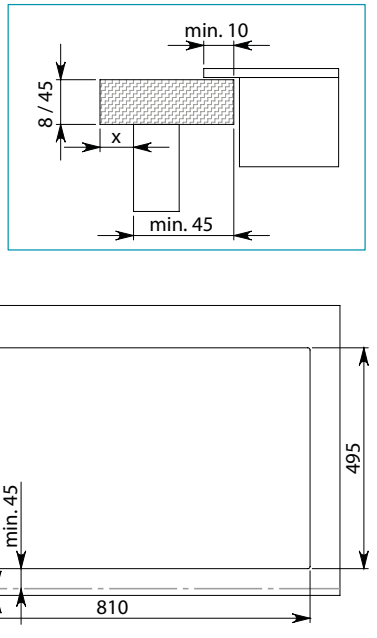
PL - Wymiary otworu do zabudowy.

DA - Mål til åbning for indbygning.

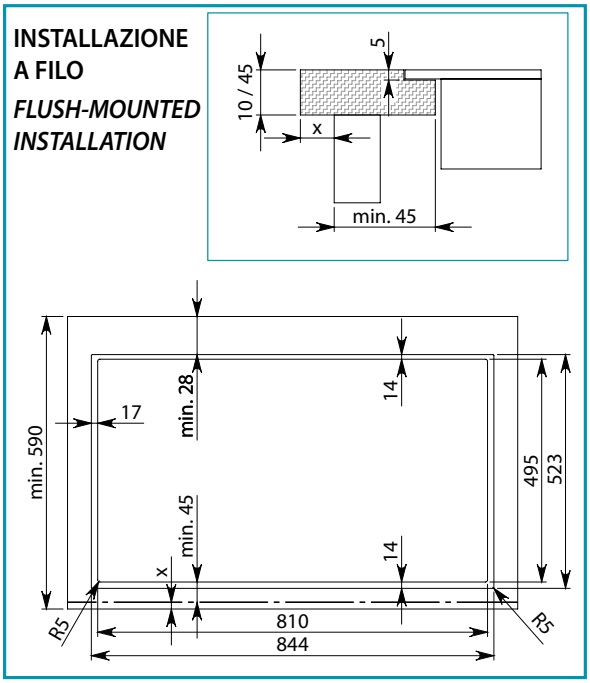
NL - Maten gat voor inbouw.

FI - Aukon mittaukset asennusta varten.

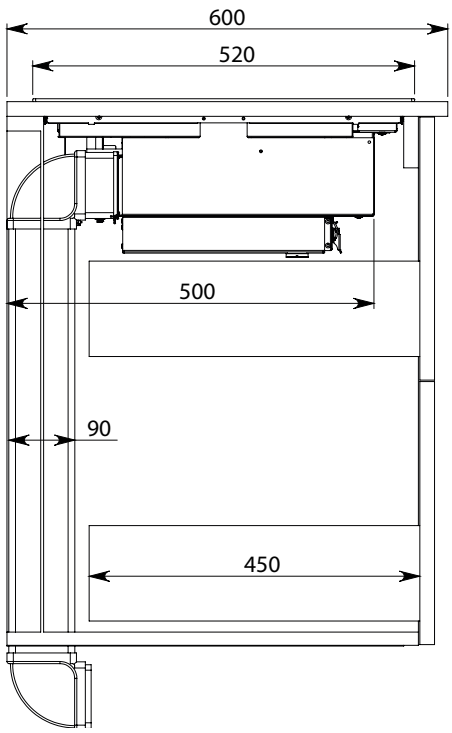
INSTALLAZIONE IN APPOGGIO
TOP-MOUNTED INSTALLATION

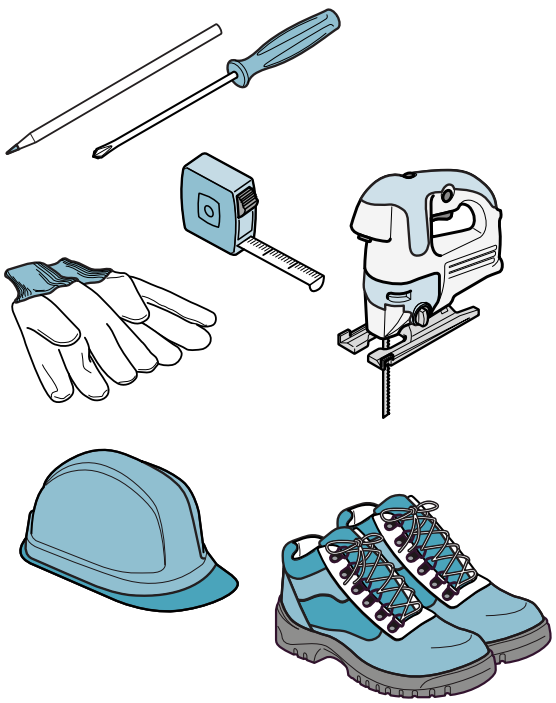


INSTALLAZIONE A FILO
FLUSH-MOUNTED INSTALLATION

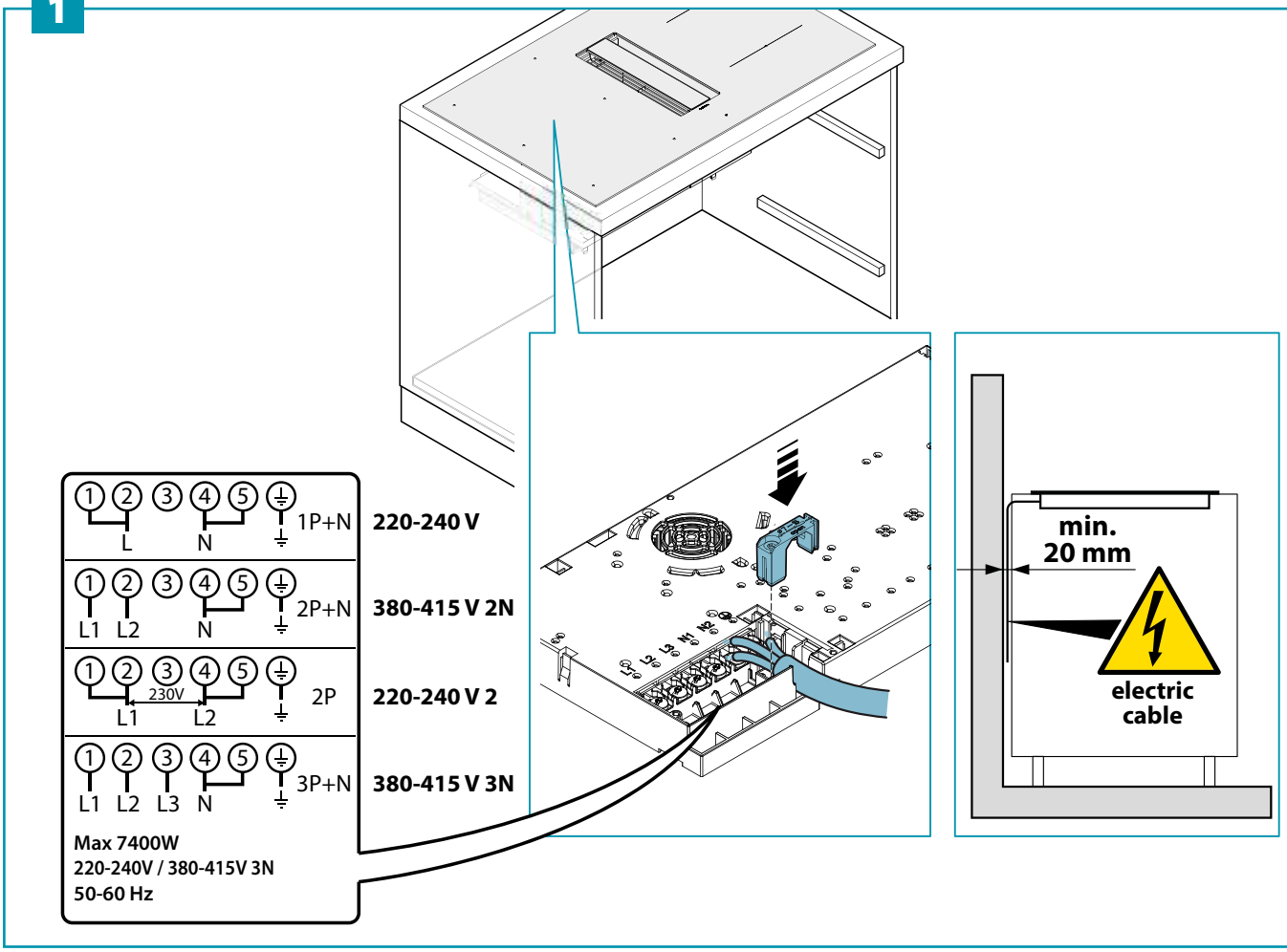


ESEMPIO DI INSTALLAZIONE
INSTALLATION EXAMPLE

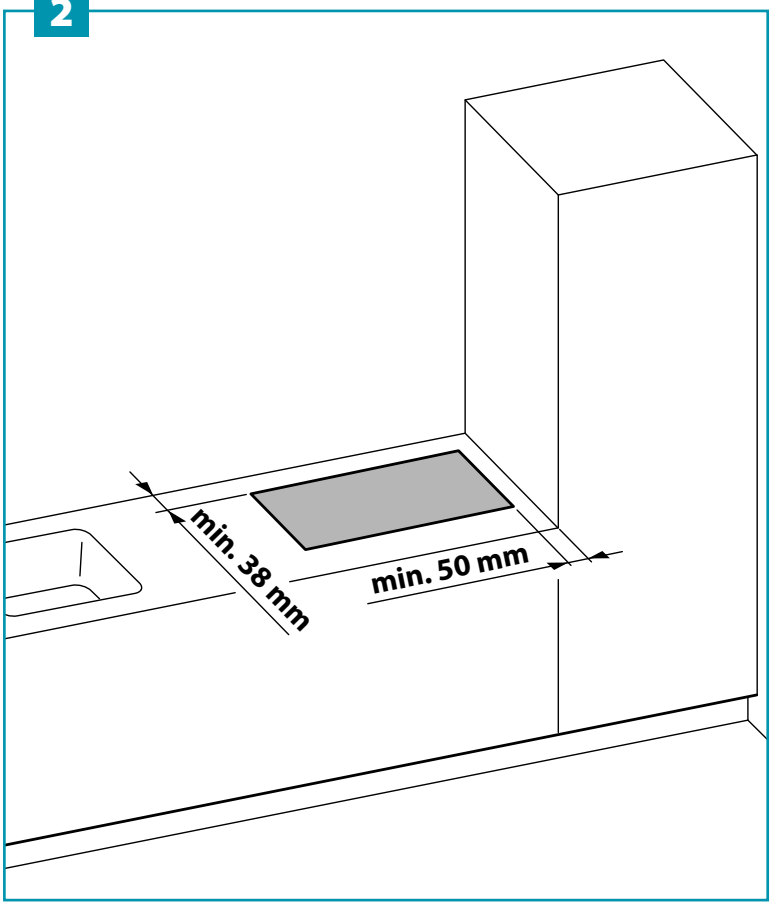




1



2



IT - Collegamento cavo di alimentazione del piano cottura (1). Distanze di sicurezza (2).

EN - Connection of the power cable of the cooking hob (1). Safety distance (2).

DE - Anschluss des Versorgungskabels der Kochfläche (1). Sicherheitsabstände (2).

FR - Branchement câble d'alimentation du plan de cuisson (1). Distances de sécurité (2).

ES - Branchement câble d'alimentation du plan de cuisson (1). Distancias de seguridad (2).

RU - Подсоединение токоподводящего кабеля варочной поверхности (1). Безопасное расстояние (2).

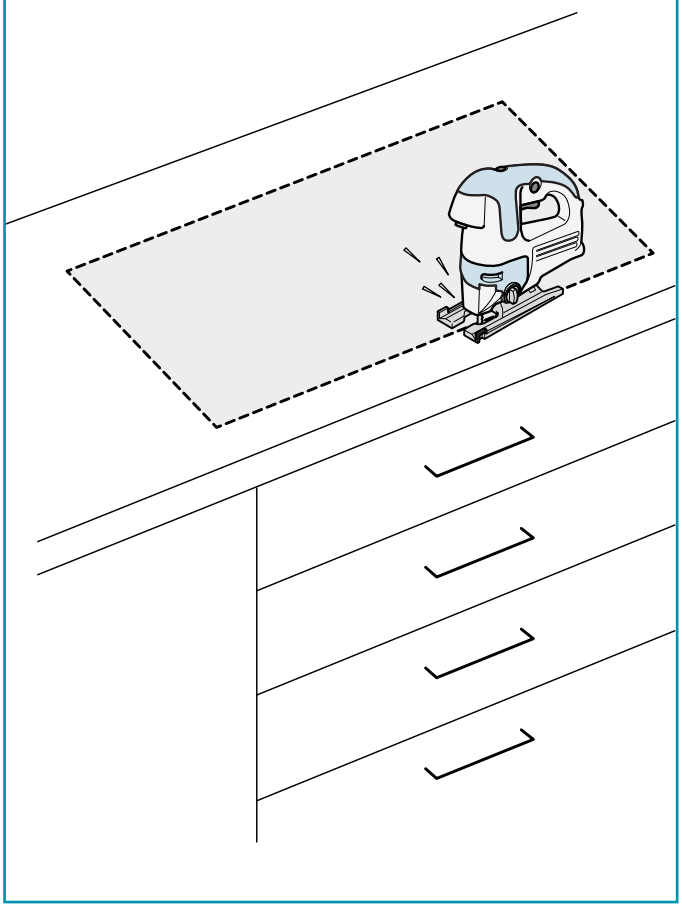
PL - Podłączenie kabla zasilania płyty grzewczej (1). Odległości bezpieczeństwa (2).

DA - Tilslutning af kogepladens forsyningskabel (1). Sikkerhedsafstand (2).

NL - Aansluiting voedingskabel van de kookplaat (1). Veiligheidsafstanden (2).

FI - Keittolieden virtajohdon liitäntä (1). Turvaetäisyys (2).

3



IT - Operazioni preliminari: Taglio del top (3). Inserimento cappa su base (4).

EN - Preliminary operations: Cutting the top (3). Insertion of the hood onto the base (4).

DE - Vorbereitende Arbeiten: Schneiden Sie die Spitze (3). Einsetzen der Haube auf der Basis (4)

FR - Opérations préliminaires: Couper le haut (3). Insertion de la hotte sur la base (4).

ES - Operaciones preliminares: Cortando la parte superior (3). Inserción de la campana en la base (4).

RU - Предварительные операции: Вырезание верхней части (3). Установка вытяжки на основание (4).

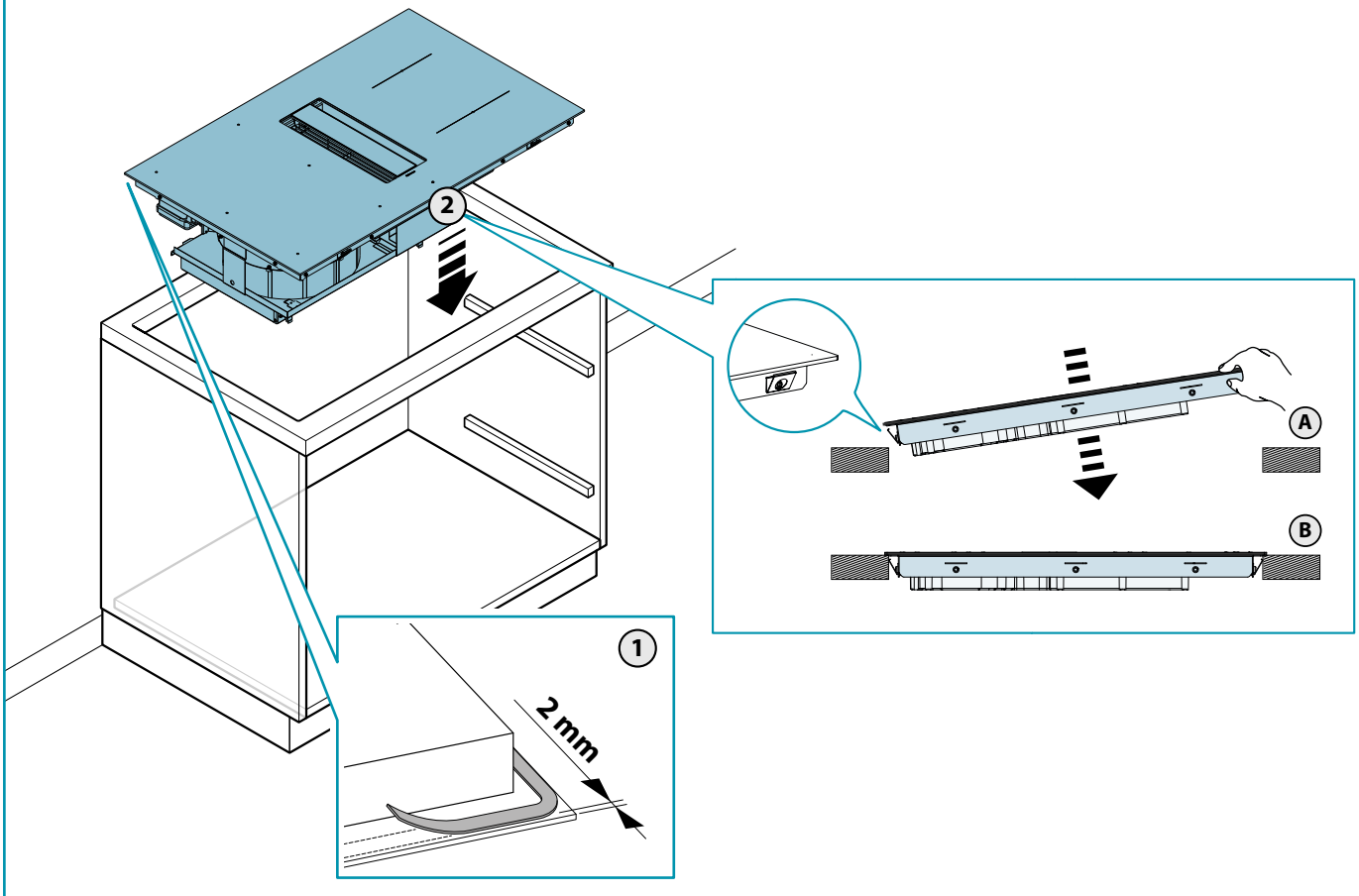
PL - Operacje wstępne: Cięcie górnej części (3). Umieszczenie okapu na podstawie (4).

DA - Indledende handlinger: Skær toppen (3). Isætning af emhætten på underlaget (4).

NL - Handelingen vooraf: Snijden van de top (3). Plaatsing afzuigkap op basis (4).

FI - Alustavat toimenpiteet: Tason leikkaaminen (3). Liesituulettimen asentaminen alustaan (4).

4



IT - Installazione con cappa ad evacuazione esterna (aspirante) (5).

EN - Installation with external exhaust hood (suction) (5).

DE - Installation mit Abzugshaube in Version Außenabluft (Abluftversion) (5).

FR - Installation avec hotte à évacuation extérieure (aspirante) (5).

ES - Instalación con campana de evacuación externa (extractora) (5).

RU - Установка с кухонной вытяжкой с выводом наружу (всасывающая) (5).

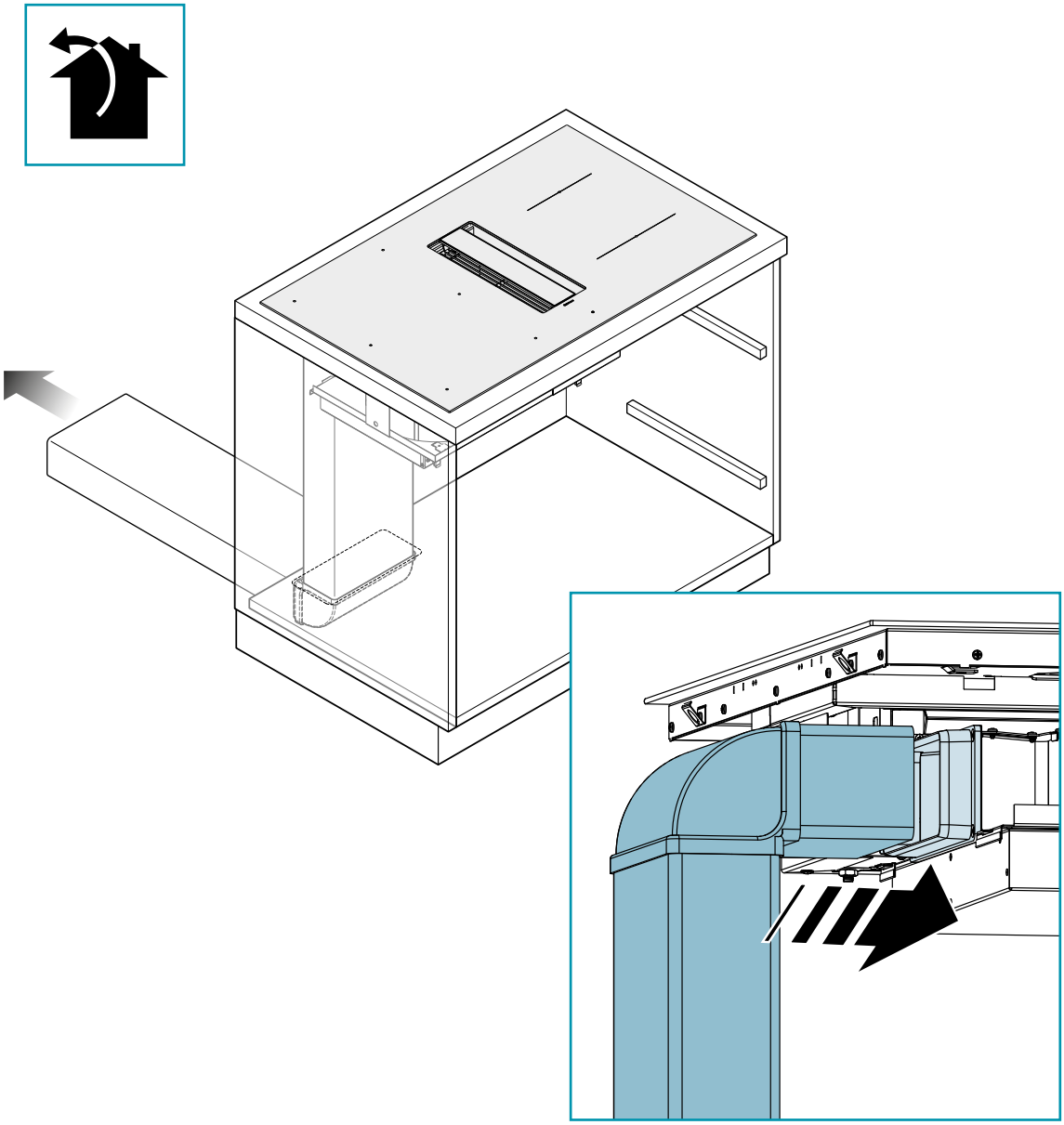
PL - Instalacja z okapem z usuwaniem na zewnątrz (wyciągowy) (5).

DA - Installation med emhætte med ekstern udledning (udsugende) (5).

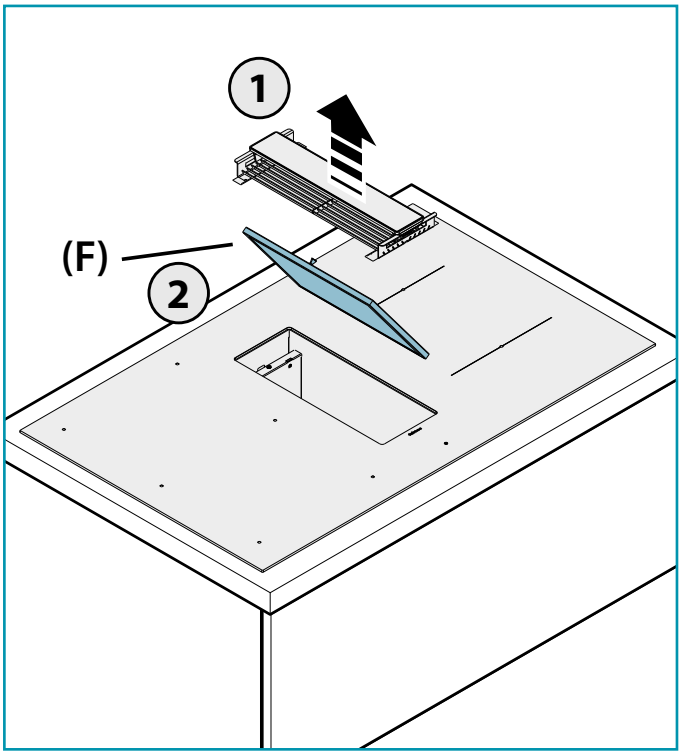
NL - Installatie met kap met (zuig)afvoer naar buiten (5).

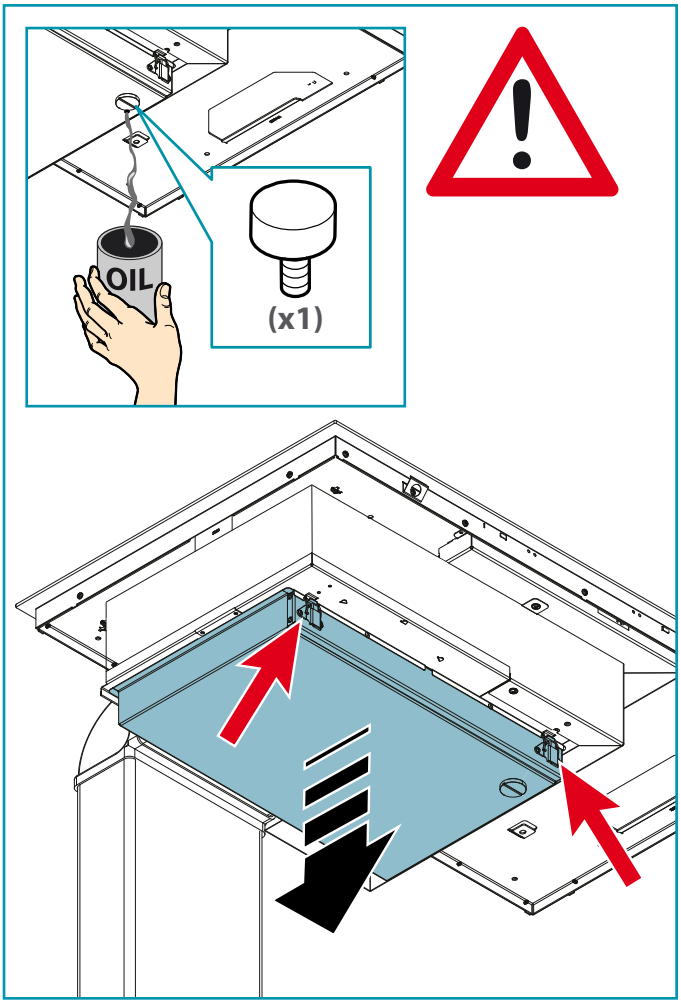
FI - Liesituulettimen asennus ulkoisella poistoputkella (imu) (5).

5



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





ISTRUZIONI DI SICUREZZA E AVVERTENZE

Queste avvertenze sono state redatte per la vostra sicurezza e per quella degli altri, Vi preghiamo, dunque, di leggere attentamente questo libretto in tutte le sue parti prima di utilizzare l'apparecchio o di effettuare operazioni di pulizia sullo stesso.
Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, essere causati a persone, cose ed animali domestici conseguenti alla mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza indicate in questo libretto.
È molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato insieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione.

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

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o il suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio

Destinazione d'uso

- Questo piano cottura è destinato all'impiego in ambito domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze.
- Non installare il piano cottura in ambienti esterni e non esporla ad agenti atmosferici (pioggia, vento, ecc...).
- **È vietato l'uso del piano induzione su apparati in movimento.**
- Qualsiasi altro uso non è ammesso.
- **Non usare il piano cottura prima di averlo installato**
- **Mai aprire l'involucro dell'apparecchio.**
- **Falmec garantisce il rispetto degli standard di sicurezza solo con ricambi originali.**
- **L'apparecchio non è destinato al funzionamento con timer esterno oppure con telecomando.**
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
  I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
  La pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Non assentarsi mai quando il piano cottura è in funzione.

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

Pericolo di ustioni

- Usare il blocco dei comandi per impedire che persone non autorizzate possano accendere l'apparecchio da soli.
- posizionare manici e maniglie di padelle e pentole in modo che i bambini non possano toccarle.
- Spegnere le zone di cottura dopo l'uso.
- Dopo l'uso spegnere gli elementi del piano tramite il loro comando senza fare affidamento al rilevatore di pentole.
- Non appoggiare nessun oggetto di metallo sulle zone di cottura accese.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.

Sicurezza tecnica

- Il lavoro d'installazione deve essere eseguito da installatori competenti e qualificati, secondo quanto indicato nel presente libretto e rispettando le norme in vigore.
- Non modificare la struttura elettrica, meccanica e funzionale dell'apparecchiatura.
- ATTENZIONE: la mancata installazione delle viti o del dispositivo di fissaggio in conformità con queste istruzioni può causare rischi elettrici
- Non tentare di effettuare da soli riparazioni o sostituzioni: gli interventi effettuati da persone non competenti e qualificate possono provocare danni, anche molto gravi, a cose e/o persone non coperti da garanzia del Costruttore.
- Prima di installare il piano cottura, controllare l'integrità e funzionalità di ogni sua parte: se si notano anomalie non procedere nell'installazione e contattare il Rivenditore.

Sicurezza elettrica

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

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

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

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

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

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

ATTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche

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

Deviazione per Australia e Nuova Zelanda: Per gli apparecchi fissi collegati in modo permanente al cablaggio fisso, la conformità a questo requisito è considerata soddisfatta se le istruzioni relative alla disconnessione incorporate nel cablaggio fisso sono conformi alla norma AS/NZS 3000

SICUREZZA SCARICO FUMI

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

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

AVVERTENZE PER L'UTILIZZO

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.
- Durante l'uso, pentole e stoviglie possono causare dei rumori che possono dipendere da:
  – un livello di potenza elevato.
  – materiali diversi del fondo delle pentole.
- ATTENZIONE: Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- ATTENZIONE: Il processo di cottura deve avvenire sotto controllo. Un processo di cottura breve deve essere costantemente sorvegliato.
- La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco.
- ATTENZIONE: la cottura automatica sul piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non cercare di spegnere un eventuale incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- Non conservare oggetti infiammabili nei cassetti posti sotto il piano cottura. Il portaposate, deve essere in materiale resistente al calore.
- Non conservare oggetti metallici direttamente al di sotto del piano cottura.
- Non riscaldare pentole o padelle vuote e controllare sempre che le pentole abbiano al loro interno una quantità minima di liquidi.
- Usare possibilmente sempre dei coperchi per evitare dispersione di calore.
- Cuocere con poca acqua.
- Dopo aver iniziato ad arrostire o a cuocere le pietanze portare il livello di potenza su un livello più basso.
- Spegnere sempre il piano cottura dopo l'uso.
- Controllare continuamente la cottura in caso di uso di grassi e oli, in quanto possono infiammarsi rapidamente.
- Riscaldare grassi e oli al massimo per un minuto e non utilizzare mai la funzione Booster.
- Evitare che zucchero, materiali sintetici o pellicole d'alluminio entrino a contatto con le zone calde. Queste sostanze, durante il raffreddamento, possono provocare crepe o altre alterazioni sulla superficie vetroceramica: spegnere il dispositivo e rimuovere immediatamente dalla zona di cottura ancora calda.
- Prestare attenzione a non ustionarsi durante e dopo l'uso del dispositivo.
- Assicurarsi che nessun cavo elettrico fisso o mobile del dispositivo entri in contatto con il vetro o una padella calda.
- Non utilizzare il piano cottura per riscaldare barattoli.
- Non applicare nessun tipo di copertura al piano induzione.
- I cavi elettrici non devono entrare in contatto col piano cottura.
- Si consiglia di proteggere le mani dal calore usando delle apposite presine. Utilizzare esclusivamente guanti o presine asciutti.
- Usare solo pentole e padelle a fondo liscio e magnetico idonee per piani induzione.
- Ulitizzare sempre una pentola o padella su ciascuna zona di cottura, anche in fuzione BRIDGE.
- Non appoggiare stoviglie calde sui tasti sensori e sulle spie perchè possono danneggiare l'elettronica sottostante.
  Tenere i comandi e le spie sempre puliti.
- Spostare le pentole sollevandole per non strisciare la superficie del piano cottura.
- Pentole e piano cottura devono essere perfettamente puliti prima di entrare in contatto.
- Non far cadere alcun oggetto sopra il piano cottura!

Usare solo pentole con fondo magnetico.
Altri materiali non sono ammessi.

Usare pentole di dimensioni adeguate alla zona di cottura desiderata.

SCELTA DELLE PENTOLE

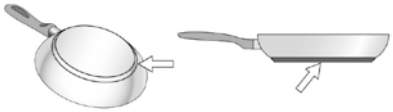
Pentole adatte per l'induzione:
I fondi possono essere completamente ferrosi, di materiali misti ferrosi e non ferrosi o di materiali non ferrosi.
Sono adatte all'uso sui piani ad induzione solamente le pentole con fondo completamente magnetizzabile, sufficientemente largo e perfettamente piano.
Il fondo è magnetizzabile se un magnete aderisce su ogni punto del fondo della pentola.
Il diametro minimo del fondo della pentola può variare a seconda della zona di cottura (vedi indicazioni sottostanti); per diametro minimo si intende la parte della pentola che appoggia sul piano cottura.
Nelle pentole con fondo piano completamente ferroso il calore si diffonde in modo omogeneo; inoltre il fondo piano evita di danneggiare la superficie del piano cottura.
Pentole adatte (esempi):
- Pentole in acciaio smaltato con fondo spesso
- Pentole in ghisa con fondo smaltato
- Pentole in acciaio inox multistrato
- Pentole in acciaio inossidabile ferritico

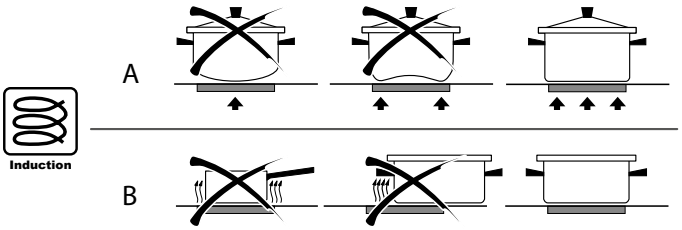
Usare solo pentole con fondo magnetico.
Altri materiali non sono ammessi.

Usare pentole di dimensioni adeguate alla zona di cottura desiderata.

SCELTA DELLE PENTOLE

Pentole adatte per l'induzione:
Sono adatte all'uso sui piani ad induzione solamente le pentole con fondo completamente magnetizzabile, sufficientemente largo e perfettamente piano.
Il fondo è magnetizzabile se un magnete aderisce su ogni punto del fondo della pentola.
L'utilizzo di pentole con fondo irregolare puo' ostacolare il rilevamento della pentola ed il suo riscaldamento.
Pentole adatte (esempi):
- Pentole in acciaio smaltato con fondo spesso
- Pentole in ghisa con fondo smaltato
- Pentole in acciaio inox multistrato
- Pentole in acciaio inossidabile ferritico

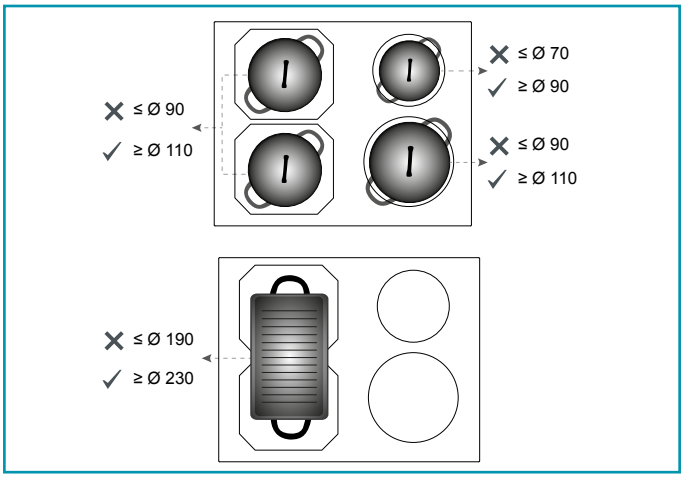




Dimensione del fondo della pentola - Zero:

Zona cottura	Dimensione minima
Singola	ø110mm - ø90mm
Bridge	230mm

Dimensione del fondo della pentola:



Pentole non adatte per l'induzione:
Non sono adatte all'uso sui piani ad induzione le pentole con fondo non magnetizzabile o solo parzialmente magnetizzabile, con dimensione inferiore al minimo indicato e non perfettamente piano, anche se riportanti il simbolo che le indica come adatte all'induzione.
Queste tipologie di pentole hanno in ogni caso un'efficienza inferiore e performance di cottura minori.
I fondi con materiale non ferroso (alluminio, rame,…) non possono essere usati con i piani ad induzione.
I fondi con materiale misto possono scaldarsi in maniera non uniforme e non raggiungere quindi temperature alte. Nei casi in cui il fondo è composto prevalentemente da materiale non ferroso, il piano può non riconoscere la pentola e la zona di cottura non si attiva. Inoltre alcuni di questi materiali tendono a rilasciare materiale che si lega con la serigrafia del vetro, rovinandolo irreparabilmente.
L'utilizzo di pentole con fondo irregolare (per esempio a pallini stampati) può ostacolare il rilevamento della pentola, non garantisce omogeneità di riscaldamento e, anche in questo caso, può causare rilascio di materiale in seguito a shock termici.
Pentole non adatte (esempi):
- Pentole in rame
- Pentole in alluminio
- Pentole in ceramica
- Pentole in terracotta
- Pentole in acciaio inox

Rumorosità durante la cottura
Le pentole possono produrre rumore durante la cottura: non è un malfunzionamento e non influisce sul funzionamento del prodotto.
Il rumore prodotto dipende dal tipo di pentola e dal tipo di fondo;
se risulta particolarmente fastidioso si consiglia di sostituire la pentola.
Ronzii, sibili, crepitii e vibrazioni sono dovuti al trasferimento d'energia sul fondo della pentola, e sono generati dai vari materiali che lo compongono. Si notato a livelli alti di potenza, diminuiscono con il diminuire del livello di potenza impostato.
Fruscio della ventilazione interna: l'apparecchio è dotato di una ventilazione per regolare la temperatura interna la piano ad induzione. La ventilazione puo' rimanere accesa anche dopo aver spento l'apparecchio

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

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

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

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

Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno oppure una cucina elettrica dotati di sistema pirolitico non metterlo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso, poiché può entrare in funzione il dispositivo anti surriscaldamento del piano cottura (vedi paragrafo relativo).

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

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

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

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

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

Non appoggiare nessun oggetto sopra le alette motorizzate.

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

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

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

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

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

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

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

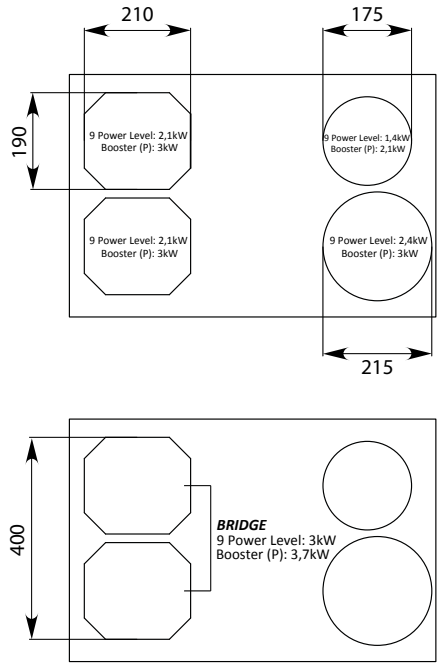
SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO PIANO COTTURA

Informazioni sul prodotto secondo la direttiva (UE) n. 66/2014

Metodo di calcolo: EN 60350-2:2018+ A1:2021

Produttore	**Falmec S.p.a.**
Identificativo del modello	**Zero**
Tipologia di piano cottura	**Piano cottura in vetroceramica**
Numero di zone di cottura / superfici di cottura	**4**
Tecnologia di riscaldamento	**Zone e superfici di cottura a induzione**
Superficie utile	**2x(245x21,5 cm)+ø17,5cm+ ø21,5 cm**

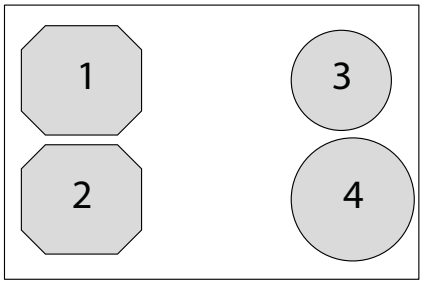
DIMENSIONE DELLA SUPERFICIE UTILE



POTENZA TOTALE: **3 - 7,4 kW**

CONSUMO ENERGETICO (Wh / Kg)

Consumo energetico zone di cottura:



1: 188,5 Wh/Kg
2: 188,5 Wh/Kg
3: 182,3 Wh/Kg
4: 183,0 Wh/Kg

Consumo energetico del piano cottura: 185,6 Wh/Kg

INSTALLAZIONE
parte riservata solo a personale qualificato

Prima di effettuare l'installazione della cappa, leggere attentamente il cap. "ISTRUZIONI DI SICUREZZA E AVVERTENZE".

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER IL MONTAGGIO

Installare il piano cottura solo dopo aver installato basi e pensili della cucina. Assicurarsi che i piani di lavoro siano stati impiallacciati con collante termoresistente per non subire deformazioni o distacchi.

POSIZIONAMENTO

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

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

PIANO COTTURA

COLLEGAMENTO ELETTRICO
(parte riservata solo a personale qualificato)

Prima di effettuare qualsiasi operazione sul piano scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
Assicurarsi che non vengano scollegati o tagliati fili elettrici all'interno del piano:
in caso contrario contattare il Centro Assistenza più vicino.
Per l'allacciamento elettrico rivolgersi a personale qualificato.
Il collegamento deve essere eseguito in conformità con le disposizioni di legge in vigore.

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

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

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

Collegamento del piano

rete	Connessione	Sezione del cavo	Cavo di alimentazione
220V - 240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V - 415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V - 415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F

CAPPA

SCARICO FUMI

CAPPA AD EVACUAZIONE ESTERNA (ASPIRANTE)

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

Il tubo d'uscita deve avere:
- un diametro non inferiore a quello di raccordo della cappa.
- una leggera inclinazione verso il basso (caduta) nei tratti orizzontali per evitare che la condensa refluisca nel motore.
- il numero minimo indispensabile di curve.
- la lunghezza minima indispensabile per evitare vibrazioni e di ridurre la capacità aspirante della cappa.
  È necessario isolare la tubazione se passa attraverso ambienti freddi.

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

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO
parte riservata solo a personale qualificato

La cappa ha la possibilità di essere installata in varie configurazioni.
Le fasi di montaggio generiche valgono per tutte le installazioni; seguire invece dove specificato le fasi corrispondenti all'installazione desiderata.

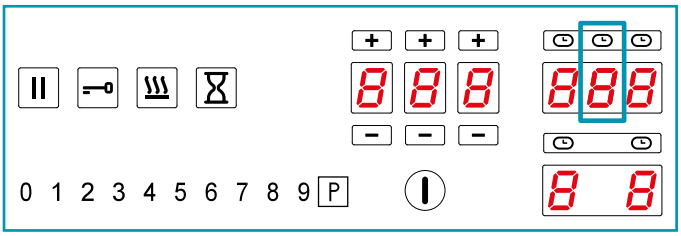
FUNZIONAMENTO CAPPA

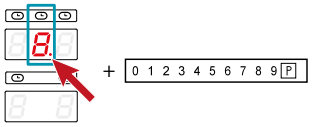
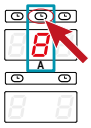
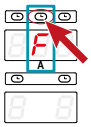
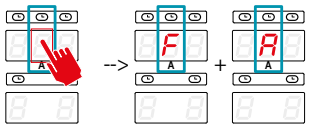
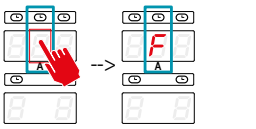
QUANDO ACCENDERE LA CAPPA?
Accendere la cappa almeno un minuto prima di iniziare a cucinare per convogliare fumi e vapori verso la superficie di aspirazione.
Al termine della cottura lasciare in funzione la cappa fino a completa aspirazione di tutti i vapori e odori: con la funzione Timer, e possibile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

QUALE VELOCITÀ SCEGLIERE?
velocità (1-3): mantiene l'aria pulita con bassi consumi di energia elettrica.
velocità (4-5): condizioni normali di utilizzo.
velocità (6-7): presenza di forti odori e vapori.
velocità (8-P): rapidi smaltimenti di odori e vapori.
Nell'ottica della riduzione dell'impatto ambientale, si suggerisce di impostare sempre la velocità minima adeguata al livello di aspirazione richiesto.

QUANDO LAVARE O CAMBIARE I FILTRI?
I filtri metallici devono essere lavati ogni 30 ore di utilizzo.
Per ulteriori dettagli vedere cap **"MANUTENZIONE".**

PULSANTIERA TOUCH CAPPA



	**Accensione e regolazione velocità** **Velocità "P":** attiva solo per pochi minuti, poi velocità 9
	A: Attivazione ciclo automatico (A) della cappa in funzione della potenza delle piastre
	**Funzione Timer cappa.** Permette di spegnere la cappa dopo un tempo impostato
	Switch off automatico: se vengono spenti tutti I fuochi, la cappa rimane accesa per 5min poi si spegne automaticamente
  	**Allarme filtro Carbon.Zeo:** Manutenzione dopo circa 1500ore di utilizzo Il display visualizza "F". **Per azzerare l'allarme:** premere per 5 secondi il tasto **Per Attivare l'allarme:** A cappa spenta, premere il display cappa per 5 secondi. L'attivazione della funzione allarme filtro Carbon. Zeo è data dalla visualizzazione di F + A sul display **Per Disattivare l'allarme:** A cappa spenta, premere il display cappa per 5 secondi. La disattivazione della funzione allarme filtro Carbon.Zeo è data dalla visualizzazione solamente di F sul display

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

FUNZIONAMENTO E USO DEL PIANO INDUZIONE

USARE SOLO PENTOLE PER PIANI INDUZIONE.
Quando si accende una zona cottura il fondo della pentola si riscalda.
La zona cottura si riscalda solamente grazie al calore ceduto dalla pentola.
L'induzione rileva automaticamente le dimensioni della pentola.
La potenza di riscaldamento deve essere scelta in base a cosa si vuole cucinare .

Nell'ottica della riduzione dell'impatto ambientale, si suggerisce di impostare sempre il livello di potenza minimo adeguato alla cottura richiesta.
Qui sotto viene riportata una breve tabella:

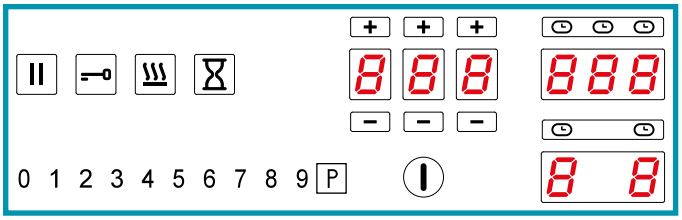
AREE DI REGOLAZIONE

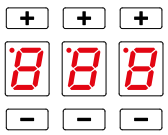
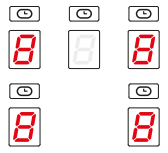
1 - 2	Fondere Riscaldare	Salse, burro, cioccolato, gelatina Piatti precotti

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

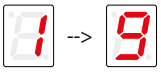
Nota: il tempo di riscaldamento dei piani cottura a induzione è più breve rispetto a quello dei piani cottura a gas.

PULSANTIERA TOUCH



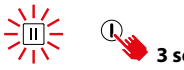
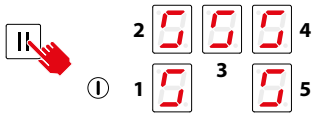
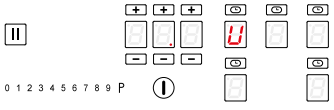
Comando	descrizione
	Piano cottura ON/OFF. In caso non venga attivato nessun altro commando, il piano si spegne automaticamente dopo pochi secondi
	Tasto pausa. Sospende la cottura. Vedere la funzione PAUSA
	Tasto blocco comandi. Blocco della tastiera per impedire comandi accidentali
	Tasto funzione KEEP WARM. Mantiene la cottura ad una temperatura di 44°C
	Tasto Timer. Attiva l'impostazione di un timer generico
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Selettore del livello di potenza Imposta la potenza della zona di cottura selezionata in una scala da 0 a 9
P	Tasto Booster. Imposta la potenza della zona di cottura selezionata al massimo disponibile
	Area Timer. Visualizza il timer impostato. I tasti [+] e [−] aumentano o diminuiscono il valore visualizzato sul corrispondente display. Le cifre corrispondono da sinistra a destra: Ore, decine di minuti, minuti.
	Area zone cottura. Visualizza e seleziona la zona cottura corrispondente: - Frontale sinistra - Posteriore sinistra - Frontale destra - Posteriore destra
	Timer zona cottura. Visualizza l'attivazione del timer legato alla zona di cottura corrispondente

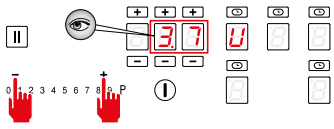
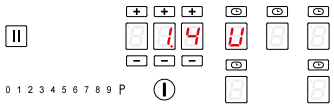
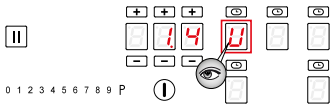
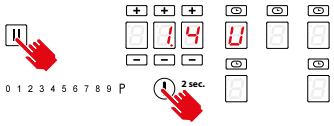
Visualizzazione display	descrizione

	Zona cottura in stand-by
	Zona cottura selezionata
	Livello di potenza selezionato
	Power boost: massima potenza di cottura
	Indicatore di calore residuo
	Funzione Keep warm attiva
	Funzione Bridge attiva
	Pentola non presente sul piano cottura o non rilevata.
	Funzione Pausa attiva
	Funzione Blocco bambini attiva
	Funziona Riscaldamento automatico attiva

PROCEDURA CAMBIO POTENZA

ATTENZIONE: la riduzione della potenza comporta una limitazione sui livelli di potenza impostabili nelle singole zone. Queste limitazioni sono gestite automaticamente dal dispositivo.

Sequenza	descrizione
	Con piano spento Premere il tasto ON/OFF
	Entro 3 secondi premere nuovamente il tasto ON/OFF ⏻. Il tasto ⏸ inizia a lampeggiare
	Premere e mantenere premuto il tasto pausa
	I display delle zone di cottura mostra: 5. Premere in senso orario le zone.
	Rilasciare il tasto pausa
	Il display zone cottura mostra il simbolo U alternato al numero del parametro 0 L'area Timer visualizza l'impostazione corrente del parametro. **Il parametro per l'impostazione della potenza è U0.**

Sequenza	descrizione
	Premere l'area Timer per modificare il valore di potenza impostato. Premere sul selettore di livello potenza: - a sinistra per diminuire il valore, - a destra per aumentarlo
	Valore Potenza Minimo: 1.4 2,8kW Massimo: 3.7 7,4kW Incremento di regolazione: 0,2kW
	Premere su U per uscire dall'impostazione del parametro
	Per salvare le modifiche ed uscire dal menu: - premere il tasto ON/OFF ⏻ per 2 secondi. Per uscire dal menu senza salvare le modifiche: - premere il tasto ⏸

ACCENSIONE AUTOMATICA DELLA ZONA DI COTTURA

- Accendere il piano di cottura ⏻
- Posizionare la pentola, non vuota, sulla zona di cottura

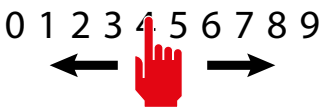
- Il tasto corrispondente alla zona si accende automaticamente
- Il selettore di livello di potenza si attiva illuminando il livello 0

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

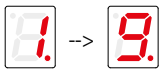
- Premere sul tasto della zona di cottura da impostare. Si accende il punto in basso a destra
- Regolare il livello di potenza desiderato.

REGOLAZIONE LIVELLO DI POTENZA:

- Scorrere il dito verso destra nel selettore di livello di potenza e fermarsi sul livello desiderato.



- Il display della zona di cottura selezionata visualizza il livello di potenza impostato:

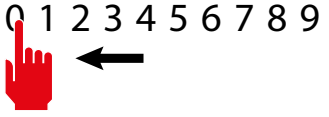


- Premere sul tasto P per attivare il livello Booster.

Il display della zona di cottura selezionata visualizza .
Il livello Booster viene mantenuto per un massimo di 5 minuti, successivamente il livello di potenza viene portato a 9.

SPEGNERE LA ZONA DI COTTURA:

- Scorrere il dito verso sinistra nel selettore di livello di potenza e fermarsi sul livello 0.



- Il display della zona di cottura selezionata visualizza il livello di potenza 0:

NOTA: per spegnere tutte le zone di cottura contemporaneamente: premere per 2 secondi il tasto ⏻.

Sui display delle zone di cottura ancora molto calde comparirà il simbolo:
. Non toccare le zone di cottura finchè la spia è accesa.

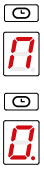
FUNZIONE BRIDGE:

- Questa funzione permette di far funzionare assieme le zone di cottura: 1-2 e/o 3-4; per l'utilizzo di pentole come pescere o pentole di forma rettangolare di grandi dimensioni.

NOTE: Rilevazione automatica BRIDGE: l'apparecchio propone automaticamente la funzione BRIDGE se viene messa una pentola sufficientemente grande sopra le zone di cottura 1-2 o 3-4.

- Premere contemporaneamente i tasti delle due zone di cottura da accoppiare. **ATTENZIONE** si possono accoppiare solamente le coppie indicate: zona fronte e retro destra (1-2) o zona fronte e retro sinistra (3-4).

- Un segnale acustico avvisa l'attivazione della funzione, i display visualizzano:



- Regolare il livello di potenza desiderato.

Per disattivare la funzione BRIDGE:
- Premere contemporaneamente i tasti delle due zone di cottura accoppiate.

FUNZIONE KEEP WARM

mantiene le pietanze calde ad una temperatura di circa 44°C

- Premere sul tasto della zona di cottura da impostare.

Si accende il punto in basso a destra

- Premere il tasto Keep Warm . Il display della zona di cottura indica l'attivazione della funzione .

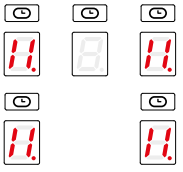
Per disattivare la funzione KEEP WARM:
- Premere sul tasto della zona di cottura con la funzione Keep Warm attiva

- Premere il tasto Keep Warm .

FUNZIONE PAUSA

sospende il funzionamento di tutte le zone di cottura.

- Premere il tasto pausa
- I display delle zone di cottura indicano l'attivazione della funzione pausa



La funzione Pausa può essere mantenuta attiva per un massimo di 10 minuti, successivamente il dispositivo si spegne.

Per disattivare la funzione PAUSA:

- Premere il tasto pausa . Il tasto inizia a lampeggiare
- Premere un qualsiasi tasto, tranne il tasto Pausa.
- La funzione è disabilitata e le zone cottura riprenderanno il funzionamento precedente all'attivazione della funzione Pausa.

NOTE: l'interruzione ed il ripristino dell'alimentazione elettrica disattiva la funzione PAUSA.

FUNZIONE BLOCCO COMANDI:

disabilita tutti i tasti del dispositivo per evitare attivazioni accidentali durante la pulizia del piano cottura.

-Premere il tasto Blocco comandi per 1 secondo

Tutti i tasti ad eccezione dei tasti Blocco comandi ed ON/OFF sono disabilitati.

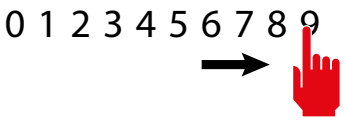
Per disattivare la funzione BLOCCO COMANDI:

- Premere il tasto Blocco comandi per 1 secondo

FUNZIONE BLOCCO BAMBINI:

disattiva il funzionamento di tutti i tasti

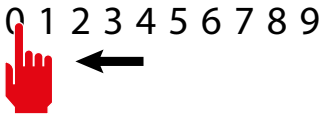
- Accendere il piano di cottura
- **IMPORTANTE**: eseguire l'intera procedura entro 10 secondi
- Premere sul tasto di una zona di cottura per 3 secondi
- Rilasciare il tasto e scorrere il dito verso destra nel selettore di livello di potenza da 0 a 9



- Il display della zona di cottura indica l'attivazione della funzione

Per disattivare la funzione BLOCCO BAMBINI:

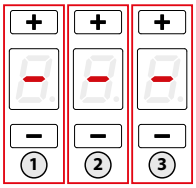
- **IMPORTANTE**: eseguire l'intera procedura entro 10 secondi
- Premere sul tasto di una zona di cottura per 3 secondi
- Rilasciare il tasto e scorrere il dito verso sinistra nel selettore di livello di potenza da 9 a 0



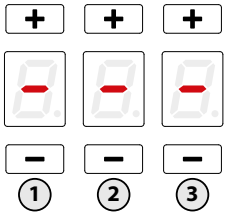
FUNZIONE TIMER

permette di impostare un tempo al termine del quale verrà emesso un allarme acustico.

- Premere il tasto Timer



- L'area Timer si attiva:
- Premere sui tasti e per impostare il timer.



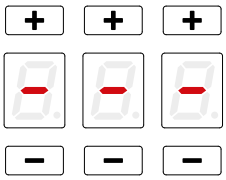
Area 1: ore
Area 2: decine di minuti
Area 3: minuti
Massimo tempo impostabile: 9 ore e 59 minuti
- Dopo 10 secondi il timer inizierà il conto alla rovescia.
- Al termine del conteggio, verrà emesso un segnale acustico.
- Premere un qualsiasi tasto per disattivare il segnale acustico.

FUNZIONE TIMER ZONA COTTURA:

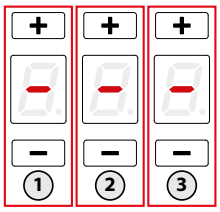
permette di spegnere una zona cottura dopo un tempo impostato

-Premere sul tasto della zona di cottura da impostare. Si accende il punto in basso a destra

- Premere sull'area Timer.



- L'area Timer si attiva: e il simbolo sopra la zona di cottura lampeggia.
- Premere sui tasti e per impostare il timer.



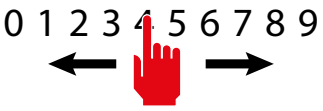
Area 1: ore
Area 2: decine di minuti
Area 3: minuti
Massimo tempo impostabile: 9 ore e 59 minuti
- Dopo 5 secondi il timer inizierà il conto alla rovescia.
- Al termine del conteggio, la zona di cottura interessata verrà spenta e verrà emesso un segnale acustico.
- Premere un qualsiasi tasto per disattivare il segnale acustico.

FUNZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO:

imposta la massima potenza per un tempo preimpostato e ritorna al livello precedente di potenza.

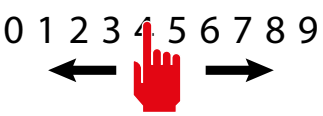
-Premere sul tasto della zona di cottura da impostare. Si accende il punto in basso a destra

- Scorrere il dito verso destra nel selettore di livello di potenza e fermarsi sul livello desiderato. La funziona puo' essere attivata solo per livelli da 1 a 8.



- Mantenere premuto il livello selezionato per 3 secondi

3 sec



Questo sarà anche il livello al quale la zona di cottura verrà riportata al termine del tempo preimpostato, durante il quale la zona di cottura funzionerà alla massima potenza.

- Il display della zona di cottura indica l'attivazione della funzione

Tabella durata funzione:

Livello potenza	Tempo funzione riscaldamento automatico (secondi)
1	48

Livello potenza	Tempo funzione riscaldamento automatico (secondi)
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	210
9	Funzione non disponibile
P	Funzione non disponibile

- Al termine del tempo, la funzione termina e la zona di cottura viene riportata al livello di potenza impostato precedentemente.

Per disattivare la funzione RISCALDAMENTO AUTOMATICO:
1 - Attendere il termine del tempo della funzione
oppure

2 - Premere il pulsante della zona di cottura per 3 secondi
- la funzione termina e la zona di cottura viene riportata al livello di potenza impostato precedentemente.
oppure
3- Se viene impostato un livello di potenza inferiore a quello impostato prima della funzione Riscaldamento automatico, la funzione si disattiva.

FUNZIONE RECALL:

permette di recuperare le impostazioni di cottura precedenti ad uno spegnimento involontario del piano cottura.

- Eseguire le seguenti operazioni entro 6 secondi dallo spegnimento involontario
- Accendere il piano di cottura
- Il tasto pausa lampeggia
- Premere il tasto pausa

La funzione RECALL ripristina il funzionamento delle zone di cottura, le funzioni Timer ed il Riscaldamento rapido. Le altre funzioni non verranno ripristinate.

COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI DEL PIANO COTTURA

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

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

Appare il simbolo [E]:
- Scollegare e ricollegare il piano cottura.
- Contattare il Servizio di assistenza post-vendita.

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

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

CODICI ERRORE DEL PIANO COTTURA

In caso di errore, ai fini del supporto per l'assistenza tecnica, il dispositivo visualizza dei codici di errore.
Il display della zona di cottura visualizza il codice d'errore alternando "E"ad altri simboli e numeri.

Codice errore	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
E + 0 + 3	Attivazione continua di un tasto	- Oggetti metallici sopra la tastiera - acqua sopra la tastiera	- Spostare gli oggetti metallici - Asciugare l'acqua
E + 2 + 1	Temperatura interna superiore agli 85°C	- zone di areazione coperte o insufficienti	- Permettere lo smaltimento del calore interno
E + 3 + 1	Configurazione errata	- errore di configurazione	- Contattare l'Assistenza tecnica
E + 4 + 2	Tensioni di alimentazione interna troppo alte o basse	Sovralimentazione dovuta a scarica atmosferica, guasto dell'impianto elettrico o errato collegamento dell'alimentazione	- Contattare l'Assistenza tecnica
E + 4 + 7	Mancata comunicazione tra tastiera e moduli induttori	- Cavo di comunicazione danneggiato o scollegato - Modulo induttore danneggiato	- Contattare l'Assistenza tecnica

E + U + 2 + 0 E + U + 2 + 2 E + U + 3 + 5 E + U + 3 + 6	Errore interno della tastiera comandi		- Contattare l'Assistenza tecnica
E + 2	Sono stati superati i limiti di temperatura nella zona di cottura	- Pentola vuota - tipo di pentola non idonea - pentola o vetro troppo caldi	- riempire la pentola - usare una pentola idonea - togliere la pentola e far raffreddare la zona
E + 3	Pentola non idonea	- La pentola ha poco materiale ferritico - La pentola ha creato un errore nel modulo induttore - Guasto dell'induttore	- Utilizzare una pentola appropriata - Togliere la pentola, attendere 8 secondi e riprovare - Contattare l'Assistenza tecnica
E + 4	Configurazione errata	- errore di configurazione dell'induttore	- Contattare l'Assistenza tecnica
E + 5	Mancata comunicazione tra tastiera e generatore	- Cavo LIN difettoso o scollegato - Collegamento elettrico errato - Guasto interno - Errore configurazione	- Contattare l'Assistenza tecnica - Controllare collegamento elettrico morsettiere - Contattare l'Assistenza tecnica - Contattare l'Assistenza tecnica
E + 6	Alimentazione errata	- Tensione di alimentazione fuori soglia di funzionamento - Frequenza della tensione di alimentazione errata - Guasto dell'induttore	- Controllare che la tensione di alimentazione sia corretta: tensione e frequenza. - Contattare l'Assistenza tecnica
E + 7	Guasto interno dell'induttore		- Contattare l'Assistenza tecnica
E + 8	Ventilatore di raffreddamento non funzionante	- Ventilatore sporco - Ventilatore Guasto	- Pulire le feritoie di areazione - Contattare l'Assistenza tecnica
E + 9	Sonda di temperatura induttore guasta	- Sonda di temperatura induttore guasta	- Contattare l'Assistenza tecnica
E + A	Guasto interno dell'induttore		- Contattare l'Assistenza tecnica
E + H	Sonda di temperatura induttore ha un valore fisso	- vetro troppo caldo - sonda guasta	- Raffreddare il vetro - Contattare l'Assistenza tecnica

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

SICUREZZE DEL PIANO COTTURA

Spegnimento di sicurezza

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

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

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

Per ripristare il corretto funzionamento:
- togliere gli oggetti dal pannello comandi.
- pulire il pannello comandi.
- riaccendere il piano cottura e la zona interessata.

Dispositivo antisurriscaldamento
Prima che gli elementi del piano cottura possano surriscaldarsi, il controllo riduce la potenza utilizzata seguendo questa procedura di protezione:
– Disattivazione booster e power booster se accesi.
– Riduzione del livello di potenza impostato.
– Spegnimento della zona cottura interessata.
Sul display delle zone cottura compare il messaggio "E2".

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

ATTENZIONE!
Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Prima di pulire il piano cottura accertarsi che sia a temperatura ambiente.
Pulire sempre il piano cottura dopo ogni uso con un detergente specifico per vetroceramica, avendo cura di rimuovere subito residui di cibo ed eventuali incrostazioni.
Una soluzione di acqua, preferibilmente distillata, e aceto bianco può essere utile per rimuovere macchie di calcare ed ammorbidire le incrostazioni prima della loro rimozione tramite l'apposito raschietto.
Non utilizzare mai alcool sulla superficie del piano.

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

Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi.
Dopo la pulizia asciugare l'apparecchio con un panno morbido.

Non trascinare mai le pentole sul piano cottura, ma sollevarle, in modo di evitare la formazione di graffi.

Non lavare i flap in lavastoviglie.

CONSIGLI UTILI PER LA MANUTENZIONE

Vi consigliamo di pulire il vostro piano di cottura con regolarità, possibilmente dopo ogni utilizzo. Non usate spugne abrasive o detergenti abrasivi.
Evitate anche i prodotti chimici aggressivi, come ad esempio gli spray per la pulizia del forno, i prodotti antimacchia, ma anche i detergenti per il bagno o quelli di tipo universale.

Basta un momento di distrazione

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

Un risultato brillante con tre semplici operazioni:

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

Come identifico un raschietto idoneo per vetro ceramico?

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

PULIZIA SUPERFICI INTERNE

È vietata la pulizia di parti elettriche o parti relative al motore all'interno della cappa, con liquidi o solventi.
Per le parti metalliche interne vedi paragrafo precedente.

FILTRI METALLICI ANTIGRASSO

Si consiglia di lavare **frequentemente** i filtri metallici **(F)** (**almeno ogni mese**) lasciandoli in ammollo per circa 1 ora in acqua calda con detersivo per piatti, evitando di piegarli. Non usare detergenti corrosivi, acidi o alcalini. Risciacquarli con cura ed attendere che siano ben asciutti prima di rimontarli. Il lavaggio in lavastoviglie è permesso, ma potrebbe creare imbrunimenti al materiale dei filtri: per ridurre questo inconveniente utilizzare lavaggi a basse temperature (60°C max.) **senza l'impiego di detergenti**.

FILTRI AL CARBONE E ZEOLITE (OPZIONALE)

Per la durata e la rigenerazione dei filtri fare riferimento alle istruzioni specifiche fornite con la loro confezione.
Attendere che il filtro si sia raffreddato prima di rimontarlo.

VASCHETTA RACCOGLI OLIO

Si consiglia di pulire la vaschetta ogni mese.
Non usare detergenti corrosivi, acidi o alcalini.
Per una pulizia più approfondita, togliere la vaschetta raccogli olio (vedi figura) e lavarla con acqua e detersivo per i piatti. Risciacquarla con cura e attendere che sia ben asciutta prima di rimontarla.

Non lavare la vaschetta raccogli olio in lavastoviglie.

SMALTIMENTO A FINE VITA

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

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN ITALIA

In Italia le apparecchiature RAEE devono perciò essere consegnate:
- ai **Centri di Raccolta** (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana (in molte località viene anche effettuato il servizio di ritiro a domicilio delle apparecchiature RAEE ingombranti);
- al **negozio** presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno");
- ad un **negozio qualunque*,** che è tenuto a ritirarle gratuitamente e senza obbligo di acquisto (ritiro "uno contro zero").
  In questo caso:
  1) l'apparecchiatura RAEE, per poter essere riconsegnata, deve avere "piccolissime dimensioni" (altezza, profondità e larghezza minori di 25 cm);
  *2) il negozio al quale viene riconsegnata l'apparecchiatura RAEE deve avere una superficie di vendita superiore a 400 mq.

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI DELL'UNIONE EUROPEA

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

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI NON APPARTENENTI ALL'UNIONE EUROPEA

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

ATTENZIONE!

Il Costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche alle apparecchiature in qualsiasi momento e senza preavviso. La stampa, la traduzione e la riproduzione anche parziale del presente manuale s'intendono vincolate dall'autorizzazione del Costruttore. Le informazioni tecniche, le rappresentazioni grafiche e le specifiche presenti in questo manuale sono indicative e non divulgabili. La lingua di stesura del manuale è l'italiano, il Costruttore non si rende responsabile per eventuali errori di trascrizione o traduzione.

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

These warnings have been drawn up for your personal safety and those of others. You are therefore kindly asked to read the booklet carefully in its entirety before using or cleaning the equipment.
The Manufacturer declines all responsibility for any damage caused directly, or indirectly, to persons, things and pets as a consequence of failing to comply with the safety warnings indicated in this booklet.
It is imperative that this instructions booklet is kept together with the equipment for any future consultation.

If the equipment is sold or transferred to another person, make sure that the booklet is also supplied so that the new user can be made aware of the hood's operation and relative warnings.
Insist on original spare parts.
If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its technical service department or a similarly qualified person, so as to prevent any risk

Intended use

- This cooker is intended to be used in domestic environments to prepare and keep dishes warm.
- Do not install the cooker outdoors and do not expose it to outdoor environment (rain, wind, etc.).
- It is forbidden to use the cooktop on moving equipment.
- Any other use is not admitted.
- Do not use the cooker before installing it.
- Never open the case of the appliance.
- Falmec assures the compliance with the safety standards with original spare parts only.
- The appliance is not intended for use with external timer or remote control.
- The equipment can be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory and mental abilities, or with no experience or knowledge, as long as they do so under supervision or after having received relative instructions regarding safe use of the equipment and understanding of the dangers connected to it.
- Children are not to play with the equipment. Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children without supervision.
- Do not leave the cook top unmanned while it is working.

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

Danger of burns

- Use the control lock to avoid that unauthorised people can switch on the appliance by themselves.
- place handles of frying pans and saucepans in a way that children cannot touch them.
- Switch off the cooking areas after use.
- After use, switch off the hob elements via their control without relying on the pan detector
- Do not place any metal object on cooking areas that are on.
- Metal objects such as knives, forks, spoons or lids should not be placed on the hob surface because they can get hot

Technical safety

- Installation operations are to be carried out by skilled and qualified installers in accordance with the instructions in this booklet and in compliance with the regulations in force.
  If the power cable or other components are damaged, the cook top shall NOT be used: disconnect the cooker from the power supply and contact the Dealer or an authorised Servicing Department for repairs.
- Do not modify the electrical, mechanical or functional structure of the equipment.
- WARNING: failure to install screws or fasteners in accordance with these instructions may lead to electrical hazards
- Do not personally try to carry out repairs or replacements. Interventions carried out by incompetent and unauthorised persons can cause serious damage to the unit or physical and personal harm, not covered by the Manufacturer's warranty.
- Before installing the cooker, check the integrity and function of each part. Should anomalies be noted, do not proceed with installation and contact the Dealer.

Electrical safety

The electrical system to which the device is to be connected must be in accordance with local standards and supplied with earthed connection in compliance with safety regulations in the country of use. It must

also comply with European standards regarding radio antistatic properties.

The connection data (voltage and frequency) shown on the data plate of the cooker must match with those of the electric network.

Compare these data before connection.
In case of doubts, refer to an electrician.

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

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

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

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

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock

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

Exception for Australia and New Zealand: For stationary appliances permanently connected to the fixed wiring, compliance with this requirement is considered to be met if the instruction concerning disconnection incorporated in the fixed wiring is in accordance with AS/NZS 3000

FUMES DISCHARGE SAFETY

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

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

USE WARNINGS

- Before powering the appliance for the first time, remove any protective films and adhesives.
- While using, saucepans and kitchenware can cause noise that can depend on:
  - a high power level.
  - different materials of the bottom of saucepans
- WARNING: Fire hazard: do not store objects on cooking surfaces.
- WARNING: The cooking process must take place under control. A short cooking process must be constantly monitored.
- Frying must be done under supervision to prevent the overheated oil from catching fire.
- WARNING: automatic cooking on the hob with grease or oil can be dangerous and can cause fires. Do not try to extinguish a fire with water, but turn off the appliance and then cover the flame with a lid or fire blanket.
- Do not keep inflammable objects in the drawers below the cooker. The cutlery tray shall be made up of fire-resistant material.
- Do no keep metal objects directly below the cooker.
- Do not heat empty saucepans or frying pans and always check that saucepans have a minimum quantity of liquids inside.
- Possibly use always covers to avoid heat dispersion.
- Cook with little water.
- After starting grilling or cooking dishes bring the power level to a lower one.
- Switch off the cooker after use.
- Continuously check the cooking in case of greases and oils used, as they can easily catch fire.
- Heat greases and oils at maximum for one minute and never use the Booster function.
- Avoid that sugar, synthetic materials of aluminium, films are in contact with the hot areas. During cooling, those substances can cause cracks or other alterations on the pyroceram surface: switch off the device and immediately remove from the cooking area that is still hot
- Pay attention not to burn yourself during and after using the device.
- Make sure that no fixed or mobile power cable of the device is in contact with the glass or a hot frying pan.
- Do not use the cooker to heat pots.
- Do not apply any type of cover on the cooktop.
- Electrical cables are not to be in contact with the cooker.
- It is recommended to protect hands from heat using pot holders. Only use dry gloves or pot holders.
- Only use cookware with smooth and magnetic bottom suitable for induction hobs.
- Always use a saucepan or frying pan on each cooking area, even with the BRIDGE function.
- Do not place hot saucepans on the sensor keys or the LEDs, as this could cause damage to the electronic components underneath.
- Keep controls and lamps always clean.
- When moving saucepans, make sure to lift them rather than slide them over the surface.
- Saucepans and cooker are to be perfectly cleaned before being in contact.
- Do not drop objects on the hob!

Only use saucepans with magnetic bottom.
Other materials are not admitted.

Use saucepans of appropriate size to the desired cooking area.

SAUCEPAN SELECTION

Saucepans suitable for induction hobs:

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

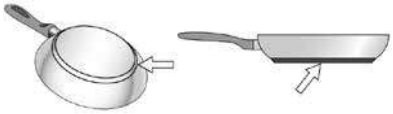
Only saucepans with a fully magnetic, sufficiently wide and perfectly flat bottom are suitable for use on induction hobs.

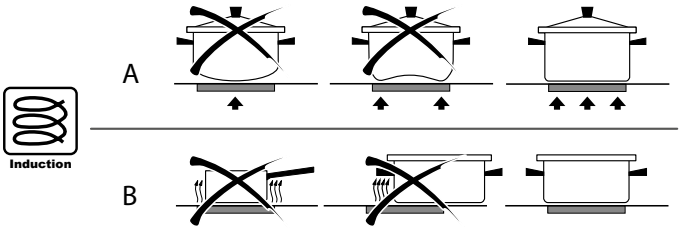
The bottom is magnetic if a magnet sticks to every point on the bottom of the saucepan.

The minimum diameter of the bottom of the pan may vary depending on the cooking zone (see information below); the minimum diameter means the part of the pan that rests on the hob.

In pans with an all-ferrous flat bottom, the heat spreads evenly and the flat bottom prevents damage to the surface of the hob.

Suitable saucepans (examples):
- Thick-bottomed enamelled steel saucepans
- Cast iron saucepans with enamelled bottom
- Multi-ply stainless steel saucepans
- Ferritic stainless steel saucepans

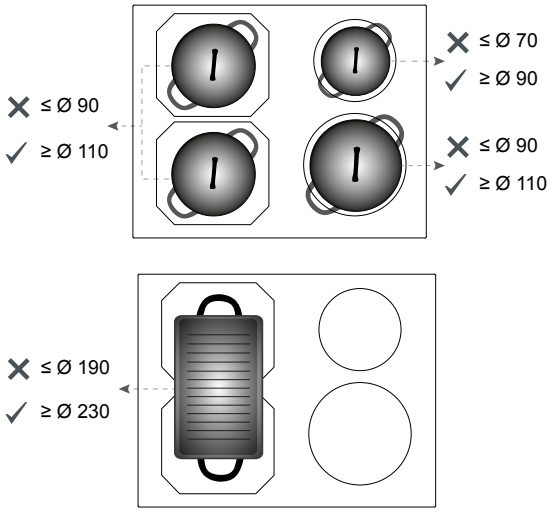




Saucepan bottom size - Zero:

Cooking area	Minimum size
Single	ø110mm - ø90mm
Bridge	230mm

Saucepan bottom size:



Saucepans not suitable for induction hobs:
Saucepans with non-magnetic or partially magnetic bottoms, with a size smaller than the indicated minimum and not perfectly flat are not suitable for use on induction hobs, even if bearing the symbol indicating them as suitable for induction.
In any case, these types of cookware have lower efficiency and lower cooking performance.
Bottoms with non-ferrous material (aluminium, copper, …) cannot be used with induction hobs.
Bottoms with blended material might not heat evenly or therefore reach high temperatures. If bottoms mainly consist of non-ferrous material, the hob might not recognise the pan and the cooking zone does not switch on. Furthermore some of these materials tend to release material that bonds with the screen-printing of the glass, ruining it beyond repair.
The use of pans with uneven bottoms (e.g. with moulded pellets) can hinder the detection of the pan, does not guarantee homogeneity of heating and, again, can cause release of material as a result of thermal shock.
Unsuitable saucepans (examples):
- Copper saucepans
- Aluminium saucepans
- Ceramic saucepans
- Terracotta saucepans
- Stainless steel saucepans

Noise during cooking
Saucepans may generate noise during cooking: this is not a malfunction and does not affect the operation of the product.
The noise depends on the type of saucepan and the type of bottom;
If it is particularly unpleasant, it is recommended to replace the saucepan.
Humming, hissing, crackling sounds and vibrations are due to the transfer of energy to the bottom of the saucepan, and are generated by the various materials it is composed of. This noise is produced when cooking on a high power level and decreases as the set power level decreases.
Internal ventilation noise: the appliance is equipped with a ventilation module to adjust the internal temperature of the induction hob. Ventilation can remain on even after switching off the appliance.

SAFETY AND WARNING INDICATIONS

Warning for people wearing pacemakers:
Keep in mind that when the appliance is being used an electromagnetic field forms in the immediate proximity. There is therefore a remote possibility that the operation of the pacemaker might be affected.
If in doubt, contact the pacemaker manufacturer or your GP.

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

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

If the appliance is built-in over an oven or an electric cooker fitted with pyrolytic system, do not operate it while the pyrolytic procedure is under way, as the hob overheating device could trip (see relevant paragraph).

The appliance is equipped with cooling fans. If there is a drawer under a built-in appliance, a separation must be ensured between the drawer and the bottom of the appliance, for appropriate hob ventilation and to make sure the fans are not be obstructed.
Never use two saucepans or pans on the same cooking zone, or a rectangular cooking zone, or a PowerFlex cooking area.

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

Do not use the hood with wet hands or bare feet.

Always check that all electrical parts (lights, extractor fan) are off when the equipment is not being used.

Do not rest objects on top of the motorised fins.

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

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

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

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

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

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

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

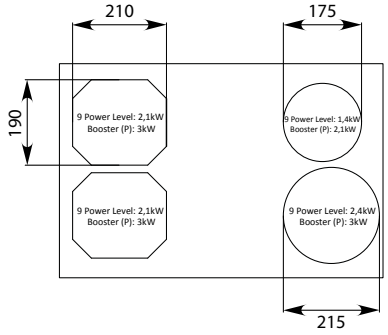
PRODUCT DATA SHEET
COOKTOP

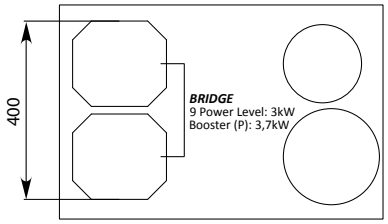
Product information according to Regulation (EU) Nr. 66/2014

Calculation method: EN 60350-2:2018+ A1:2021

Manufacturer	**Falmec S.p.a.**
Model identification	**Zero**
Type of hob	**Glass ceramic cooktop**
Number of cooking zones / cooking areas	**4**
Heating technology	**Induction cooking zones and cooking surfaces**
Useful surface area	**2x(245x21,5 cm)+ø17,5cm+ ø21,5 cm**

SIZE OF USABLE SURFACE

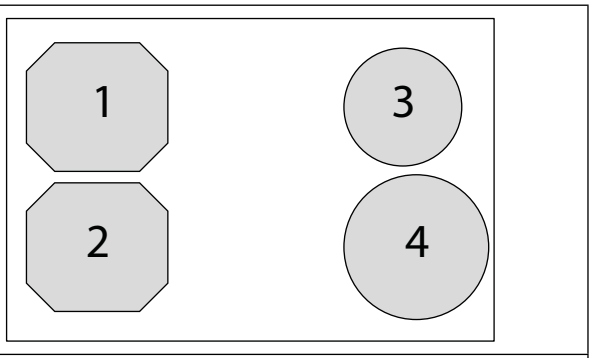




TOTAL POWER: 3 - 7,4 kW

ENERGY CONSUMPTION (Wh / Kg)

Energy consumption cooking zones:



1: 188,5 Wh/Kg
2: 188,5 Wh/Kg
3: 182,3 Wh/Kg
4: 183,0 Wh/Kg

Energy consumption of the hob: 185,6 Wh/Kg

INSTALLATION
only intended for qualified personnel

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

TECHNICAL FEATURES

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

SAFETY INSTRUCTIONS FOR ASSEMBLY

Install the cooker after installing kitchen cabinets and basis.
Make sure that worktops have been veneered with thermoresistant glue in order not to suffer deflections or detachments.

POSITIONING

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

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

COOKER

ELECTRICAL CONNECTION

(only intended for qualified personnel)

Disconnect the equipment from mains power network before carrying out any operation on the cooker.
Make sure that electric wires inside the cooker are not disconnected or cut:
in the event of damage, contact your nearest Servicing Department.
Refer to qualified personnel for electrical connections.
Connection must be carried out in compliance with the provisions of law in force.

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

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

In case of:

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

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

Connection of the cooker

network	Connection	Cable section	Power cable
220V - 240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V - 415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V - 415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F

COOKER HOOD

FUMES DISCHARGE

EXTERNAL EXHAUST HOOD (SUCTION)

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

The outlet pipe must have:

- a diameter not less than that of the hood fitting.
- a slight slope downwards (drop) in the horizontal sections to prevent condensation from flowing back into the motor.
- the minimum required number of bends.
- the minimum required length to avoid vibrations and reduce the suction performance of the hood.
- You are required to insulate the pipes if it passes through cold environments.

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

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

only intended for qualified personnel

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

OPERATION

WHEN TO TURN ON THE HOOD?

Switch on the hood at least one minute before starting to cook to direct fumes and vapours towards the suction surface.
After cooking, leave the hood operating until complete extraction of all vapours and odours. By means of the Timer function, it is possible to set auto switch-off function which will allow the hood to turn off automatically after 15 minutes of operation.

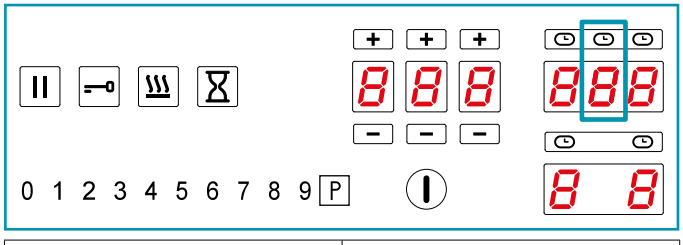
WHICH SPEED IS TO BE SELECTED?

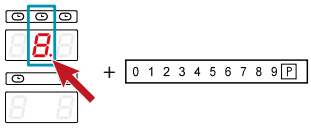
speed (1-3): maintains the circulation of clean air with low electricity consumption.
speed (4-5): normal conditions of use.
speed (6-7): presence of strong odours and vapours.
speed (8-P): rapid disposal of odours and vapours.
With a view to reducing environmental impact, it is suggested to always set the minimum speed suitable for the required suction level.

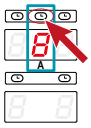
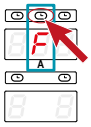
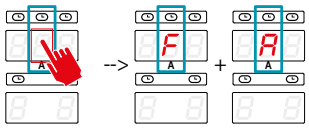
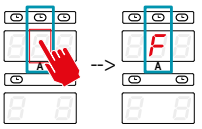
WHEN SHOULD THE FILTERS BE WASHED OR REPLACED?

The metal filters must be cleaned every 30 hours of operation.
For further details see the **"MAINTENANCE"** chap.

HOOD TOUCH PUSHBUTTON PANEL



	**Speed increase from 1 to…9 (up to "P").** **Speed "P":** active only for a few minutes, then **speed 9.**

	A: Hood operation automatic cycle activation (A) according to plate power.
	**Hood timer function.** Allows you to turn off the hood after a set time
	Automatic switch off: if all the burners are turned off, the hood stays on for 5 minutes and then turns off automatically
  	**Carbon.Zeo filter alarm:** Maintenance after about 1500 hours of use. The display shows "F". **To reset the alarm:** press the key for 5 seconds **To Activate the alarm:** With the hood off, press the hood display for 5 seconds. The activation of the Carbon.Zeo filter alarm function is given by the visualization of F + A on the display **To turn off the alarm:** With the hood off, press the hood display for 5 seconds. The deactivation of the Carbon.Zeo filter alarm function is given by the visualization of only F on the display

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

OPERATION AND USE OF THE COOKTOP

ONLY USE COOKWARE SUITABLE FOR INDUCTION HOBS.
When a cooking are is turned on, the bottom of the saucepan heats.
The cooking area only heats thanks to the heat given by the saucepan.
The cooktop automatically detects the size of the saucepan.
The heating power is to be chosen based on what shall be cooked.
With a view to reducing environmental impact, it is suggested to always set the minimum power level suitable for the required cooking.
Please find below a short table:

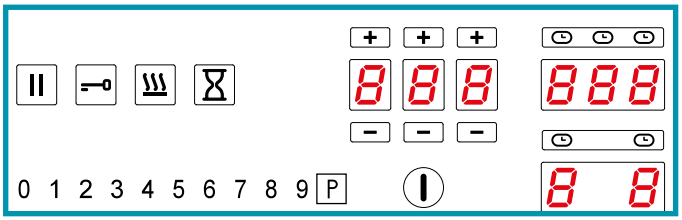
SETTING AREAS

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

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

ENGLISH

PUSH-BUTTON PANEL



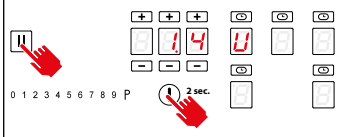
Control	description
	Cooker top ON/OFF. In case no other control is enabled, the cooker switches off automatically after a few seconds
	Pause key. It suspends cooking. See PAUSE function
	Control block key. Keyboard lock to prevent accidental controls
	KEEP WARM function key. Keeps cooking at a temperature of 44°C
	Timer key. Activates the setting of a generic timer
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Power level selector switch Sets the power of the selected cooking area on a scale of 0 to 9
P	Booster key. Sets the power of the selected cooking area to the maximum available
	Timer area. Displays the set timer. The + and − keys increase or decrease the value shown on the corresponding display. The figures correspond from left to right: Hours, tens of minutes, minutes.
	Cooking area. Displays and selects the corresponding cooking area: - Front left - Rear left - Front right - Rear right
	Cooking area timer. Displays the activation of the timer linked to the corresponding cooking area

Display	description
	Cooking area in stand-by
	Selected cooking area
-->	Selected power level
	Power boost : maximum cooking power
	Residual heat indicator
	Keep warm function enabled
	Bridge function enabled
	Saucepan not present on the cooker top or not detected.
	Pause function enabled
	Child lock function enabled
	Automatic heating function enabled

POWER CHANGE PROCEDURE

CAUTION: reducing power results in a limitation of the power levels that can be set in individual areas. These limitations are automatically managed by the device.

Sequence	description
	With the top switched off Press the ON/OFF key
3 sec.	Within 3 seconds, press the ON/OFF key again. The key starts flashing
	Press and hold the pause key
1 2 3 4 5	The cooking area displays show: . Press the five areas clockwise.
	Release the pause key
	The cooking area display shows the symbol alternating with the parameter number The Timer area displays the current setting of parameter **The parameter for setting the power is U0.**
	Press the Timer area to change the set power value. Press the power level selector: - left to decrease the value, - right to increase it
	Power Value Minimum: 1.4 2.8kW Maximum: 3.7 7.4kW Adjustment increment: 0.2kW
	Press to exit parameter setting

Sequence	description
	To save changes and exit the menu: - press the ON/OFF key ⏻ for 2 seconds. To exit the menu without saving changes: - press the ⏸ key

AUTOMATIC SWITCH-ON OF THE COOKING AREA

- Turn on the cooker top ⏻
- Place the saucepan, not empty, on the cooking area

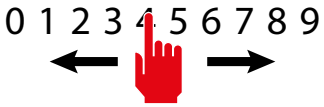
- The key corresponding to the area is automatically switched on
- The power level selector switch is activated by illuminating level 0

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

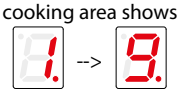
- Press the key of the cooking area to be set. The bottom right-hand dot lights up
- Adjust the desired power level.

POWER LEVEL ADJUSTMENT:

- Slide your finger to the right in the power level selector switch and stop at the desired level.



- The display of the selected cooking area shows the set power level:

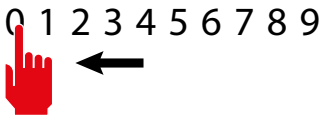


- Press the P key to activate the booster level.

The display of the selected cooking area shows .
The booster level is maintained for a maximum of 5 minutes, after which the power level is raised to 9.

SWITCHING OFF THE COOKING AREA:

- Slide your finger to the left in the power level selector switch and stop at level 0.



- The display of the selected cooking area shows the power level 0:

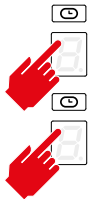
NOTE: all cooking areas can be switched off at the same time: press key ⏻ for 2 seconds..

On the display of the cooking areas that are still too hot, the symbol is displayed . Do not touch the cooking areas as long as the lamp is on.

BRIDGE FUNCTION:

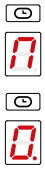
- This function allows for the simultaneous operation of the cooking areas: 1-2 and/or 3-4; for the use of fish kettles or large rectangular saucepans.

NOTES: Automatic BRIDGE detection: the appliance automatically suggests the BRIDGE function if a sufficiently large saucepan is placed over cooking areas 1-2 or 3-4.



- Press the keys of the two cooking areas to be paired simultaneously.
CAUTION: only the indicated pairs can be coupled: front and back right area (1-2) or front and back left area (3-4).

- An acoustic signal warns of the activation of the function, the displays show:



- Adjust the desired power level.

To disable the BRIDGE function:
- Press the buttons of the two paired cooking zones at the same time.

KEEP WARM FUNCTION

keeps food warm at a temperature of around 44°C

- Press the key of the cooking area to be set.

The bottom right-hand dot lights up

- Press the Keep Warm ♨ key. - The cooking area display indicates the activation of the function .

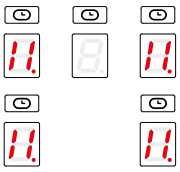
To deactivate the KEEP WARM function:

- Press the cooking area key with the Keep Warm function active
- Press the Keep Warm ♨ key.

PAUSE FUNCTION

suspends the operation of all cooking areas.

- Press the pause key ⏸
- The cooking area displays indicate the activation of the pause function



The Pause function can only be activated for 10 minutes, after which the device switches off.

To deactivate the PAUSE function:

- Press the pause key ⏸. The key starts flashing
Press any key except the Pause key.
- The function is disabled and the cooking areas will resume operation prior to activation of the Pause function.

NOTE: Interruption and restoration of the power supply deactivates the PAUSE function.

CONTROL BLOCK FUNCTION:

disables all device keys to prevent accidental activation when cleaning the cooker top.

-Press the Control block key 🔒 for 1 second
All keys except the Control block 🔒 and ON/OFF ⏻ keys are disabled.

To deactivate the CONTROL BLOCK function:

- Press the Control block key 🔒 for 1 second

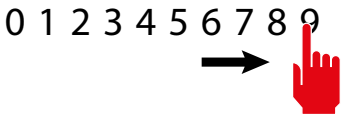
ENGLISH

CHILD LOCK FUNCTION:

deactivates operation of all keys

- Turn on the cooker top ⏻
- **IMPORTANT**: perform the entire procedure within 10 seconds

- Press a cooking area key for 3 seconds
- Release the key and slide your finger to the right in the power level selector switch from 0 to 9

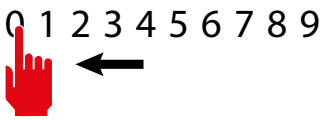


- The cooking area display indicates the activation of the function

To deactivate the CHILD LOCK function:

- **IMPORTANT**: perform the entire procedure within 10 seconds

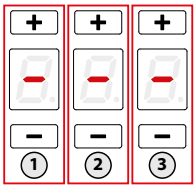
- Press a cooking area key for 3 seconds
- Release the key and slide your finger to the left in the power level selector switch from 9 to 0



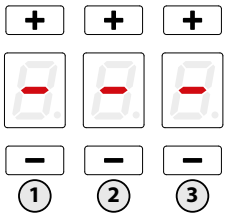
TIMER FUNCTION

allows you to set a time after which an acoustic alarm will sound.

- Press the Timer key ⧖



- The Timer area is activated:
- Press the + and − keys to set the timer.



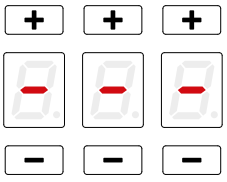
Area 1: hours
Area 2: tens of minutes
Area 3: minutes
Maximum setting time: 9 hours 59 minutes
- After 10 seconds the timer will start the countdown.
- At the end of the countdown, an acoustic signal will sound.
- Press any key to deactivate the acoustic signal.

COOKING AREA TIMER FUNCTION:

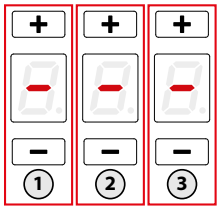
allows a cooking area to be switched off after a set time

-Press the key of the cooking area to be set. The bottom right-hand dot lights up

- Press on the Timer area.



- The timer area is activated: and the symbol ⏲ above the cooking area flashes.
- Press the + and − keys to set the timer.



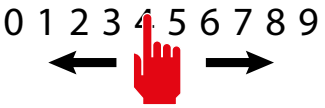
Area 1: hours
Area 2: tens of minutes
Area 3: minutes
Maximum setting time: 9 hours 59 minutes
- After 5 seconds the timer will start the countdown.
- At the end of the countdown, the relevant cooking area will be switched off and an acoustic signal will sound.
- Press any key to deactivate the acoustic signal.

AUTOMATIC HEATING FUNCTION:

sets the maximum power for a preset time and returns to the previous power level.

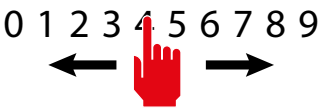
-Press the key of the cooking area to be set. The bottom right-hand dot lights up

- Slide your finger to the right in the power level selector switch and stop at the desired level. The functioncan only be activated for levels 1 to 8.



- Press and hold the selected level for 3 seconds

3 sec



This will also be the level to which the cooking zone will be returned at the end of the preset time, during which the cooking zone will run at maximum power.

- The cooking area display indicates the activation of the function

Function duration table:

Power level	Automatic heating function time (seconds)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	210
9	Function not available
P	Function not available

- When the time elapses, the function ends and the cooking area is reset to the previously set power level.

To deactivate the AUTOMATIC HEATING function:

1 - Wait for the end of the function time

or

2 - Press the cooking area key for 3 seconds

- the function ends and the cooking area is reset to the previously set power level.

or

3- If a lower power level is set than before the automatic heating function, the function is deactivated.

RECALL FUNCTION:

enables the recovery of cooking settings prior to an accidental cooker top switch-off.

- Perform the following steps within 6 seconds of an accidental switch-off
- Turn on the cooker top
- The pause key flashes
- Press the pause key

The RECALL function resets the operation of the cooking areas, timer functions and quick heating. Other functions will not be restored.

WHAT TO DO IN CASE OF COOKERS PROBLEMS

The cooker or cooking areas do not turn on:

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

The symbol is displayed .

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

The symbol [E] is displayed:

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

One of the area or the entire cooker turns off:

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

The fan keeps on working after the cooker shutdown:

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

COOKERS ERROR CODES

In case of error, the device displays error codes for support purposes.
The display of the cooking area shows the error code alternating 'E' with other symbols and numbers.

Error code	Description	Possible causes	Solution
E + 11 + 0 + 3	Continuous activation of a key	- Metal objects above the keyboard - water over the keyboard	- Move the metal objects - Dry the water
E + 11 + 2 + 1	Internal temperature above 85°C	- covered or insufficient ventilation areas	- Allow internal heat dissipation
E + 11 + 3 + 1	Incorrect configuration	- configuration error	- Contact Technical Supportstenza tecnica
E + 11 + 4 + 2	Internal supply voltages too high or low	Overcharging due to atmospheric discharge, electrical system failure or incorrect power connection	- Contact Technical Support
E + 11 + 4 + 7	No communication between keyboard and inductor modules	- Communication cable damaged or disconnected - Damaged inductor module	- Contact Technical Support
E + 11 + 2 + 0 E + 11 + 2 + 2 E + 11 + 3 + 5 E + 11 + 3 + 6	Control keyboard internal error		- Contact Technical Support
E + 2	Temperature limits were exceeded in the cooking area	- Empty saucepan - unsuitable saucepan type - saucepan or glass too hot	- fill the saucepan - use a suitable saucepan - remove the saucepan and allow the area to cool down
E + 3	Unsuitable saucepan	- The saucepan has little ferritic material - The saucepan caused an error in the inductor module - Inductor failure	- Use a suitable saucepan - Remove the saucepan, wait 8 seconds and try again - Contact Technical Support
E + 4	Incorrect configuration	- inductor configuration error	- Contact Technical Support
E + 5	No communication between keyboard and generator	- Faulty or disconnected LIN cable - Incorrect electrical connection - Internal fault - Configuration error	- Contact Technical Support - Check terminal board electrical connection - Contact Technical Support - Contact Technical Support
E + 6	Incorrect power supply	- Out-of-range supply voltage - Incorrect supply voltage frequency - Inductor failure	- Check that the supply voltage is correct: voltage and frequency. - Contact Technical Support
E + 7	Internal inductor failure		- Contact Technical Support
E + 8	Cooling fan not working	- Dirty fan - Fan Failure	- Clean the air vents - Contact Technical Support
E + 9	Faulty inductor temperature probe	- Faulty inductor temperature probe	- Contact Technical Support
E + A	Internal inductor failure		- Contact Technical Support
E + H	Inductor temperature probe has a fixed value	- glass too hot - faulty probe	- Cool the glass - Contact Technical Support

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

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

SAFETY DEVICES ON THE COOKER

Safety shutdown
If a cooking area exceeds the maximum time for operation at the same power, it is automatically switched off and the indication of the residual heat is shown.
To reset the cooking area, touch the necessary keys.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maximum duration of operation in hours	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	5 min

The cooker switches off automatically if one or more controls stay covered for more than 10 seconds.
To restore the proper operation:
- remove all objects from the control panel.
- clean the control panel.
- restart the cooker and the concerned area.

Overheating device
Before items of the cooker can overheat, the control reduces the used power by following this procedure for protection measures:
- Deactivation of booster and power booster if turned on.
- Reduction of the power level set.
- Shutdown of the cooking area concerned.
On the display of the cooking area the message "E2" is displayed.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Regular maintenance guarantees proper operation and performance over time.

ATTENTION!
For cleaning, never use a steam equipment.

Before cleaning the cooker, make sure that it is at room temperature.
Always clean the hob after each use with a specific glass-ceramic cleaner, taking care to remove food residues and any encrustations immediately.
A solution of water, preferably distilled, and white vinegar can be useful to remove limescale stains and soften encrustations before removing them with the appropriate scraper.
Never use alcohol on the hob surface.

Do not use products containing:
- corrosive agents (soda, acids, ammoniac).
- abrasive agents (dusts or paste).
Do not use pointed or abrasive objects.
After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

Never drag the pans across the hob, but lift them, so as to avoid scratches.

Do not wash the flaps in a dishwasher.

USEFUL CARE TIPS

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

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

Sparkling results in only three steps:
To thoroughly clean your glass-ceramic cooktop, first remove dirt and food with a suitable metal scraper.
Once the glass-ceramic cooktop has cooled, put a few drops of a suitable cleaner on it and rub it on with a paper towel or a clean cloth.

Then wipe the glass-ceramic cooktop with a damp cloth and dry it with a clean cloth.

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

CLEANING OF INTERNAL SURFACES

Do not clean electrical parts, or parts related to the motor inside the hood, with liquids or solvents.
For the internal metal parts, see the previous paragraph.

METAL ANTI-GREASE FILTERS

It is advised to **frequently** wash the metal filters **(F)** (**at least once a month**) leaving them to soak in hot water and cleaning solution for 1 hour, taking care not to bend them.
Do not use corrosive, acid or alkaline detergents.
Rinse them well and wait for them to be completely dry before reassembling them.
Washing in a dishwasher is permitted, however, it may cause the filter material to darken: to reduce this, use washes at low temperatures (60°C max.) **without detergent.**
To extract and insert the metal anti-grease filters see the assembly instructions.

CARBON AND ZEOLITE FILTERS (OPTIONAL)

For the service life and regeneration of filters, refer to the specific instructions supplied with their packaging.
Wait until the filter cools before reassembling it.

GREASE DRIP TRAY

It is advisable to clean the tray every 1 month.
Do not use corrosive, acid or alkaline detergents.
For more thorough cleaning, remove the oil collection tray (see figure) and wash it with water and washing up liquid. Rinse it well and wait for it to be completely dry before reassembling it.

Do not wash the grease drip tray in a dishwasher.

DISPOSAL AFTER END OF USEFUL LIFE

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

INFORMATION ON DISPOSAL IN EUROPEAN UNION COUNTRIES

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

INFORMATION ON DISPOSAL IN NON-EUROPEAN UNION COUNTRIES

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

WARNING!

The Manufacturer reserves the right to make changes to the equipment at any time and without prior notice. Printing, translation and reproduction, even partial, of this manual are bound by the Manufacturer's authorisation.
Technical information, graphic representations and specifications in this manual are for information purposes and cannot be divulged.
This manual is written in Italian. The Manufacturer is not responsible for any transcription or translation errors.

SICHERHEITSANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE

Diese Hinweise wurden für Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen erstellt, und wir bitten Sie deshalb, die vorliegende Gebrauchsanweisung vor der Verwendung oder der Reinigung des Geräts vollständig zu lesen.
Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für etwaige direkte oder indirekte Schäden an Personen, Gegenständen oder Haustieren ab, die durch eine Nichtbeachtung der in der vorliegenden Gebrauchsanweisung angeführten Sicherheitshinweise verursacht werden.
Es ist sehr wichtig, dass diese Gebrauchsanweisung zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird, damit künftig darin nachgelesen werden kann.

Falls das Gerät verkauft oder an eine andere Person übergeben wird, muss sichergestellt werden, dass auch die Gebrauchsanweisung übergeben wird, damit der neue Besitzer informiert werden kann, wie die Abzugshaube funktioniert und welche diesbezüglichen Warnhinweise zu beachten sind.
Immer die Verwendung von originalen Ersatzteilen fordern.
Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder in jedem Fall von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Risiken zu vermeiden.

Bestimmungszweck

- Diese Kochebene ist für den Einsatz im Haushalt bestimmt, um Speisen zuzubereiten und warm zu halten.
- Die Kochebene darf nicht in Außenbereichen installiert und keinen Witterungseinflüssen (Regen, Wind, etc.) ausgesetzt werden.
- Jegliche andere Verwendung ist unzulässig.
- Die Kochebene nicht vor ihrer Installation benutzen.
- Die Benutzung der Induktionsebene auf Geräten, die sich bewegen könnten, ist verboten.
- Nie das Gehäuse des Geräts öffnen.
- Falmec gewährleistet die Einhaltung der Sicherheitsstandards nur, wenn Originalersatzteile verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung bestimmt.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit zusammenhängenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen die vom Benutzer auszuführende Reinigung und Wartung nicht unbeaufsichtigt durchführen.
- Sich nie entfernen, wenn die Kochebene in Betrieb ist.

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

Verbrennungsgefahr

- Die Bedienungselemente sperren um zu verhindern, dass unbefugte Personen das Gerät von allein einschalten können.
- Die Griffe von Pfannen und Töpfen zu ausrichten, dass Kinder sie nicht erreichen können.
- Die einzelnen Kochbereiche nach Gebrauch ausschalten.
- Nach dem Gebrauch schalten Sie die Kochfeld-Elemente über deren Steuerung aus, ohne sich auf den Topfdetektor zu verlassen.
- Keine Metallgegenstände auf den eingeschalteten Kochbereichen ablegen.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden können

Technische Sicherheit

- Die Installation muss von kompetenten und qualifizierten Installateuren unter Befolgung der Angaben der vorliegenden Gebrauchsanweisung sowie unter Einhaltung der gültigen Sicherheitsvorschriften vorgenommen werden.
- Die elektrische, mechanische und funktionelle Struktur des Geräts darf nicht verändert werden.
- WARNUNG: Wenn Schrauben oder Befestigungselemente nicht gemäß diesen Anweisungen angebracht werden, kann dies zu elektrischen Gefahren führen.
- Niemals versuchen, Reparaturen oder Austauschtätigkeiten selbst durchzuführen. Werden diese Arbeiten von Personen durchgeführt, die nicht dazu befähigt und qualifiziert sind, so kann dies zu schweren Personen- und Sachschäden führen, die von der Herstellergarantie nicht gedeckt sind.
- Vor der Installation der Kochebene muss sichergestellt werden, dass sämtliche Komponenten unbeschädigt und funktionstüchtig sind. Sollten Schäden festgestellt werden, nicht mit der Installation fortfahren und umgehend den Händler kontaktieren.

Elektrische Sicherheit

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

- Die auf dem Typenschild der Kochebene angegebenen Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) müssen mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.
- Diese Daten vor Anschluss überprüfen.
- Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an einen Elektriker.

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

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

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

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

ACHTUNG: Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

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

Abweichung Australien und Neuseeland: Bei fest installierten Geräten, die dauerhaft an eine feste Verkabelung angeschlossen sind, gilt diese Anforderung als erfüllt, wenn die in die feste Verkabelung integrierten Anweisungen zum Trennen AS/NZS 3000 entsprechen

•

SICHERHEIT RAUCHABZUG

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

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

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts eventuelle Schutz- bzw. Haftfolien entfernen.
- Während des Gebrauchs können Pfannen und Geschirr Lärm verursachen, was von Folgendem abhängen kann:
  - von einer hohen Wärmeleistung.
  - von unterschiedlichen Materialien der Topfböden.
- WARNUNG: Brandgefahr: keine Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- WARNUNG: Der Backvorgang muss unter Kontrolle stattfinden. Ein kurzer Backvorgang muss ständig überwacht werden.
- Das Frittieren muss unter Aufsicht erfolgen, um zu verhindern, dass das überhitzte Öl Feuer fängt.
- WARNUNG: Das automatische Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Versuchen Sie nicht, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Keine brennbaren Gegenstände in den Schubladen unterhalb der Kochebene aufbewahren. Der Besteckeinsatz muss aus hitzebeständigem Material sein.
- Keine Metallgegenstände direkt unterhalb der Kochebene aufbewahren.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen erhitzen und immer sicherstellen, dass in den Töpfen eine Mindestmenge an Flüssigkeit vorhanden ist.
- Möglichst immer Deckel benutzen, um eine Dispersion der Hitze zu verhindern.
- Mit wenig Wasser kochen.
- Nach Koch- oder Bratbeginn der Speisen die Wärmeleistung der Kochebene auf eine niedrigere Stufe stellen.
- Die Kochebene nach dem Gebrauch immer ausschalten.
- Bei Verwendung von Fetten und Ölen den Kochvorgang immer gut überwachen, da diese Substanzen sich leicht entzünden können.
- Fette und Öl höchstens eine Minute lang erhitzen und dazu nie die „Booster"-Funktion benutzen.
- Verhindern, dass Zucker, synthetische Materialien oder Aluminiumfolie mit den heißen Bereichen in Kontakt kommen. Diese Substanzen können beim Abkühlen zu Rissen oder anderen Schäden an der Oberfläche des Ceranfeldes führen: Das Gerät ausschalten und die Substanzen sofort von dem noch heißen Kochbereich entfernen.
- Vorsichtig mit dem Gerät umgehen, damit es während und nach seinem Gebrauch zu keinen Verbrennungen kommt.
- Sicherstellen, dass kein festes oder loses Elektrokabel der Vorrichtung mit dem heißen Glas oder einer heißen Pfanne bzw. Topf in Berührung kommt.
- Die Kochebene nicht zum Erwärmen von Konservendosen benutzen.
- Die Induktionsebene in keiner Form abdecken.
- Die Elektrokabel dürfen nicht mit der Kochebene in Berührung kommen.
- Zum Schutz der Hände vor Hitze wird die Verwendung von Topflappen empfohlen. Ausschließlich trockene Kochhandschuhe bzw. Topflappen benutzen.
- Nur Töpfe und Pfannen mit glattem und magnetischem Boden für Induktionskochfelder verwenden.
- Immer einen Topf bzw. eine Pfanne pro Kochbereich benutzen, auch in der Funktion BRIDGE.
- Kein heißes Geschirr auf die Sensortasten und die Kontrollleuchten stellen, da die darunter befindliche Elektronik dadurch beschädigt werden kann.
- Die Betätigungstasten und Kontrollleuchten müssen immer sauber sein.
- Die Töpfe zum Bewegen anheben und nicht auf der Oberfläche des Kochfelds verschieben
- Töpfe und Kochebene müssen einwandfrei sauber sein, bevor sie miteinander in Kontakt kommen.
- Keine Gegenstände auf die Kochfelder fallen lassen!

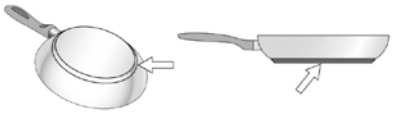
Nur Töpfe mit magnetischem Boden benutzen.
Andere Materialien sind nicht erlaubt.

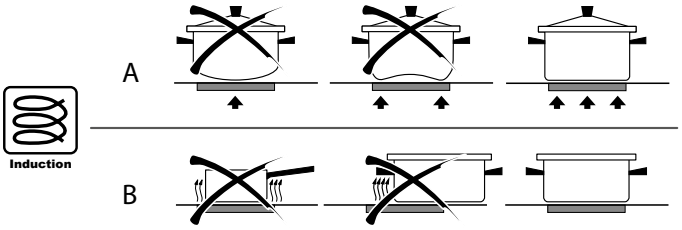
Die Größe der Töpfe muss dem benutzten Kochbereich angemessen sein.

DEUTSCH

WAHL DES TOPFES

Für Induktion geeignete Töpfe:
Die Böden können vollständig aus Eisen sein, aus gemischten Eisen- und Nichteisenmetallen sowie Nichteisenmetallen.
Nur Töpfe mit einem vollständig magnetisierbaren, ausreichend breiten und perfekt flachen Boden sind für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet.
Der Boden ist magnetisierbar, wenn an jeder Stelle des Topfbodens ein Magnet haftet.
Der Mindestdurchmesser des Topfbodens kann je nach Kochzone variieren (siehe Informationen unten); der Mindestdurchmesser ist der Teil des Topfes, der auf dem Kochfeld aufliegt.
Bei Töpfen mit einem komplett eisenhaltigen flachen Boden kann sich die Hitze gleichmäßig verteilen und der flache Boden verhindert eine Beschädigung der Kochfeldoberfläche.
Geeignete Töpfe (Beispiele):
- Töpfe aus emailliertem Stahl mit dickem Boden
- Töpfe aus Gusseisen mit emailliertem Boden
- Töpfe aus mehrschichtigem Edelstahl
- Töpfe aus Edelstahl mit ferritischem Boden

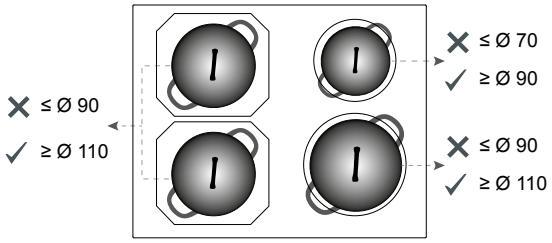


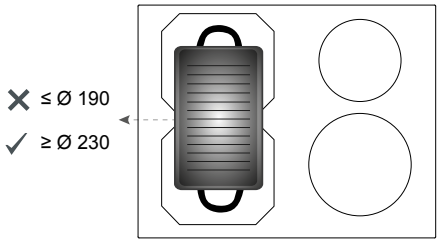


Größe des Topfbodens - Zero:

Kochbereich	Mindestgröße
Einzeln	ø110mm - ø90mm
Bridge	230mm

Größe des Topfbodens:





Nicht für Induktion geeignete Töpfe:
Töpfe mit nicht oder nur teilweise magnetisierbaren Böden, die kleiner als die angegebene Mindestgröße sind und nicht vollkommen flach sind, auch wenn sie das Symbol tragen, das sie als induktionsgeeignet kennzeichnet, sind nicht für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet.
In jedem Fall sind diese Töpfe weniger effizient und haben eine geringere Kochleistung.
Böden aus nicht eisenhaltigem Material (Aluminium, Kupfer,...) können nicht auf mit Induktionskochfeldern verwendet werden.
Böden aus gemischten Metallen können sich ungleichmäßig erwärmen und daher keine hohen Temperaturen erreichen. Wenn der Boden hauptsächlich aus Nichteisenmaterial besteht, kann es sein, dass das Kochfeld den Topf nicht erkennt und die Kochzone nicht aktiviert wird. Darüber hinaus neigen einige dieser Metalle dazu, Material freizusetzen, das sich mit dem Siebdruck des Glases verbindet und es irreparabel beschädigt.
Die Verwendung von Töpfen mit einem unregelmäßigen Boden (z. B. mit geformten Punkten) kann die Erkennung der Pfanne erschweren, gewährleistet keine gleichmäßige Erwärmung und kann auch in diesem Fall zu einer Freisetzung von Material nach einem Temperaturschock führen.
Nicht geeignete Töpfe (Beispiele):
- Töpfe aus Kupfer
- Töpfe aus Aluminium
- Töpfe aus Keramik
- Töpfe aus Terrakotta
- Töpfe aus Edelstahl

Geräusche beim Kochen
Die Töpfe können beim Kochen Geräusche abgeben: Dies ist keine Störung und beeinträchtigt die Funktion des Produkts nicht.
Das Geräusch hängt von der Art des Topfes und des Bodens ab.
Sollte es besonders störend sein, empfehlen wir, den Topf auszutauschen.
Brummen, Zischen, Knistern und Vibrationen sind auf die Energieübertragung auf den Topfboden zurückzuführen und werden durch die verschiedenen Materialien, aus denen der Topf besteht, erzeugt. Diese Geräusche sind bei hoher Leistung bemerkbar und nehmen ab, wenn die Leistung verringert wird.
Interne Lüftungsgeräusche: Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Innentemperatur des Induktionskochfeldes zu regulieren. Die Lüftung kann auch nach Ausschalten des Geräts eingeschaltet bleiben

ANGABEN UND HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Hinweis für Personen mit Herzschrittmacher:
Beachten, dass während des Betriebs in der Nähe des Geräts ein elektromagnetisches Feld erzeugt wird. Es ist sehr unwahrscheinlich, dass der betrieb des Herzschrittmachers dadurch beeinflusst wird.
Wenden Sie sich in Zweifelsfällen an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
Das elektromagnetische Feld des Kochfelds kann die Funktionsweise von magnetisierbaren Gegenständen beeinträchtigen. Kreditkarten, Rettungsvorrichtungen, Taschenrechner usw. müssen aus der unmittelbaren Nähe des eingeschalteten Kochfeld ferngehalten werden.

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

Wenn das Gerät über einem Backofen oder einem Elektroherd mit Pyrolysesystem installiert ist, darf es nicht während des Pyrolysevorgangs betrieben werden, da der Überhitzungsschutz des Herdes (siehe entsprechender Abschnitt) ansprechen kann.

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

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

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

Die Abzugshaube nicht mit nassen Händen oder nackten Füßen verwenden.
Immer kontrollieren, dass alle elektrischen Teile (Beleuchtung, Absauganlage) ausgeschaltet sind, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

Keine Gegenstände über den motorbetriebenen Flügeln abstellen.
Fritteusen müssen während des Betriebs überwacht werden: Das erhitzte Öl könnte Feuer fangen.

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

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

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

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

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

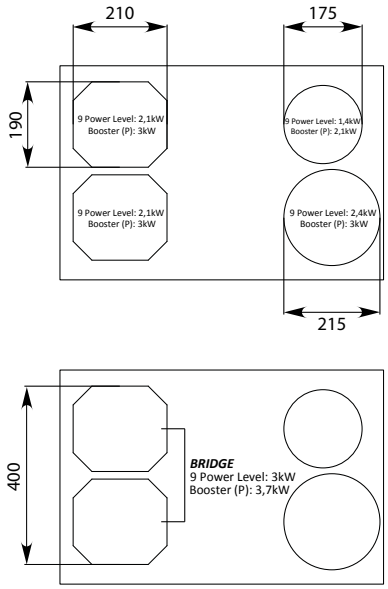
Bei gleichzeitiger Verwendung anderer mit Gas oder anderen Brennstoffen gespeister Verbraucher (Heizkessel, Öfen, Kamine, etc.) für eine angemessene, vorschriftsmäßige Lüftung des Raumes sorgen, in dem die Dunstabsaugung erfolgt.

PRODUKTDATENBLATT KOCHFELD

Produktinformationen gemäß Verordnung (EU) Nr. 66/2014
Berechnungsmethode: EN 60350-2:2018+ A1:2021

Hersteller	**Falmec S.p.a.**
Modellkennung	**Zero**
Art der Kochmulde	**Glaskeramik-Kochfeld**
Anzahl der Kochzonen / Kochflächen	**4**
Heiztechnik	**Induktionskochzonen und kochflächen**
Nutzfläche	**2x(245x21,5 cm)+ø17,5cm+ ø21,5 cm**

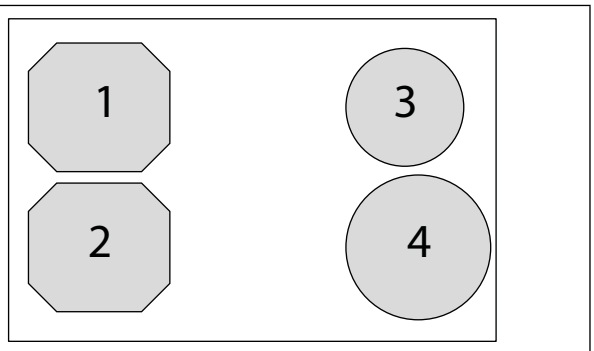
GRÖßE DER NUTZBAREN OBERFLÄCHE



GESAMTLEISTUNG: 3 - 7,4 kW

ENERGIEVERBRAUCH (Wh / Kg)

Energieverbrauch Kochstellen:



1: 188,5 Wh/Kg
2: 188,5 Wh/Kg
3: 182,3 Wh/Kg
4: 183,0 Wh/Kg

Energieverbrauch der Kochmulde: 185,6 Wh/Kg

INSTALLATION

Dieser Abschnitt ist ausschließlich qualifiziertem Personal vorbehalten

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

TECHNISCHE MERKMALE

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

SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

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

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

POSITIONIERUNG

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

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

KOCHFELDER

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

(Dieser Abschnitt ist ausschließlich qualifiziertem Personal vorbehalten)

Vor sämtlichen Eingriffen an der Kochebene muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
Sicherstellen, dass die Elektrokabel in der Kochebene nicht abgeschnitten oder getrennt werden:
Andernfalls muss das nächstgelegene Kundendienstzentrum kontaktiert werden.
Für die elektrischen Anschlüsse qualifiziertes Personal beauftragen.
Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden.
Bevor die Kochebene ans Stromnetz angeschlossen wird, muss geprüft werden, dass:

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

Bei:

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

Der grün/gelbe Erdungsdraht darf nicht vom Schalter unterbrochen werden.
Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsnormen nicht eingehalten werden.

Anschluss der Kochebene

Netz	Anschluss	Quer-schnitt des Kabels	Versorgungs-kabel
220V -240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V -415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V -415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F

DUNSTABZUGSHAUBEN

RAUCHABZUG

ABZUGSHAUBE IN VERSION AUSSENABLUFT (ABLUFTVERSION)

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

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

Abweichungen für Deutschland:
Wenn die Herdabzugshaube gleichzeitig mit Geräten betrieben wird, die mit einer anderen Energie als elektrischem Strom betrieben werden, darf der negative Druck im Raum 4 Pa nicht überschreiten (4 x 10-5 bar).

MONTAGEANLEITUNG

Dieser Abschnitt ist ausschließlich qualifiziertem Personal vorbehalten

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

BETRIEB DUNSTABZUGSHAUBEN

WANN MUSS DIE ABZUGSHAUBE EINGESCHALTET WERDEN?

Die Abzugshaube mindestens eine Minute vor Beginn des Kochvorgangs einschalten. Dadurch wird ein Luftstrom erzeugt, der den Rauch und die Dämpfe zur Absaugfläche hin befördert.
Nach Abschluss des Kochvorgangs die Abzugshaube noch so lange laufen lassen, bis alle Dämpfe und Gerüche abgesaugt sind. Es besteht eventuell auch die Möglichkeit, mit Hilfe der Timer-Funktion die automatische Abschaltung der Abzugshaube nach 15 Minuten Betrieb einzustellen.

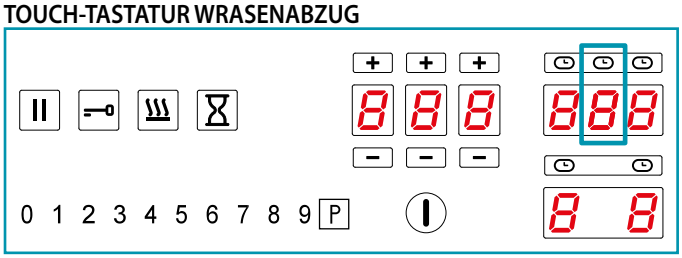
WELCHE GESCHWINDIGKEITSSTUFE SOLL GEWÄHLT WERDEN?

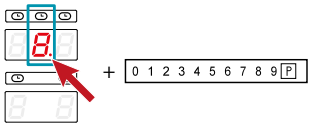
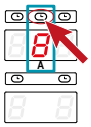
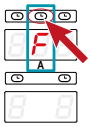
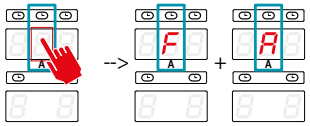
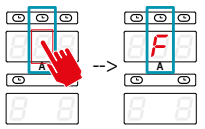
Geschwindigkeit (1-3): Hält die Luft bei geringem Stromverbrauch rein.
Geschwindigkeit (4-5): Wird für normale Bedingungen verwendet.
Geschwindigkeit (6-7): Wird bei Vorhandensein von starken Gerüchen oder Dämpfen verwendet.
Geschwindigkeit (8-P): Wird für eine schnelle Beseitigung von Gerüchen oder Dämpfen verwendet.
Um die Umweltbelastung zu verringern, wird empfohlen, immer die mindeste Geschwindigkeit einzustellen, die für die erforderliche Saugleistung geeignet ist.

WANN MÜSSEN DIE FILTER GEREINIGT ODER AUSGETAUSCHT WERDEN?

Die Metallfilter müssen jeweils nach 30 Betriebsstunden gereinigt werden.
Für weitere Details siehe Kapitel **"WARTUNG".**

TOUCH-TASTATUR WRASENABZUG



	**Steigerung der Geschwindigkeit von 1 bis…9 (bis "P").** **Geschwindigkeit "P":** nur wenige Minuten lang aktiv, dann **Geschwindigkeit 9.**
	A: Aktivierung des automatischen Betriebszyklusses (A) der Haube in Abhängigkeit von der Leistung der Platten.
	**Hauben-Timer-Funktion.** Ausschalten Wrasenabzug nach einer eingestellten Zeit
	Abschaltautomatik: Wenn alle Brenner ausgeschaltet sind, bleibt die Dunstabzugshaube 5 Minuten eingeschaltet und schaltet sich dann automatisch aus
  	**Carbon.Zeo Filteralarm:** Wartung nach ca. 1.500 Betriebsstunden. Das Display zeigt „F". **Um den Alarm zurückzusetzen:** Drücken Sie die -Taste für 5 Sekunden **So aktivieren Sie den Alarm:** Drücken Sie bei abgenommener Haube 5 Sekunden lang auf das Haubendisplay. Die Aktivierung der Carbon.Zeo-Filteralarmfunktion erfolgt durch die Visualisierung von F + A auf dem Display **So schalten Sie den Alarm aus:** Drücken Sie bei abgenommener Haube 5 Sekunden lang auf das Haubendisplay. Die Deaktivierung der Alarmfunktion des Carbon.Zeo-Filters wird durch die Anzeige von nur F auf dem Display angezeigt

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

BETRIEB UND EINSATZ DER INDUKTIONSEBENE

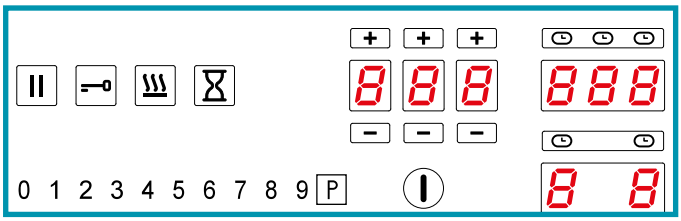
NUR TÖPFE FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER VERWENDEN.
Bei Einschalten eines Kochbereichs wird der Boden des Topfes erwärmt.
Der Kochbereich erwärmt sich ausschließlich durch die vom Topf abgegebene Wärme.
Die Induktion erfasst automatisch die Abmessungen des Topfes.
Um die Umweltbelastung zu verringern, wird empfohlen, immer die niedrigste Leistungsstufe einzustellen, die für den gewünschten Kochvorgang geeignet ist.
Es folgt eine kurze Tabelle zum Regulieren der Heizleistung:

ZU REGELNDE BEREICHE

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

Hinweis: Die Erwärmphase der Induktionskochebenen ist kürzer als bei Gaskochebenen.

TASTATUR



Schaltung	Beschreibung
	Kochfeld ON/OFF. Wenn keine andere Schaltung betätigt wird, erfolgt nach einigen Sekunden die automatische Abschaltung des Kochfelds
	Pause-Taste. Unterbricht den Garvorgang. Siehe PAUSE-Funktion
	Taste Tastensperrung. Sperrung der Tastatur, um versehentliche Schaltungen zu vermeiden
	Taste KEEP-WARM-Funktion. Behält eine Warmhaltetemperatur von 44 °C bei
	Timer-Taste. Befähigt die Einstellung eines Kurzzeitweckers
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Leistungsstufenregler Die Leistung der gewählten Kochzone kann auf die Stufen 0 bis 9 eingestellt werden
P	Booster-Taste. Die Leistung der gewählten Kochzone wird auf die verfügbare Höchstleistung eingestellt
	Timer-Bereich. Anzeige des eingestellten Timers. Mit den Tasten + und − wird die auf dem entsprechenden Display angezeigte Zeit erhöht oder verringert. Die Ziffern entsprechen von links nach rechts: Stunden, Zehnerminuten, Minuten.
	Kochzonenbereich. Anzeige und Wahl der entsprechenden Kochzone: - Vorne links - Hinten links - Vorne rechts - Hinten rechts
	Timer Kochzone. Anzeige des Starts des Timers der entsprechenden Kochzone

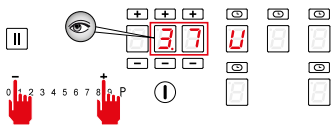
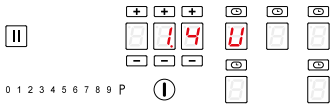
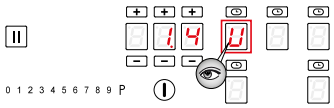
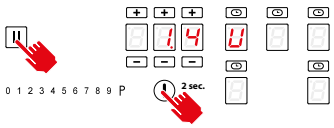
Displayanzeige	Beschreibung
	Kochzone in Standby
	Gewählte Kochzone
-->	Gewählte Leistungsstufe
	Power boost: Maximale Garleistung
	Restwärmeanzeige
	Keep-Warm-Funktion befähigt
	Bridge-Funktion befähigt
	Kein Topf auf dem Kochfeld vorhanden oder erfasst.
	Pause-Funktion befähigt
	Kindersicherungsfunktion befähigt
	Funktion Automatisches Erhitzen befähigt

ÄNDERN DER LEISTUNG

ACHTUNG: Die Senkung der Leistung bewirkt eine Einschränkung der in den einzelnen Zonen einstellbaren Leistungsstufen. Diese Einschränkungen werden vom Gerät automatisch vorgenommen.

Reihenfolge	Beschreibung
	Bei ausgeschaltetem Kochfeld ON/OFF-Taste drücken
3 sec.	Innerhalb von drei Sekunden ON/OFF-Taste ⏻. Die Taste ⏸ beginnt zu blinken
	Pause-Taste drücken und gedrückt halten
1 2 3 4 5	Auf den Anzeigen der Kochzonen erscheint Folgendes: . Die fünf Zonen im Uhrzeigersinn drücken.
	Pause-Taste loslassen
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	Auf der Anzeige der Kochzone erscheint abwechselnd das Symbol und die Nummer des Parameters In der Kochzone erscheint die aktuelle Einstellung des Parameters **Der Parameter zur Einstellung der Leistung ist U0.**

DEUTSCH

Reihenfolge	Beschreibung
	Kochzone drücken, um den eingestellten Leistungswert zu ändern. Leistungsstufenregler betätigen: - nach links, um den Wert zu senken, - nach recht, um ihn zu erhöhen
	Leistungswert Mindestwert: 1,4 2,8 kW Höchstwert: 3,7 7,4 kW Reglerschritte: 0,2 kW
	Auf U drücken, um die Parametereinstellung zu verlassen
	Zum Speichern der Änderungen und Verlassen des Menüs: - ON/OFF-Taste ⏻ für zwei Sekunden drücken. Verlassen des Menüs, ohne die Änderungen zu speichern: - Taste ⏸ drücken

AUTOMATISCHES EINSCHALTEN DER KOCHZONE

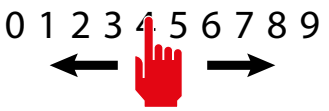
- Kochfeld einschalten ⏻
- Einen nicht leeren Topf auf die Kochzone stellen
- Die der Zone entsprechende Taste leuchtet automatisch auf 0
- Der Leistungsstufenregler wird durch Aufleuchten der Stufe 0 befähigt

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

- Taste der zu regulierenden Kochzone drücken. Der untere rechte Punkt 0. leuchtet auf
- Gewünschte Leistungsstufe einstellen.

LEISTUNGSSTUFENEINSTELLUNG:

- Mit dem Finger auf dem Leistungsstufenregler nach rechts bis zur gewünschten Stufe wischen.



- Das Display der gewählten Kochzone zeigt die eingestellte Leistungsstufe an:

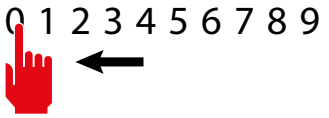
1. --> 9.

- Taste P drücken, um die Booster-Stufe zu befähigen.

Auf dem Display der gewählten Kochzone erscheint P.
Die Booster-Stufe wird höchstens 5 Minuten lang beibehalten, dann wird die Leistung auf Stufe 9 gestellt.

AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS:

- Mit dem Finger auf dem Leistungsstufenregler nach links bis zur Stufe 0 wischen.



- Das Display der gewählten Kochzone zeigt Leistungsstufe 0 an: 0.

HINWEIS: Zum gleichzeitigen Ausschalten aller Kochzonen: Taste ⏻ zwei Sekunden lang drücken.

Das folgende Symbol erscheint auf den Displays der noch heißen Kochzonen: H. Kochzonen erst berühren, wenn die Anzeige H erloschen ist.

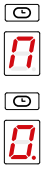
BRIDGE-FUNKTION

- Mit dieser Funktion können folgende Kochzonen zusammen verwendet werden: 1-2 und/oder 3-4; zur Verwendung von Fischkochtöpfen oder anderen großen rechteckigen Töpfen.

HINWEISE: Automatische BRIDGE-Erfassung: Das Gerät bietet automatisch die BRIDGE-Funktion an, wenn ein ausreichend großer Topf auf die Kochzonen 1-2 oder 3-4 gestellt wird.

- Tasten der beiden zu koppelnden Kochzonen gleichzeitig drücken. **ACHTUNG**, nur die angegebenen Zonenpaare können gekoppelt werden: rechts vorne und hinten (1-2) oder links vorne und hinten (3-4).

- Bei erfolgter Einstellung der Funktion ertönt ein akustisches Signal, auf den Displays erscheint:



- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.

So deaktivieren Sie die BRIDGE-Funktion:
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten der beiden gepaarten Kochzonen.

FUNKTION KEEP WARM

Hält die Speisen auf etwa 44 °C warm

- Taste der zu regulierenden Kochzone drücken.

Der untere rechte Punkt 0. leuchtet auf

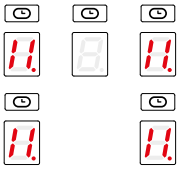
- Taste Keep Warm drücken. Auf dem Display der Kochzone erscheint die Einstellung der Funktion u.

Ausschalten der Funktion KEEP WARM:
- Taste der Kochzone mit eingestellter Keep-Warm-Funktion betätigen u.
- Taste Keep Warm drücken.

PAUSE-FUNKTION

Unterbricht den Betrieb aller Kochzonen.

- Pause-Taste ⏸ drücken
- Auf den Displays der Kochzone erscheint die Einstellung der Pause-Funktion



Die Pause-Funktion kann bis zu 10 Minuten lang beibehalten werden, anschließend wird das Gerät ausgeschaltet.

Ausschalten der PAUSE-Funktion:

- Pause-Taste drücken. Die Taste beginnt zu blinken
- Eine beliebige Taste außer der Pause-Taste drücken.
- Die Funktion wird ausgeschaltet und die Kochzonen werden so wieder in Betrieb genommen, wie sie vor dem Einschalten der Pause-Funktion eingestellt waren.

HINWEIS: Bei einer Unterbrechung der Stromversorgung ist die PAUSE-Funktion beim Wiedereinschalten nicht mehr aktiv.

FUNKTION TASTENSPERRUNG:

Alle Tasten des Geräts werden gesperrt, um ein versehentliches Einschalten des Kochfelds bei der Reinigung zu verhindern.

-Taste zur Tastensperrung eine Sekunde lang drücken

Alle Tasten außer der Taste zur Tastensperrung und der ON/OFF-Taste sind gesperrt.

Ausschalten der Funktion TASTENSPERRUNG:

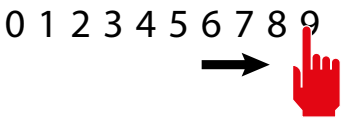
- Taste zur Tastensperrung eine Sekunde lang drücken

FUNKTION KINDERSICHERUNG:

sperrt den Betrieb aller Tasten

- Kochfeld einschalten
- **WICHTIG:** Der gesamte Vorgang muss innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen werden

- Taste einer Kochzone drei Sekunden lang drücken
- Taste loslassen und mit dem Finger auf dem Regler der Leistungsstufen 0 bis 9 nach rechts wischen

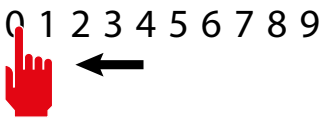


- Auf dem Display der Kochzone erscheint die Einstellung der Funktion

Ausschalten der Funktion KINDERSICHERUNG:

- **WICHTIG:** Der gesamte Vorgang muss innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen werden

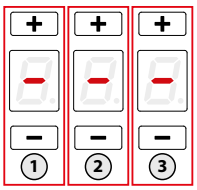
- Taste einer Kochzone drei Sekunden lang drücken
- Taste loslassen und mit dem Finger auf dem Regler der Leistungsstufen 0 bis 9 nach links wischen



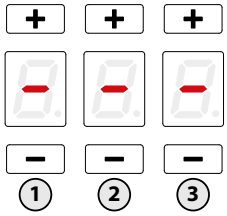
TIMER-FUNKTION

zum Einstellen einer Zeit, nach der ein akustisches Wecksignal ertönt.

- Timer-Taste drücken



- Der Timerbereich wird befähigt:
- Tasten + und − betätigen, um den Timer einzustellen.



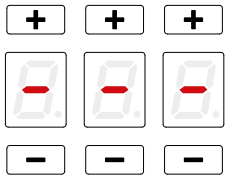
Bereich 1: Stunden
Bereich 2: Zehnerminuten
Bereich 3: Minuten
Einstellbare Höchstzeit: 9 Stunden und 59 Minuten
- Nach 10 Sekunden beginnt der Timer den Countdown.
- Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein Piepen.
- Eine beliebige Taste drücken, um den Piepton auszuschalten.

FUNKTION KOCHZONENTIMER:

zum Ausschalten einer Kochzone nach einer eingestellten Zeit

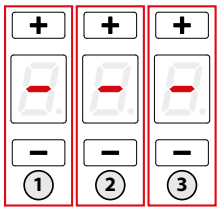
-PTaste der einzustellenden Kochzone drücken. Der untere rechte Punkt leuchtet auf

- Auf den Timerbereich tippen.
- Der Timerbereich wird befähigt: Die Symbole



und über der Kochzone blinken.

- Tasten + und − betätigen, um den Timer einzustellen.



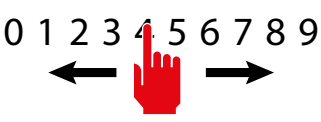
Bereich 1: Stunden
Bereich 2: Zehnerminuten
Bereich 3: Minuten
Einstellbare Höchstzeit: 9 Stunden und 59 Minuten
- Nach fünf Sekunden beginnt der Timer den Countdown.
- Nach Ablauf des Countdowns wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet und es ertönt ein Piepen.
- Eine beliebige Taste drücken, um den Piepton auszuschalten.

FUNKTION AUTOMATISCHES ERHITZEN:

Befähigt die Höchststufe für eine voreingestellte Zeit und kehrt dann zur vorherigen Leistungsstufe zurück.

-Taste der einzustellenden Kochzone drücken. Der untere rechte Punkt leuchtet auf

- Mit dem Finger auf dem Leistungsstufenregler nach rechts bis zur gewünschten Stufe wischen. Die Funktion kann nur für die Stufen 1 bis 8 eingestellt werden.



- Gewählte Stufe drei Sekunden lang gedrückt halten

3 sec

Dies ist auch die Stufe, auf die die Kochzone nach Ablauf der voreingestellten Zeit zurückgestellt wird, während der die Kochzone mit maximaler Leistung arbeitet.

DEUTSCH

- Auf dem Display der Kochzone erscheint die Einstellung der Funktion

Tabelle der Funktionsdauer:

Leistungsstufe	Dauer der Funktion automatisches Erhitzen (Sekunden)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	210
9	Funktion nicht verfügbar
P	Funktion nicht verfügbar

- Nach Ablauf der Zeit wird die Funktion ausgestellt und die Kochzone kehrt auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.

Ausschalten der Funktion AUTOMATISCHES ERHITZEN:
1 - Abwarten, bis die Funktionsdauer beendet ist
oder

2 - Taste der Kochzone drei Sekunden lang drücken
die Funktion wird ausgestellt und die Kochzone kehrt auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.
oder
3 - Wählt man eine niedrigere Leistungsstufe als die vor dem Beginn der Funktion zum Automatischen Erhitzen eingestellten, so wird die Funktion ausgestellt.

RECALL-FUNKTION:

Zum erneuten Einschalten der vorherigen Kocheinstellungen nach einem unbeabsichtigten Ausschalten des Kochfelds.

Die folgenden Schritte müssen innerhalb von sechs Sekunden nach dem unbeabsichtigten Ausschalten ausgeführt werden

- Kochfeld einschalten ⏻
- Die Pause-Taste ⏸ blinkt
- Pause-Taste ⏸ drücken

Die Recall-Funktion stellt die Kochzonen, die Timer-Funktionen und das schnelle Erhitzen wieder ein. Die anderen Funktionen werden nicht wiederhergestellt.

WAS BEI AUFTRETEN VON PROBLEMEN ZU TUN KOCHFELDER

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

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

Es erscheint das Symbol [E]:
- Die Kochebene abtrennen und wieder anschließen.
- Den After-Sales Kundendienst benachrichtigen.

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

Der Lüfter läuft auch nach Ausschalten der Kochebene weiter:
- Das ist keine Störung: Der Lüfter schützt die elektronische Steuerung der Vorrichtung.
- Der Lüfter hält automatisch an.

FEHLERCODES DES KOCHFELDS

Bei einem Fehler zeigt das Gerät Fehlercodes zur Unterstützung des Reparaturdienstes an.
Auf dem Display der Kochzone erscheint der Fehlercode abwechselnd mit „E“ und anderen Symbolen und Zahlen.

Fehlercodes	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Behebung
E + 0 + 3	Dauerschaltung einer Taste	- Metallgegenstände auf der Tastatur - Wasser auf der Tastatur	- Metallgegenstände entfernen - Wasser aufnehmen
E + 2 + 1	Innentemperatur über 85 °C	- Lüftungsbereich bedeckt oder unzureichend	- Zum Abführen der inneren Wärme
E + 3 + 1	Falsche Konfiguration	-Konfigurationsfehler	- Kundendienst benachrichtigen
E + 4 + 2	Zu hohe oder zu niedrige interne Versorgungsspannung	Überstrom durch Blitzschlag, Störung in der elektrischen Anlage oder falsche Stromversorgung	- Kundendienst benachrichtigen
E + 4 + 7	Keine Kommunikation zwischen Tastatur und Induktionsmodulen	- Kommunikationskabel beschädigt oder getrennt - Induktionsmodul beschädigt	- Kundendienst benachrichtigen
E + 2 + 0 E + 2 + 2 E + 3 + 5 E + 3 + 6	Interner Fehler der Tastatur		- Kundendienst benachrichtigen
E + 2	Die Temperaturgrenzwerte der Kochzone wurden überschritten	- Topf ist leer - Topf ist nicht geeignet - Topf oder Glas zu heiß	- Topf füllen - geeigneten Topf verwenden - Topf entfernen und Zone abkühlen lassen
E + 3	Topf ist nicht geeignet	- Der Topf enthält zu wenig ferritisches Material - Der Topf hat eine Störung im Induktionsmodul verursacht - Induktorpanne	- einen geeigneten Topf verwenden - Topf entfernen, acht Sekunden abwarten und erneut versuchen - Kundendienst benachrichtigen

E + 4	Falsche Konfiguration	-Konfigurationsfehler des Induktors	- Kundendienst benachrichtigen
E + 5	Keine Kommunikation zwischen Tastatur und Generator	- LIN-Kabel defekt oder getrennt - Fehlerhafter elektrischer Anschluss - Interne Störung - Konfigurationsfehler	- Kundendienst benachrichtigen - Den elektrischen Anschluss der Klemmleisten prüfen - Kundendienst benachrichtigen - Kundendienst benachrichtigen
E + 6	Falsche Stromversorgung	Versorgungsspannung außerhalb des Betriebsbereichs - falsche Netzfrequenz der Stromversorgung - Induktorpanne	- Überprüfen, dass die Versorgungsspannung korrekt ist: Spannung und Frequenz. - Kundendienst benachrichtigen
E + 7	Interner Induktorfehler		- Kundendienst benachrichtigen
E + 8	Kühlgebläse funktioniert nicht	- Gebläse verschmutzt - Gebläse defekt	- Lüftungsschlitze reinigen - Kundendienst benachrichtigen
E + 9	Temperaturfühler des Induktors defekt	- Temperaturfühler des Induktors defekt	- Kundendienst benachrichtigen
E + A	Interner Induktorfehler		- Kundendienst benachrichtigen
E + H	Temperaturfühler des Induktors misst einen festen Wert	- Glas zu heiß - Fühler defekt	- Glas abkühlen - Kundendienst benachrichtigen

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

ICHERHEITSVORRICHTUNGEN DER KOCHEBENE

Sicherheitsausschaltung
Wenn ein Kochbereich die Höchsteinschaltzeit für ein und dieselbe Wärmeleistung überschreitet, wird er automatisch ausgeschaltet und es erscheint die Anzeige der verbleibenden Wärme.
Um diesen Kochbereich wieder in Betrieb zu setzen, die entsprechenden Tasten berühren.

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

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

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

Überhitzungsschutz
Bevor sich die Elemente der Kochebene überhitzen können, reduziert die Steuerung die Wärmeleistung gemäß folgendem Sicherheitsverfahren:
- Ausschalten von Booster und Power Booster, wenn eingeschaltet.
- Reduzierung der eingeschalteten Wärmestufe.
- Ausschalten des betroffenen Kochbereichs.
Auf der Anzeigeleiste der Kochbereiche erscheint die Meldung „E2".

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

ICHERHEITSVORRICHTUNGEN DER KOCHEBENE

Sicherheitsausschaltung
Wenn ein Kochbereich die Höchsteinschaltzeit für ein und dieselbe Wärmeleistung überschreitet, wird er automatisch ausgeschaltet und es erscheint die Anzeige der verbleibenden Wärme.
Um diesen Kochbereich wieder in Betrieb zu setzen, die entsprechenden Um die Umweltbelastung zu verringern, wird empfohlen, immer die mindeste Geschwindigkeit einzustellen, die für die erforderliche Saugleistung geeignet ist. Tasten berühren.

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

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

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

Überhitzungsschutz
Bevor sich die Elemente der Kochebene überhitzen können, reduziert die Steuerung die Wärmeleistung gemäß folgendem Sicherheitsverfahren:
- Ausschalten von Booster und Power Booster, wenn eingeschaltet.
- Reduzierung der eingeschalteten Wärmestufe.
- Ausschalten des betroffenen Kochbereichs.
Auf der Anzeigeleiste der Kochbereiche erscheint die Meldung „E2".

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

REINIGUNG UND WARTUNG

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

ACHTUNG !
Zur Reinigung nie einen Dampfreiniger benutzen.

Vor Reinigung der Kochebene sicherstellen, dass sie auf Umgebungstemperatur ist.
Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch mit einem speziellen Glaskeramikreiniger und achten Sie darauf, Speisereste und eventuelle Verkrustungen sofort zu entfernen.
Eine Lösung aus Wasser, vorzugsweise destilliert, und weißem Essig kann nützlich sein, um Kalkflecken zu entfernen und Verkrustungen aufzuweichen, bevor sie mit einem geeigneten Schaber entfernt werden.
Niemals Alkohol auf der Oberfläche der Kochebene verwenden.

Keine Produkte benutzen, die folgende Stoffe enthalten:
- keine ätzenden Produkte (Soda, Säuren, Ammoniak).
- keine scheuernden Produkte (Pulver oder Pasten).
Keine spitzen oder scheuernden Gegenstände benutzen.
Das Gerät nach der Reinigung mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Niemals die Töpfe über die Kochebene ziehen; sie stattdessen anheben, um Kratzer zu vermeiden

Die Flaps nicht im Geschirrspüler reinigen.

NÜTZLICHE PFLEGEHINWEISE

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

Einmal nicht aufgepasst …

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

Glänzendes Ergebnis in drei einfachen Schritten:

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

Woran erkenne ich einen geeigneten Glaskeramik-Reinigungsschaber?

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

REINIGUNG DER INNENFLÄCHEN

Die Reinigung von elektrischen oder zum Motor gehörenden Teilen in der Abzugshaube mit Flüssigkeiten oder Lösungsmitteln ist verboten.
Für die Metallteile siehe den vorigen Abschnitt.

METALLFETTFILTER

Deshalb wird empfohlen, die Metallfilter **häufig** zu reinigen **(F)** (**mindestens ein Mal pro Monat**), indem sie ungefähr 1 Stunde lang in kochend heißes Wasser mit Geschirrspülmittel eingeweicht werden. Darauf achten, sie nicht zu biegen.
Keine korrosiven, säurehältigen oder alkalischen Reinigungsmittel verwenden.
Die Metallfilter sorgfältig abspülen und vor der Montage abwarten, bis sie vollständig trocken sind.
Die Metallfilter können auch in der Spülmaschine gereinigt werden, aber es könnte zu einer Braunfärbung des Materials kommen. Um dies zu reduzieren, waschen Sie bei niedrigen Temperaturen (max. 60°C) **ohne Verwendung von Waschmitteln**.
Für die Montage und Demontage der Metallfettfilter siehe die Montageanleitung.

KOHLE UND ZEOLITE FILTER (OPTION)

Für die Lebensdauer und Regeneration der Filter beachten Sie bitte die spezifischen Anweisungen, die der Verpackung beiliegen.
Vor dem Wiedereinbauen die Abkühlung des Filters abwarten.

ÖLAUFFANGWANNE

Es wird empfohlen, die Wanne alle 4 Wochen zu reinigen.
Keine korrosiven, säurehältigen oder alkalischen Reinigungsmittel verwenden.
Für eine sorgfältigere Reinigung, die Ölauffangwanne (siehe Abbildung) herausziehen und sie mit Wasser und Geschirrspülmittel säubern. Die Wanne sorgfältig abspülen und vor der Montage abwarten, dass sie vollständig trocken sind.

Die Ölauffangwanne nicht im Geschirrspüler reinigen.

ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER

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

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG INNERHALB DER EUROPÄISCHEN UNION

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

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN LÄNDERN AUSSERHALB DER EUROPÄISCHEN UNION

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

ACHTUNG!

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen an den Geräten vorzunehmen. Der Druck, die Übersetzung und die - auch auszugsweise - Reproduktion des vorliegenden Handbuchs müssen zuvor vom Hersteller genehmigt werden.
Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen technischen Informationen, die grafischen Darstellungen sowie die Spezifikationen dienen nur als Richtlinie und dürfen nicht verbreitet werden.
Das Handbuch wurde in italienischer Sprache verfasst, der Hersteller übernimmt keine Haftung für etwaige Transkriptions- oder Übersetzungsfehler.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

Ces mises en garde ont été rédigées pour votre sécurité et pour celle d'autrui, nous vous prions donc de lire attentivement toutes les parties de ce manuel avant d'utiliser l'appareil ou de le nettoyer.
Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages, directs ou indirects, pouvant être causés aux personnes, aux choses et aux animaux domestiques, suite au non-respect des mises en garde de sécurité indiquées dans ce manuel.
Il est très important que ce manuel d'instructions soit conservé avec l'appareil pour toute consultation future.

Si l'appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, s'assurer que le manuel soit remis avec celui-ci, de manière à ce que le nouvel utilisateur puisse connaître le fonctionnement de la hotte et des mises en garde relatives.
Après l'installation des hottes en acier inox, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage de celles-ci pour retirer les résidus de colle de la protection et les taches éventuelles de graisse et d'huile qui, si on ne les enlève pas, peuvent être cause de détérioration irréversible de la surface de la hotte. Pour cette opération, le fabricant conseille d'utiliser les serviettes fournies, disponibles même à l'achat.
Exiger des pièces de rechange originales.
Si le câble d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou de toute façon par une personne ayant une qualification similaire, de manière à prévenir tout risque

Destination d'utilisation

- Ce plan de cuisson est destiné à être utilisé dans le domaine domestique pour préparer et garder les plats en chaud.
- •Ne pas installer le plan de cuisson à l'extérieur et ne pas l'exposer à des agents atmosphériques (pluie, vent, etc.).
- Ne pas utiliser le plan de cuisson avant son installation.
- Tout autre emploi n'est pas admis.
- Il est interdit d'utiliser le plan induction sur des appareils en mouvement.
- Ne jamais ouvrir l'enveloppe de l'appareil.
- Falmec assure le respect des standards de sécurité seulement sur des pièces de rechange originales.
- L'appareil n'est pas destiné au fonctionnement avec un minuteur externe ou télécommande.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience ou de connaissances nécessaires, pourvu qu'ils soient sous surveillance ou bien après qu'ils aient reçu les instructions relatives à une utilisation sûre de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers correspondants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance destinés à être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne laisser jamais le plan de cuisson hors surveillance pendant qu'il est en service.

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

Danger de brulures

- Utiliser le bloc des commandes pour empêcher que les personnes non autorisées accèdent à l'appareil toutes seules.
- positionner les poignées de poêles et casseroles de sorte à ce que les enfants ne puissent pas les toucher.
- Après utilisation, éteindre les éléments de la table de cuisson par leur commande sans utiliser le détecteur de casseroles
- Éteindre les zones de cuisson après l'emploi.
- N'appuyer aucun objet de métal sur les zones de cuisson allumées.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères ou les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent devenir brûlants

Sécurité technique

- Le travail d'installation doit être effectué par des installateurs compétents et qualifiés, conformément aux indications du présent manuel et en respectant les normes en vigueur.
  Si le câble d'alimentation ou d'autres composants sont endommagés, le appareil NE doit PAS être utilisé : débrancher le plan de cuisson de l'alimentation électrique et contacter le Revendeur ou un Centre d'assistance technique autorisé pour la réparation.
- Ne pas modifier la structure électrique, mécanique et fonctionnelle de l'appareil.
- AVERTISSEMENT : Le fait de ne pas installer les vis ou les attaches conformément à ces instructions peut entraîner des risques électriques
- Ne pas tenter d'effectuer soi-même des

réparations ou des remplacements : les interventions effectuées par des personnes non compétentes et non qualifiées peuvent provoquer des dommages, éventuellement très graves, à des choses et/ou à des personnes, non couverts par la garantie du Fabricant.

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

Sécurité électrique

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

- Les données de branchement (tension et fréquence) indiquées dans la plaque de données du plan de cuisson doivent correspondre à celles du réseau électrique.
  Comparer ces données avant le branchement.
  En cas de doutes, s'adresser à un électricien.

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

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

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

En cas de dysfonctionnements de l'appareil, ne pas tenter de résoudre personnellement le problème, mais contacter le revendeur ou un Centre d'Assistance agréé pour la réparation.
ATTENTION : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution

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

Détour par l'Australie et la Nouvelle-Zélande : Pour les luminaires fixes connectés en permanence au câblage fixe, la conformité à cette exigence est considérée comme acquise si les instructions de déconnexion incorporées au câblage fixe sont conformes à la norme AS/NZS 3000

SÉCURITÉ ÉVACUATION DES FUMÉES

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

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

MISES EN GARDE POUR L'UTILISATION

- Avant de mettre en marche l'appareil pour la première fois, enlever d'éventuels films de protection et adhésifs.
- Pendant l'emploi, casseroles et vaisselle pourraient causer des bruits qui peuvent dépendre de :
  - un niveau de puissance élevé.
  - matériels autres du fond des casseroles.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT : Le processus de cuisson doit se dérouler sous contrôle. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence.
- La friture doit être effectuée sous surveillance afin d'éviter que l'huile surchauffée ne prenne fe.
- AVERTISSEMENT : La cuisson automatique sur la table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies. N'essayez pas d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Ne pas conserver d'objets inflammables dans les tiroirs au-dessous du plan de cuisson. Le plateau avec les couverts doit être réalisé en matériel résistant à la chaleur.
- Ne garder pas d'objets métalliques directement en-dessous du plan de cuisson.
- Ne pas réchauffer de poêles ou casseroles vides et contrôler toujours que les casseroles ont une quantité minimale de liquides à leur intérieur.
- Utiliser si possible toujours des couvercles pour éviter la dispersion de chaleur.
- Cuire avec peu d'eau.
- Après avoir commencé à rôtir ou cuire les plats porter le niveau de puissance sur un niveau plus bas.
- Toujours éteindre le plan de cuisson après l'emploi.
- Toujours contrôler la cuisson en cas d'emploi de graisses et huiles, car elles peuvent s'enflammer rapidement.
- Réchauffer les graisses et les huiles au maximum pendant une minute et n'utiliser jamais la fonction Booster.
- Éviter que sucre, matériels synthétiques ou films d'aluminium entrent en contact avec les zones chaudes. Ces substances, pendant le refroidissement, peuvent provoquer des fissures ou d'autres altérations sur la surface vitrocéramique : éteindre le dispositif et enlever immédiatement de la zone de cuisson encore chaude
- Faire attention à ne pas se brûler pendant et après l'emploi du dispositif.
- S'assurer qu'aucun câble électrique fixe ou mobile du dispositif n'entre en contact avec le verre ou une poêle chaude.
- Ne pas utiliser le plan de cuisson pour réchauffer les boîtes.
- N'appliquer aucun type de couverture au plan induction.
- Les câbles électriques ne doivent pas être en contact avec le plan de cuisson.
- Il est conseillé de protéger les mains de la chaleur en utilisant des gants de cuisine. N'utiliser que de gants de cuisine secs.
- Utiliser exclusivement des casseroles et des poêles lisses et magnétiques, adaptées aux plaques à induction.
- Toujours utiliser une casserole ou poêle sur chaque zone de cuisson, même en fonction BRIDGE.
- Ne pas poser de vaisselle chaude sur les touches capteurs et sur les voyants, car cela pourrait abîmer le système électronique.
  Garder les commandes et les voyants toujours propres.
- Soulever toujours les casseroles pour ne pas rayer la surface de la plaque de cuisson.
- Casseroles et plan de cuisson doivent être parfaitement nettoyés avant d'entrer en contact.

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

N'utiliser que des casseroles avec fond magnétique. D'autres matériels ne sont pas admis.

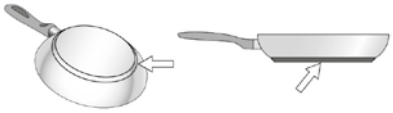
Utiliser des casseroles de dimensions adéquates à la zone de cuisson souhaitée.

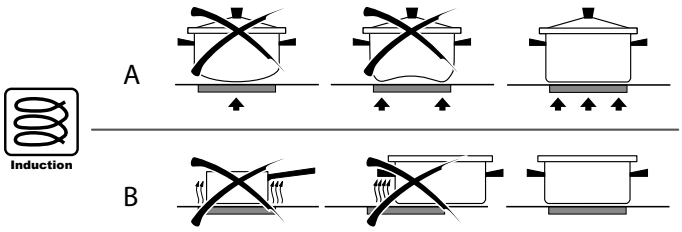
CHOIX DES CASSEROLES

Casseroles compatibles avec l'induction:

Les casseroles peuvent avoir un fond entièrement ferreux, de matériaux mixtes ferreux et non ferreux ou de matériaux non ferreux.
Seules les casseroles dont le fond est complètement magnétisable, suffisamment large et parfaitement plat peuvent être utilisées sur les plaques à induction.
Le fond est magnétisable si un aimant adhère sur tous les points de la casserole.
Le diamètre minimum du fond de la casserole peut varier en fonction de la zone de cuisson (voir les indications ci-dessous) ; le diamètre minimum est la partie de la casserole qui repose sur la table de cuisson.
Dans les casseroles à fond plat entièrement en ferreux, la chaleur se répartit uniformément et le fond plat évite d'endommager la surface de la table de cuisson.

Casseroles compatibles (exemples) :
- Casseroles en acier émaillé à fond épais
- Casseroles en fonte à fond émaillé
- Casseroles en acier inoxydable multicouches
- Casseroles en acier inoxydable à fond ferritique

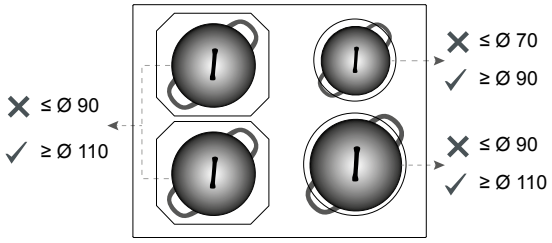


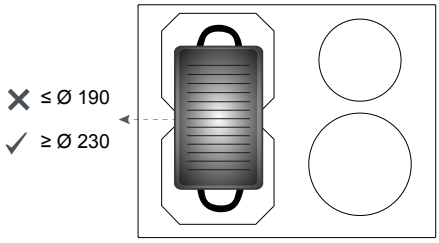


Taille du fond de la casserole - Zero:

Zone de cuisson	Taille minimum
Singola	ø110mm - ø90mm
Bridge	230mm

Taille du fond de la casserole:





Casseroles non compatibles avec l'induction:

Les casseroles dont le fond n'est pas magnétisable ou seulement partiellement magnétisable, dont la taille est inférieure au minimum indiqué et qui ne sont pas parfaitement plates, même si elles portent le symbole indiquant qu'elles conviennent à l'induction, ne conviennent pas à l'utilisation sur des plaques à induction.
En tout état de cause, ces types de casseroles sont moins efficaces et moins performants.
Les fonds en matériau non ferreux (aluminium, cuivre, etc.) ne peuvent pas être utilisés avec les plaques à induction.
Les fonds en matériau mixte peuvent chauffer de manière inégale et donc ne pas atteindre des températures élevées. Dans les cas où le fond est principalement composé de matériau non ferreux, la table de cuisson peut ne pas reconnaître la casserole et la zone de cuisson ne s'active pas. De plus, certains de ces matériaux ont tendance à libérer un matériau qui se lie à la sérigraphie du verre, l'endommageant irrémédiablement.
L'utilisation de casseroles à fond irrégulier (par exemple avec des points imprimés) peut entraver la détection de la casserole, ne garantit pas l'homogénéité du chauffage et, là encore, peut provoquer un dégagement de matériau à la suite d'un choc thermique.
Casseroles incompatibles (exemples) :
- Casseroles en cuivre
- Casseroles en aluminium
- Casseroles en céramique
- Casseroles en terre cuite
- Casseroles en acier inoxydable

Bruit pendant la cuisson

Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson : il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement et cela n'a aucun effet sur le fonctionnement du produit.
Le bruit émis dépend du type de casserole et du fond de la casserole ; si le bruit est particulièrement gênant, il est conseillé de remplacer la casserole.
Les bourdonnements, les sifflements, les craquements et les vibrations sont dus au transfert d'énergie sur le fond de la casserole et sont générés par les différents matériaux dont il est composé. S'ils sont émis à des niveaux de puissance élevés, ils diminuent au fur et à mesure que le niveau de puissance configuré diminue.
Bourdonnement de la ventilation interne : l'appareil est équipé d'une ventilation pour régler la température interne de la plaque à induction.
La ventilation peut rester allumée même après avoir éteint l'appareil.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS

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

Le champ électromagnétique de la plaque de cuisson peut altérer le fonctionnement des objets magnétiques. Les cartes de crédits, les dispositifs de sécurité, les calculatrices de poche, etc., ne doivent pas se trouver dans un rayon proche de la plaque de cuisson allumée.
Des objets métalliques conservés dans un tiroir en-dessous de l'appareil peuvent devenir incandescents, si l'appareil est utilisé de manière prolongée. Ne pas conserver d'objets métalliques dans un tiroir placé directement en-dessous du plan de cuisson.

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

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

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

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

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

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

Ne poser aucun objet sur les ailettes motorisées.

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

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

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

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

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

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

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

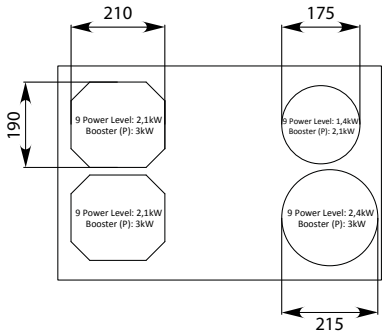
FICHE TECHNIQUE TABLE DE CUISSON

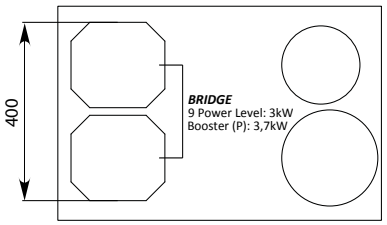
Informations sur les produits conformes au règlement (EU) n° 66/2014

Méthode de calcul: EN 60350-2:2018+ A1:2021

Fabricant	**Falmec S.p.a.**
Référence modèle	**Zero**
Type de plaque	**Table de cuisson vitrocéramique**
Nombre de zones / surfaces de cuisson	**4**
Technique de chaleur	**Zones et surfaces de cuisson à induction**
Surface utile	**2x(245x21,5 cm)+ø17,5cm+ ø21,5 cm**

TAILLE DE LA SURFACE UTILE

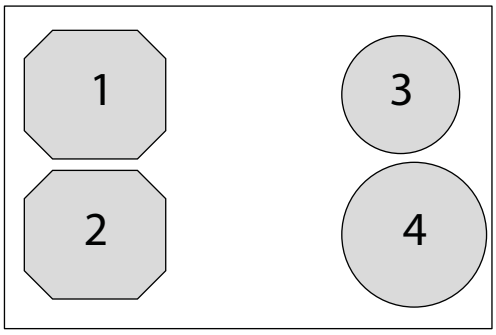




PUISSANCE TOTALE: 3 - 7,4 kW

CONSOMMATION D'ÉNERGIE (Wh / Kg)

Consommation d'énergie des zones de cuisson:



1: 188,5 Wh/Kg
2: 188,5 Wh/Kg
3: 182,3 Wh/Kg
4: 183,0 Wh/Kg

Consommation d'énergie de la plaque: 185,6 Wh/Kg

INSTALLATION
partie réservée uniquement à un personnel qualifié

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE MONTAGE

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

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

POSITIONNEMENT

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

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

PLAN DE CUISSON

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
(partie réservée uniquement à un personnel qualifié)

Avant d'effectuer toute opération sur le plan, débrancher l'appareil du réseau électrique.
Veiller à ce que les fils électriques à l'intérieur du plan ne soient pas débranchés ou coupés :
dans le cas contraire, contacter le Centre d'Assistance le plus proche.
Pour le raccordement électrique contacter un personnel qualifié.
Le raccordement doit être effectué conformément aux dispositions de lois en vigueur.

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

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

En cas d' :

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

Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
Le Fabricant décline toute responsabilité si les normes de sécurité ne sont pas respectées.

Branchement du plan

réseau	Branche-ment	Section du câble	Câble d' alimenta-tion
220V -240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V -415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V -415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F

HOTTE DE CUISINE

ÉVACUATION DES FUMÉES

HOTTE À ÉVACUATION EXTÉRIEURE (ASPIRANTE)

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

Le tuyau de sortie doit avoir :

- un diamètre égal ou supérieur à celui du raccord de la hotte.
- une légère inclinaison vers le bas (chute) dans les tronçons horizontaux pour éviter que la condensation ne reflue dans le moteur.
- un nombre de coudes réduit au minimum (pas plus de 3).
- une longueur de conduit réduite au minimum pour éviter toute vibration et réduire la capacité aspirante de la hotte.
  Il est nécessaire d'isoler la tuyauterie si elle passe par des endroits non chauffés.

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

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

partie réservée uniquement à un personnel qualifié

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

FONCTIONNEMENT HOTTE DE CUISINE

QUAND FAUT-IL ALLUMER LA HOTTE ?

Allumer la hotte au moins une minute avant de commencer à cuisiner pour canaliser les fumées et les vapeurs vers la surface d'aspiration.
Au terme de la cuisson, laisser la hotte en fonction jusqu'à l'aspiration complète de toutes les vapeurs et odeurs : grâce à la fonction Timer, il est possible de programmer l'arrêt automatique de la hotte au bout de 15 minutes de fonctionnement.

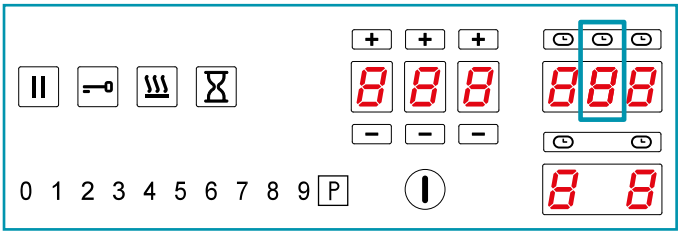
QUELLE VITESSE CHOISIR ?

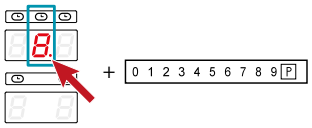
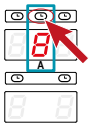
vitesse (1-3): maintient l'air pur avec de faibles consommations d'électricité.
vitesse (4-5): conditions normales d'utilisation.
vitesse (6-7): présence de fortes odeurs et vapeurs.
vitesse (8-P): élimination rapide des odeurs et vapeurs.
Afin de réduire l'impact sur l'environnement, il est conseillé de toujours régler la vitesse minimale appropriée au niveau d'aspiration requis.

QUAND LAVER OU CHANGER LES FILTRES ?

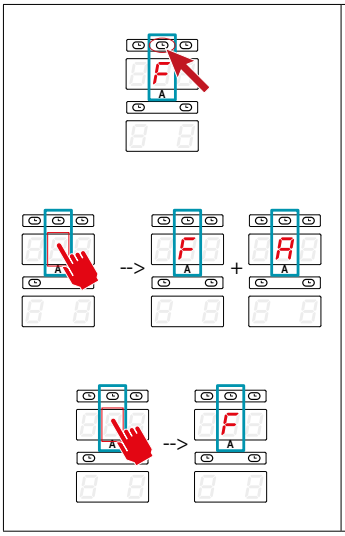
Les filtres métalliques doivent être lavés après 30 heures d'utilisation.
Pour toute information supplémentaire, voir le chap. **« ENTRETIEN ».**

BOÎTIER DE COMMANDE TACTILE DE LA HOTTE



	**Augmentation vitesse de 1 à…9 (jusqu'à "P").** **Vitesse "P" :** active seulement quelques minutes**, puis vitesse 9.**
	A: Activation du cycle automatique (A) de fonctionnement de la hotte en fonction de la puissance des plaques.
	**Fonction timer la hotte:** Permet d'éteindre après une durée configurée
	Extinction automatique: si tous les feux sont éteints, la hotte reste allumée pendant 5 minutes puis s'éteint automatiquement

FRANÇAIS



Alarme filtre Carbon.Zeo :
Entretien après environ 1500 heures d'utilisation. L'écran affiche «F».

Pour réinitialiser l'alarme: appuyer sur la touche pendant 5 secondes

Pour activer l'alarme:
Avec la hotte éteinte, appuyer sur l'écran de la hotte pendant 5 secondes. L'activation de la fonction d'alarme du filtre Carbon.Zeo est donnée par la visualisation de F + A sur l'écran

Pour désactiver l'alarme:
Avec la hotte éteinte, appuyer sur l'écran de la hotte pendant 5 secondes. La désactivation de la fonction d'alarme du filtre Carbon.Zeo est donnée par la visualisation de F uniquement sur l'écran

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

FONCTIONNEMENT ET UTILISATION DU PLAN INDUCTION

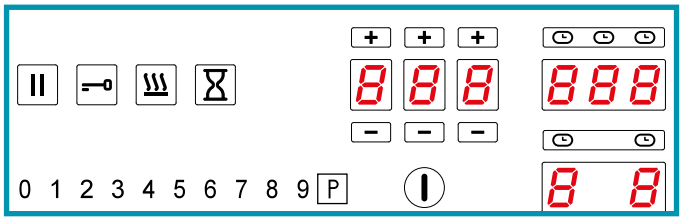
UTILISER EXCLUSIVEMENT DES CASSEROLES POUR PLAQUES À INDUCTION.
Lorsqu'on allume une zone de cuisson le fond de la casserole se réchauffe.
La zone de cuisson se réchauffe seulement grâce à la chaleur cédée par la casserole.
L'induction détecte automatiquement les dimensions de la casserole.
La puissance de réchauffement doit être choisie sur la base de ce qu'on veut cuisiner.
Afin de réduire l'impact sur l'environnement, il est conseillé de toujours régler le niveau de puissance minimum approprié à la cuisson requise.
Ci-après un tableau de référence :

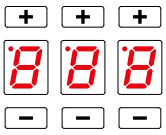
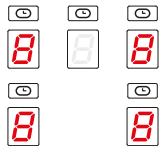
ZONES DE RÉGLAGE

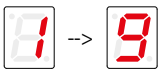
1 - 2	Fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats précuits
2 - 3	Monter Décongeler	Riz, flan et plats cuits Légumes, poisson, produits surgelés
3 - 4	Vapeur	Légumes, poisson, viande
4 - 5	Bouillir	Pommes de terre cuites à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 - 7	Cuisiner à feu doux	Viande, foie, œufs, saucissons Goulasch, rolate, tripes
7 - 8	Cuir Frire	Pommes de terre, donut, tartes
9	Frire, porter à ébullition	Steaks, omelettes Bouillir
P	Frire, porter à ébullition	Porter à ébullition de grandes quantités d'eau

Remarque : le temps de réchauffement des plans de cuisson à induction est plus court que celui des plans de cuisson à gaz.

BOÎTIER DE COMMANDE



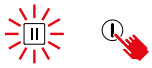
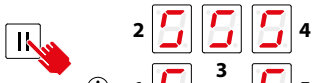
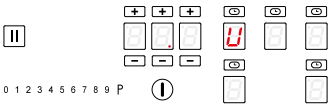
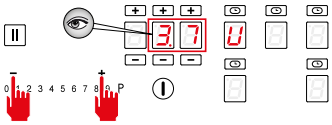
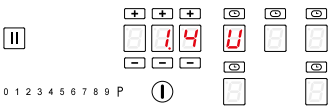
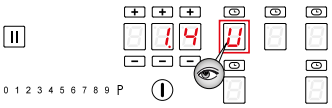
Commande	description
	Plan de cuisson ON/OFF. Si aucune autre commande n'est activée, le plan s'éteint automatiquement après quelques secondes
	Touche pause. Elle suspend la cuisson. Voir la fonction PAUSE
	Touche de verrouillage des commandes. Verrouillage du clavier pour éviter les commandes accidentelles
	Touche fonction KEEP WARM. Maintient la cuisson à une température de 44 °C
	Touche Timer. Active la configuration d'un timer générique
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Sélecteur du niveau de puissance Configure la puissance de la zone de cuisson sélectionnée sur une échelle de 0 à 9
P	Touche booster. Configure la puissance de la zone de cuisson sélectionnée au maximum disponible
	Zone Timer. Affiche le Timer réglé. Les touches + et − augmentent ou diminuent la valeur affichée sur l'écran correspondant. Les chiffres correspondent de gauche à droite: Heures, dizaines de minutes, minutes.
	Zone de cuisson. Affiche et sélectionne la zone de cuisson correspondante: - Avant gauche - Arrière gauche - Avant droite - Arrière droite
	Timer zone de cuisson. Affiche l'activation du Timer lié à la zone de cuisson correspondante

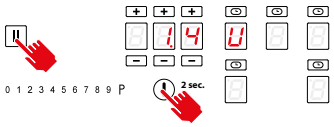
Affichage écran	description
	Zone de cuisson en attente
	Zone de cuisson sélectionnée
	Niveau de puissance sélectionné
	Power boost : puissance maximale de cuisson
	Indication de la chaleur résiduelle
	Fonction Keep warm activée

	Fonction Bridge activée
	Casserole non présente sur le plan de cuisson ou non détectée.
	Fonction Pause activée
	Fonction Sécurité enfants activée
	Fonction Chauffage automatique activée

PROCÉDURE DE CHANGEMENT DE PUISSANCE

ATTENTION : la réduction de la puissance entraîne une limitation des niveaux de puissance qui peuvent être définis dans chaque zone. Ces limitations sont gérées automatiquement par le dispositif.

Séquence	description
	Avec le plan éteint Appuyer sur le touche ON/OFF
	Dans les 3 secondes qui suivent, appuyer à nouveau sur la touche ON/OFF ⏻. La touche ⏸ commence à clignoter
	Appuyer et maintenir enfoncée la touche pause
	Les écrans des zones de cuisson indiquent : 5. Appuyer sur les cinq zones dans le sens horaire.
	Relâcher la touche de pause
	L'écran de la zone de cuisson affiche le symbole U en alternance avec le numéro du paramètre 0 La zone Timer affiche la configuration actuelle du paramètre **Le paramètre de configuration de la puissance est U0.**
	Appuyer sur la zone Timer pour modifier la valeur de la puissance réglée. Appuyer sur le sélecteur de niveau de puissance : - à gauche pour diminuer la valeur, - à droite pour l'augmenter
	Valeur Puissance Minimum : 1.4 2,8 kW Maximum : 3.7 7,4 kW Incrément de réglage : 0,2 kW
	Appuyer sur U pour quitter la configuration du paramètre

Séquence	description
	Pour enregistrer les modifications et quitter le menu : - appuyer sur la touche ON/OFF ⏻ pendant 2 secondes. Pour quitter le menu sans enregistrer les modifications : - appuyer sur la touche ⏸

ALLUMAGE AUTOMATIQUE DE LA ZONE DE CUISSON

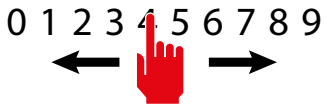
- Allumer le plan de cuisson ⏻
- Placer la casserole, non vide, sur la zone de cuisson
- La touche correspondant à la zone est automatiquement allumée 0
- Le sélecteur de niveau de puissance est activé en allumant le niveau 0

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

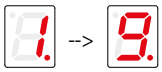
- Appuyer sur la touche de la zone de cuisson à régler. Le point en bas à droite 0. s'allume
- Régler le niveau de puissance souhaité.

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE:

- Faire glisser le doigt vers la droite dans le sélecteur de niveau de puissance et s'arrêter au niveau souhaité.



- L'écran de la zone de cuisson sélectionnée affiche le niveau de puissance réglé :

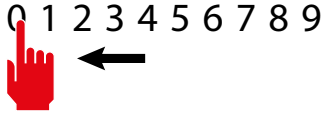


- Appuyer sur le bouton P pour activer le niveau Booster.
- L'écran de la zone de cuisson sélectionnée affiche P.

Le niveau Booster est maintenu pendant un maximum de 5 minutes, après quoi le niveau de puissance passe à 9.

ÉTEINDRE LA ZONE DE CUISSON:

- Faire glisser le doigt vers la gauche dans le sélecteur de niveau de puissance et s'arrêter au niveau 0.



- L'écran de la zone de cuisson sélectionnée affiche le niveau de puissance 0: 0.

REMARQUE : toutes les zones de cuisson peuvent être éteintes en même temps : appuyer pendant 2 secondes la touche ⏻.

Sur l'écran des zones de cuisson encore très chaudes, sera affiché le symbole: H. Ne pas toucher les zones de cuisson tant que le voyant H est allumé.

FRANÇAIS

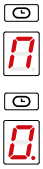
FONCTION BRIDGE:

Cette fonction permet de faire fonctionner ensemble les zones de cuisson : 1-2 et/ou 3-4 ; pour l'utilisation de casseroles comme les casseroles à poissons ou de grosses casseroles de forme rectangulaire.

REMARQUE : Détection automatique de BRIDGE : 'appareil propose automatiquement la fonction BRIDGE si une casserole suffisamment grande est placée sur les zones de cuisson 1-2 ou 3-4.

- Appuyer simultanément sur les touches des deux zones de cuisson à jumeler. **ATTENTION** : seules les paires indiquées peuvent être couplées : zone avant et arrière droite (1-2) ou zone avant et arrière gauche (3-4).

- Un signal sonore avertit de l'activation de la fonction,
les écrans indiquent :



- Réglez le niveau de puissance souhaité.

Pour désactiver la fonction BRIDGE :
- Appuyez simultanément sur les touches des deux zones de cuisson jumelées.

FONCTION KEEP WARM

elle maintient les aliments chauds à une température d'environ 44 °C

- Appuyer sur la touche de la zone de cuisson à régler.

Le point en bas à droite s'allume

- Appuyer sur la touche Keep Warm . L'écran de la zone de cuisson indique l'activation de la fonction .

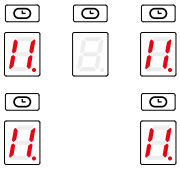
Pour désactiver la fonction KEEP WARM :
- Appuyer sur la touche de la zone de cuisson avec la fonction Keep Warm activée

- Appuyer sur la touche Keep Warm .

FONCTION PAUSE

elle suspend le fonctionnement de toutes les zones de cuisson.

- Appuyer sur la touche pause
- Les écrans des zones de cuisson indiquent l'activation de la fonction pause



La fonction Pause peut être maintenue active pendant 10 minutes au maximum, après quoi le dispositif s'éteint.

Pour désactiver la fonction PAUSE :

- Appuyer sur la touche pause . La touche commence à clignoter
- Appuyer sur n'importe quelle touche, sauf la touche Pause.
- La fonction est désactivée et les zones de cuisson reprennent leur fonctionnement avant l'activation de la fonction Pause

REMARQUE : l'interruption et le rétablissement de l'alimentation électrique désactivent la fonction PAUSE.

FONCTION VERROUILLAGE DES COMMANDES :

désactive toutes les touches du dispositif pour éviter toute activation accidentelle lors du nettoyage du plan de cuisson.

- Appuyer sur la touche de Verrouillage des commandes pendant 1 seconde
Toutes les touches, à l'exception des touches Verrouillage des commandes et ON/OFF sont désactivées.

Pour désactiver la fonction VERROUILLAGE DES COMMANDES :

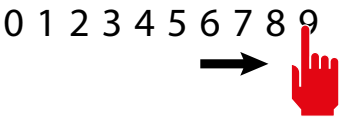
- Appuyer sur la touche de Verrouillage des commandes pendant 1 seconde

FONCTION SÉCURITÉ ENFANTS :

désactive le fonctionnement de toutes les touches

- Allumer le plan de cuisson
- **IMPORTANT:** effectuer toute la procédure en moins de 10 secondes

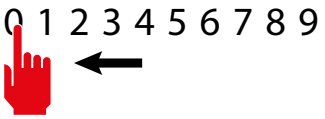
- Appuyer sur la touche de la zone de cuisson pendant 3 secondes
- Relâcher la touche et faire glisser le doigt vers la droite dans le sélecteur de niveau de puissance de 0 à 9



- L'écran de la zone de cuisson indique l'activation de la fonction

Pour désactiver la fonction SÉCURITÉ ENFANTS :
- **IMPORTANT**: effectuer toute la procédure en moins de 10 secondes

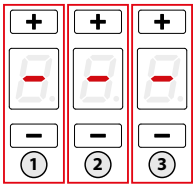
- Appuyer sur la touche de la zone de cuisson pendant 3 secondes
- Relâcher la touche et faire glisser le doigt vers la gauche dans le sélecteur de niveau de puissance de 9 à 0



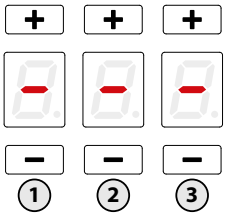
FONCTION TIMER

permet de régler une heure après laquelle une alarme sonore se déclenchera.

- Appuyer sur la touche Timer



- La zone Timer est activée :
- Appuyer sur les touches et pour régler le Timer.



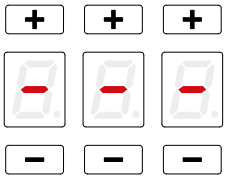
Zone 1 : heures
Zone 2 : dizaines de minutes
Zone 3 : minutes
Temps maximum réglable : 9 heures 59 minutes
- Après 10 secondes, le Timer commencera le compte à rebours.
- À la fin du comptage, un signal sonore retentit.
- Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore.

FONCTION TIMER ZONE DE CUISSON:

permet d'éteindre une zone de cuisson après une durée configurée

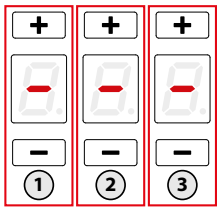
-Appuyer sur la touche de la zone de cuisson à régler. Le point en bas à droite s'allume

- Appuyer sur la zone Timer.



- La zone Timer est activée : t le symbole au-dessus de la zone de cuisson clignote.

- Appuyer sur les touches + et − pour régler le Timer.



Zone 1 : heures
Zone 2 : dizaines de minutes
Zone 3 : minutes
Temps maximum réglable : 9 heures 59 minutes

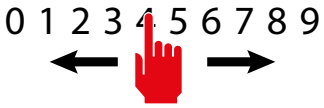
- Après 5 secondes, le Timer commencera le compte à rebours.
- À la fin du comptage, la zone de cuisson concernée s'éteint et un signal sonore retentit.
- Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore.

FONCTION DE CHAUFFAGE AUTOMATIQUE :

configure la puissance maximale pendant une durée prédéfinie et revient au niveau de puissance précédent.

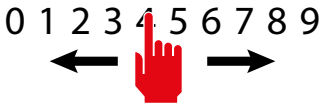
-Appuyer sur la touche de la zone de cuisson à régler. Le point en bas à droite s'allume

- Faire glisser le doigt vers la droite dans le sélecteur de niveau de puissance et s'arrêter au niveau souhaité. La fonction ne peut être activée que pour les niveaux 1 à 8.



- Maintenir enfoncé le niveau sélectionné pendant 3 secondes

3 sec



C'est également le niveau auquel la zone de cuisson sera ramenée à la fin du temps programmé, pendant lequel la zone de cuisson fonctionnera à la puissance maximale.

- L'écran de la zone de cuisson indique l'activation de la fonction

Tableau de durée de la fonction :

Niveau de puissance	Durée de la fonction de chauffage automatique (secondes)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	210
9	Fonction non disponible
P	Fonction non disponible

- À la fin du temps, la fonction se termine et la zone de cuisson est remise au niveau de puissance précédemment réglé.

Pour désactiver la fonction de CHAUFFAGE AUTOMATIQUE :

1 - Attendre la fin du temps de la fonction
ou

2 - Appuyer sur le bouton de la zone de cuisson pendant 3 secondes

- la fonction se termine et la zone de cuisson est remise au niveau de puissance précédemment réglé.
ou
3- Si un niveau de puissance plus faible qu'avant la fonction de chauffage automatique est réglé, la fonction est désactivée.

FONCTION RECALL :

permet de récupérer les réglages de cuisson avant une extinction involontaire du plan de cuisson.

- Effectuer les étapes suivantes dans les 6 secondes suivant l'extinction involontaire
- Allumer le plan de cuisson
- La touche pause clignote
- Appuyer sur la touche pause

La fonction RECALL permet de réinitialiser le fonctionnement des zones de cuisson, les fonctions Timer et le Chauffage rapide. Les autres fonctions ne seront pas restaurées.

QUOI FAIRE EN CAS DE PROBLÈMES DU PLAN DE CUISSON

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

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

Le symbole est affiché .

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

Le symbole [E] est affiché :

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

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

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

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

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

CODES D'ERREUR DU PLAN DE CUISSON

En cas d'erreur, le dispositif affiche les codes d'erreur à des fins d'assistance. L'écran de la zone de cuisson affiche le code d'erreur en alternant « E » avec d'autres symboles et chiffres.

Code d'erreur	Description	Causes possibles	Solution
E + 0 + 3	Activation continue d'une touche	- Objets métalliques au-dessus du clavier - de l'eau sur le clavier	- Déplacer les objets métalliques - Sécher l'eau
E + 2 + 1	Température interne supérieure à 85 °C	- zones couvertes ou insuffisamment ventilées	- Permettre l'élimination de la chaleur interne
E + 3 + 1	Configuration erronée	- erreur de configuration	- Contacter le support technique
E + 4 + 2	Tensions d'alimentation internes trop élevées ou trop basses	Surcharge due à une décharge atmosphérique, à une défaillance du système électrique ou à une connexion électrique incorrecte	- Contacter le support technique
E + 4 + 7	Pas de communication entre le clavier et les modules inducteurs	- Câble de communication endommagé ou débranché - Module inducteur endommagé	- Contacter le support technique
E + 2 + 0 E + 2 + 2 E + 3 + 5 E + 3 + 6	Erreur interne du clavier de commande		- Contacter le support technique
E + 2	Les limites de température ont été dépassées dans la zone de cuisson	- Casserole vide - type de casserole inadéquate - casserole ou verre trop chaud	- remplir la casserole - utiliser une casserole appropriée - retirer la casserole et laisser la zone refroidir
E + 3	Casserole inadéquate	- La casserole contient peu de matériau ferritique - La casserole a créé une erreur dans le module inducteur - Défaillance de l'inducteur	- Utiliser une casserole appropriée - Retirer la casserole, attendre 8 secondes et réessayer - Contacter le support technique
E + 4	Configuration erronée	- erreur de configuration de l'inducteur	- Contacter le support technique
E + 5	Pas de communication entre le clavier et le générateur	- Câble LIN défectueux ou débranché - Branchement électrique erroné - Panne interne - Erreur de configuration	- Contacter le support technique - Contrôler le branchement électrique des borniers - Contacter le support technique - Contacter le support technique
E + 6	Alimentation erronée	- Tension d'alimentation hors seuil de fonctionnement - Fréquence de la tension d'alimentation incorrecte - Défaillance de l'inducteur	- Vérifier que la tension d'alimentation soit correcte : tension et fréquence. - Contacter le support technique
E + 7	Défaillance interne de l'inducteur		- Contacter le support technique
E + 8	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas	- Ventilateur sale - Ventilateur en Panne	- Nettoyer les bouches d'aération - Contacter le support technique
E + 9	Sonde de température de l'inducteur défectueuse	- Sonde de température de l'inducteur défectueuse	- Contacter le support technique
E + A	Défaillance interne de l'inducteur		- Contacter le support technique
E + H	La sonde de température de l'inducteur a une valeur fixe	- verre trop chaud - sonde défectueuse	- Refroidir le verre - Contacter le support technique

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

SÉCURITÉS DU PLAN DE CUISSON

Arrêt d'urgence

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

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Durée maximale de fonctionnement en heures	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	5 min

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

Pour rétablir le fonctionnement correct :
- enlever les objets du panneau de contrôle.
- nettoyer le panneau de contrôle.
- réallumer le plan de cuisson et la zone concernée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

Avant de nettoyer le plan de cuisson, s'assurer qu'il est à température ambiante.
Après chaque utilisation, nettoyer toujours la table de cuisson à l'aide d'un nettoyant spécial pour vitrocéramique, en prenant soin d'éliminer immédiatement les résidus d'aliments et les éventuelles incrustations.
Une solution d'eau, de préférence distillée, et de vinaigre blanc peut être utile pour éliminer les taches de calcaire et ramollir les incrustations avant de les enlever à l'aide du grattoir approprié.
Ne jamais utiliser d'alcool sur la surface du plan.

N'utiliser pas de produits contenant :
- agents corrosifs (soude, acides, ammoniaque).
- agents abrasifs (poussières ou pâtes).
N'utiliser pas d'objets pointus ou abrasifs.
Après le nettoyage essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon souple.

Ne jamais faire glisser les casseroles sur le plan de cuisson, mais les soulever, afin d'éviter les rayures.

Ne pas laver les rabats au lave-vaisselle.

CONSEILS D'ENTRETIEN

Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement votre table de cuisson, si possible à chaque fois que vous avez fait la cuisine. Évitez d'utiliser une éponge grattante ou un produit à récurer, ainsi que des nettoyants chimiques abrasifs comme les nettoyants pour fours en aéro sols ou les détachants, mais aussi les produits d'entretien pour salles de bains ou nettoyants universels.

Quelques minutes d'inattention suffisent…

Ne laissez pas la table de cuisson chaude entrer en contact avec du plastique, une feuille d'aluminium, du sucre ou encore un reste d'aliment sucré tombe sur la table de cuisson chaude. Veillez à les éloigner rapidement – à l'aide d'un racloir métallique approprié - de la zone de cuisson car ils risqueraient, en fondant, d'endommager la surface. C'est pourquoi il est recommandé, avant de cuisiner avec des aliments fortement sucrés, d'appliquer sur la zone de cuisson un nettoyant spécial approprié.

Simple comme bonjour, un résultat éclatant en trois étapes:

Pour nettoyer efficacement la table vitrocéramique, commencez d'abord par éliminerles salissures grossières et les restes d'aliments avec un racloir métallique approprié.

Versez quelques gouttes d'un produit nettoyant liquide approprié sur la table de cuisson refroidie, puis frottez avec un essuie-tout ou un chiffon propre.

Rincez ensuite la table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la avec un chiffon propre. Terminé!

Comment puis je identifier un racloir approprié pour verre vitrocéramique?

- Racloir en métal (il ne pourra pas fondre ou prendre feu)
- Racloir facile de vérrouiller / déverouiller
- La lame est fixée, stable et ne se déplace pas
- La lame est intacte, propre et inoxydable
- Racloir certifié par un institut de contrôle
- Manuel d'utilisation et consignes de sécurité disponibles

NETTOYAGE DES SURFACES INTERNES

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

Pour les parties métalliques internes, consulter le paragraphe précédent.

FILTRES MÉTALLIQUES ANTI-GRAISSE

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

Ne pas utiliser de détergents corrosifs, acides ou alcalins.

Les rincer soigneusement et attendre qu'ils soient bien secs avant de les remonter.

Le lavage en lave-vaisselle est permis, mais il pourrait ternir le matériau des filtres : pour réduire cet inconvénient, laver à basse température (60 °C max.) **sans utiliser de détergents**.

FILTRES AU CHARBON-ZÉOLITE (EN OPTION)

Pour la durée de vie et la régénération des filtres, veuillez vous référer aux instructions spécifiques fournies avec leur emballage.

Attendre que le filtre se soit refroidi avant de le remonter.

BAC DE RÉCUPÉRATION DE L'HUILE

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

Ne pas utiliser de détergents corrosifs, acides ou alcalins.

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

Ne pas laver bac de récupération de l'huile au lave-vaisselle.

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil en votre possession indique que **le produit est un DEEE**, c'est-à-dire un**«** Déchet d'Équipements Électriques et Électroniques » et par conséquent **il ne doit pas être jeté dans la poubelle non sélective** (c'est-à-dire avec les « déchets urbains mixtes »), mais doit être géré séparément afin d'être soumis aux opérations spécifiques pour sa réutilisation, ou bien à un traitement spécifique, pour enlever et éliminer en mode sûr les éventuelles substances nuisibles pour l'environnement et extraire les matières premières qui peuvent être recyclées. L'élimination correcte de ce produit contribuera à sauvegarder de précieuses ressources et à éviter de potentiels effets négatifs pour la santé de l'homme et pour l'environnement, qui pourraient être causés par une élimination inappropriée des déchets.

Nous vous prions de contacter les autorités locales pour de plus amples détails sur le point d'élimination désigné le plus proche. Des amendes pourraient être appliquées pour l'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DANS LES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE

La directive communautaire sur les appareils DEEE a été transposée en mode différent par chaque nation, par conséquent si l'on souhaite éliminer cet appareil nous conseillons de contacter les autorités locales ou le revendeur pour demander la méthode d'élimination correcte.

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DANS LES PAYS QUI N'APPARTIENNENT PAS À L'UNION EUROPÉENNE

Le symbole de la poubelle barrée est valable seulement dans l'Union Européenne : si l'on souhaite éliminer cet appareil dans d'autres pays, nous conseillons de contacter les autorités locales ou le revendeur pour demander la méthode d'élimination correcte.

ATTENTION!

Le Fabriquant se réserve le droit d'apporter des modifications aux appareils à tout moment et sans préavis. L'impression, la traduction et la reproduction, même partielle, du présent manuel doivent être autorisées par le Fabricant.

Les informations techniques, les représentations graphiques et les spécifications présentes dans ce manuel sont indicatives et non divulguables.

La langue de rédaction du manuel est l'italien, le Fabricant n'est pas responsable d'éventuelles erreurs de transcription ou de traduction.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

Estas advertencias se han redactado para su seguridad y la del resto de personas; le rogamos que lea atentamente este manual antes de instalar o de usar el aparato o realizar operaciones de limpieza en el mismo.

El Fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños que puedan ser provocados directa o indirectamente a personas, animales o cosas debido al incumplimiento de las advertencias de seguridad indicadas en este manual.

Es muy importante que conserve este libro de instrucciones del equipo para consultas futuras.

Si el equipo debe venderse o cederse a otra persona, compruebe que se adjunte el manual, de manera que el nuevo usuario pueda estar informado sobre el funcionamiento de la campana y sobre las advertencias correspondientes.

Exija piezas de recambio originales.
Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o un servicio de asistencia técnica o cualquier persona con calificación similar, debe sustituirlo para que se evite cualquier tipo de riesgo**.**

Destino de uso

- Esta placa de cocción está destinada a su empleo en ámbito doméstico para preparar y mantener caliente la comida.
- No instale la placa de cocción en exteriores ni la exponga a agentes atmosféricos (lluvia, viento, etc.).
- Está prohibido el uso de la cocina de inducción en aparatos en movimiento.
- Cualquier otro uso no está admitido.
- No utilice la placa de cocción antes de haberla instalado.
- No abra nunca la envoltura del aparato.
- Falmec garantiza el respeto de los estándares de seguridad solo con los recambios originales.
- El aparato no está pensado para su funcionamiento con temporizador externo ni con mando a distancia.
- Los niños cuya edad no sea inferior a los 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas y sin experiencia ni los conocimientos necesarios, pueden usar el equipo siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido las correspondientes instrucciones para el uso seguro del equipo y para la comprensión de los peligros relacionados con este. Los niños no deben jugar con el equipo. Los niños no deben realizar sin vigilancia la limpieza y el mantenimiento destinados al usuario.
- No se ausente nunca cuando la placa de cocción esté funcionando.

El aparato se puede usar única y exclusivamente para la aspiración de humos generados por la cocción de alimentos en cocinas domésticas, no profesionales; cualquier otro uso es inapropiado, puede provocar daños a personas, cosas y animales domésticos y exime al fabricante de toda responsabilidad.

Peligro de quemaduras

- Utilice el bloqueo de los mandos para impedir que personas no autorizadas puedan acceder al aparato solas.
- Posicione las asas y los mangos de las sartenes y las ollas de manera que los niños no las puedan tocar.
- Apague las zonas de cocción después del uso.
- Después del uso, apague los elementos de la placa de cocción a través de su mando sin depender del detector de ollas
- No apoye ningún objeto de metal en las zonas de cocción encendidas.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa porque pueden calentarse.

Seguridad técnica

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

Seguridad eléctrica

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

- Los datos de conexión (tensión y frecuencia) indicados en la placa de datos de la placa de cocción tienen que corresponder con los de la red eléctrica.
  Compare estos datos antes de la conexión.
  En caso de duda, consulte con un electricista.

Antes de instalar la campana, controle que la tensión de red coincida con la indicada en la placa colocada en el interior de la campana.

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

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

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

ATENCIÓN: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar descargas eléctricas

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

Desvío para Australia y Nueva Zelanda: Para los equipos fijos conectados permanentemente al cableado fijo, se considera que se cumple este requisito si las instrucciones de desconexión incorporadas en el cableado fijo se ajustan a la norma AS/NZS 3000

SEGURIDAD DESCARGA DE HUMOS

No conecte el aparato a conductos de descarga de los humos producidos por la combustión (por ejemplo, calderas, chimeneas, etc.).

Antes de instalar la campana asegúrese de que se respeten todas las normativas vigentes sobre la descarga del aire en el exterior del local.

ADVERTENCIAS PARA SU USO

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

Utilice solamente ollas con fondo magnético.
No se admiten otros materiales.

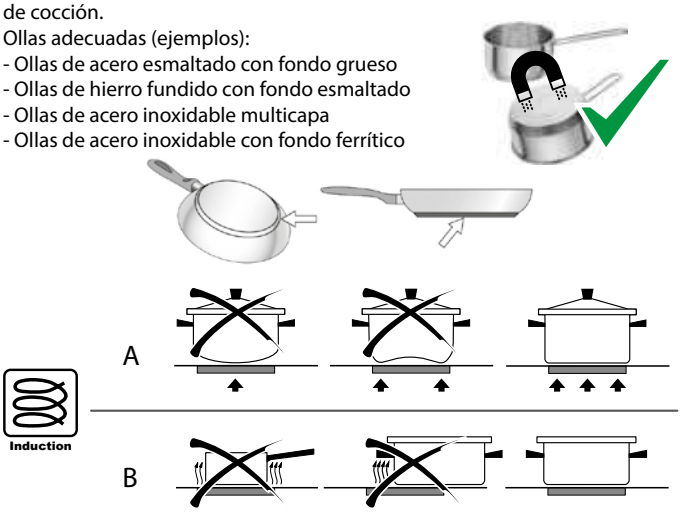
- Utilice ollas de dimensiones adecuadas para la zona de cocción deseada.

ELECCIÓN DE LAS OLLAS

Ollas adecuadas para inducción:
Los fondos pueden estar fabricados completamente con materiales ferrosos mixtos (ferrosos y no ferrosos), o materiales no ferrosos.
Las ollas con fondo completamente magnético, suficientemente ancho y perfectamente plano son las adecuadas para su uso en placas de inducción.

ESPAÑOL

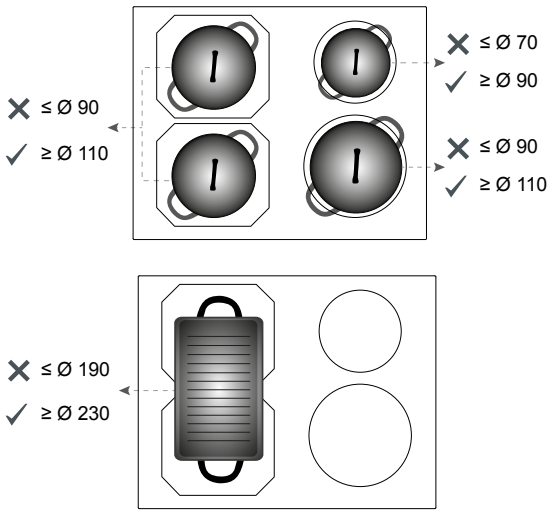
El fondo puede magnetizarse si se adhiere un imán a cualquier punto del fondo de la olla.
El diámetro mínimo del fondo de la olla puede variar dependiendo de la zona de cocción (ver información más abajo); el diámetro mínimo significa la parte de la olla que descansa sobre la placa de cocción.
En las ollas con fondo plano totalmente ferroso, el calor se distribuye uniformemente además el fondo plano evita que se dañe la superficie de la placa de cocción.
Ollas adecuadas (ejemplos):
- Ollas de acero esmaltado con fondo grueso
- Ollas de hierro fundido con fondo esmaltado
- Ollas de acero inoxidable multicapa
- Ollas de acero inoxidable con fondo ferrítico



Tamaño del fondo de la olla - Zero:

Zona de cocción	Tamaño mínimo
Individual	ø110mm - ø90mm
Función Bridge	230mm

Tamaño del fondo de la olla:



Ollas no adecuadas para inducción:
No son aptas para su uso en placas de inducción las ollas con fondo no magnetizable o sólo parcialmente magnetizable, con un tamaño inferior al mínimo indicado y no perfectamente plano, aunque lleven el símbolo que las indica como aptas para inducción.
En cualquier caso, estos tipos de ollas tienen una menor eficiencia y un menor rendimiento de cocción.
Los fondos fabricados con material no ferroso (aluminio, cobre,....) no se pueden usar con las placas de inducción.
Los fondos fabricados con materiales mixtos pueden calentarse de manera desigual y no alcanzar altas temperaturas. En los casos en que el fondo se componga principalmente de material no ferroso, es posible que la placa no reconozca la olla y la zona de cocción no se active. Además, algunos de estos materiales tienden a desprenderse del material, el cual se adhiere a la serigrafía del vidrio, dañándolo irreparablemente.
El uso de ollas con fondo irregular (por ejemplo, con fondo fabricado en acero de impacto IMPAKSTEEL) puede dificultar la detección de la olla, no garantiza la homogeneidad del calentamiento y, de nuevo, puede provocar el desprendimiento de material como consecuencia del choque térmico.
Ollas no adecuadas
(ejemplos):
- Ollas de cobre
- Ollas de aluminio
- Ollas de cerámica
- Ollas de barro
- Ollas de acero inoxidable

Ruido durante la cocción
Las ollas pueden producir ruido durante la cocción; esto no indica un funcionamiento anómalo ni influye en el funcionamiento del producto.
El ruido producido depende del tipo de olla y del tipo de fondo.
Si resulta muy molesto, se aconseja sustituir la olla.
Los zumbidos, silbidos, crujidos y vibraciones se deben a la transferencia de energía al fondo de la olla, y son generados por los distintos materiales que la componen. Se notan con niveles altos de potencia y disminuyen cuando se reduce el nivel de potencia programado.
Zumbido de la ventilación interna: el aparato dispone de una ventilación para regular la temperatura interna de la placa de inducción. La ventilación puede permanecer encendida incluso después de haber apagado el aparato

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

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

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

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

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

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

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

Antes de realizar cualquier tipo de limpieza o de mantenimiento, desconecte el equipo desenchufándolo o usando el interruptor general.

No use la campana con las manos mojadas o los pies descalzos.

Controle siempre que todas las partes eléctricas, (luces, aspirador), estén apagadas cuando no se use el equipo.

No colocar nada encima de las solapas motorizadas.
Controle las freidoras mientras las está usando: El aceite recalentado podría inflamarse.

No use nunca la campana sin los filtros metálicos antigrasa; en este caso la grasa y la suciedad se depositarían en el equipo perjudicando su funcionamiento.

Las partes accesibles de la campana pueden estar calientes cuando se usan con equipos de cocción.

No realice operaciones de limpieza con las partes de la campana aún calientes.

Si no se realiza la limpieza según las modalidades y los productos indicados en este manual, esto puede conllevar un riesgo de incendio.

Desconecte el interruptor general, si no va a usar el equipo durante un periodo de tiempo prolongado.

En caso de utilizar simultáneamente otros equipos (calderas, estufas, hogares, etc.) alimentados con gas o con otros combustibles, prevea una adecuada ventilación del ambiente donde se realiza la aspiración de humos, según las normas vigentes.

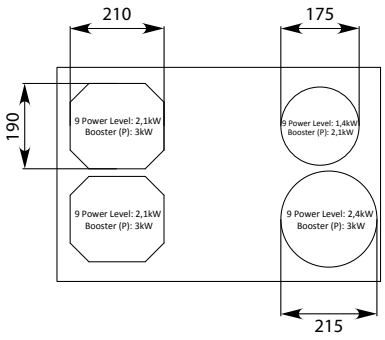
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO PLACA DE COCCIÓN

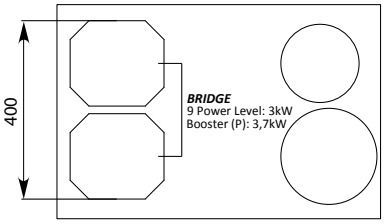
Informaciones de producto según el reglamento (EU) Nr. 66/2014

Método de cálculo: **EN 60350-2:2018+ A1:2021**

Fabricante	**Falmec S.p.a.**
Identificación del modelo	**Zero**
Tipo de placa de cocción	**Placa de vitrocerámica**
Número zonas / superficies de cocción	**4**
Tecnología de calor	**Zonas y superficies de cocción por inducción**
Superficie útil	**2x(245x21,5 cm)+ø17,5cm+ ø21,5 cm**

DIMENSIONES DE LA SUPERFICIE ÚTIL

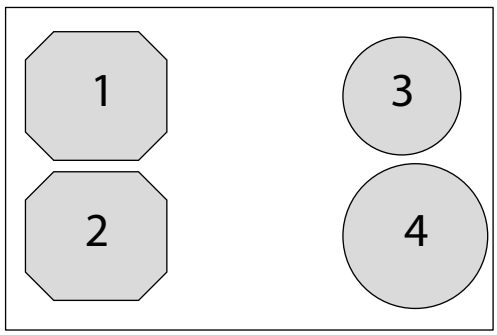




POTENCIA TOTAL: 3 - 7,4 kW

CONSUMO ENERGÉTICO (Wh / Kg)

Consumo energético zonas de cocción:



1: 188,5 Wh/Kg
2: 188,5 Wh/Kg
3: 182,3 Wh/Kg
4: 183,0 Wh/Kg

Consumo de energia de la placa de cocción: 185,6 Wh/Kg

INSTALACIÓN
parte reservada al personal cualificado

Antes de instalar la campana, lea atentamente el cap. "INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS".

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los datos técnicos del aparato se encuentran en unas etiquetas colocadas dentro de la campana.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL MONTAJE

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

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

POSICIONAMIENTO

No instale la campana en exteriores ni la exponga a agentes atmosféricos (lluvia, viento, etc.).

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

PLACA DE COCCIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA

(parte reservada solo a personal cualificado)

Antes de efectuar cualquier tipo de operación en la cocina, desconecte el equipo de la corriente eléctrica.
Asegúrese de que no estén desconectados o cortados los hilos eléctricos montados dentro de la cocina:
en caso contrario, póngase en contacto con el Centro de Asistencia más cercano.
Para la conexión eléctrica consulte con el personal cualificado.
La conexión debe realizarla conforme a las disposiciones de ley en vigor.

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

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

En caso de:

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

El cable de tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el interruptor.
El fabricante se exime de toda responsabilidad en caso de que se incumplan las normas de seguridad.

Conexión de la cocina

red	Conexión	Sección del cable	Cable de alimentación
220V - 240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V - 415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V - 415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F

ESPAÑOL

CAMPANA

DESCARGA DE HUMOS

CAMPANA DE EVACUACIÓN EXTERNA (EXTRACTORA)

En esta versión, los humos y vapores son canalizados hacia el ambiente exterior a través del tubo de descarga.
Para ello, el racor de salida de la campana debe conectarse. medianteun tubo, a una salida externa.

El tubo de salida debe tener:

- un diámetro no inferior al del racor de la campana.
- una ligera inclinación hacia abajo (caída) en los tramos horizontales para evitar que la condensación fluya hacia el motor.
- el número mínimo indispensable de codos.
- la longitud mínima indispensable para evitar vibraciones y reducir la capacidad aspirante de la campana.
  Es necesario aislar la tubería si pasa a través de ambientes fríos.

Desviación para Alemania:
cuando la campana de cocina y los equipos alimentados con energía diferentes de la eléctrica están funcionando simultáneamente, la presión negativa en el local no debe superar los 4 Pa (4x 10-5 bares).

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

parte reservada al personal cualificado

La campana puede instalarse en diferentes configuraciones. Las fases de montaje generales valen para todas las instalaciones, mientras que para la instalación específica deben seguirse las indicaciones precisas correspondientes.

FUNCIONAMIENTO

¿CUÁNDO HAY QUE ENCENDER LA CAMPANA?

Encienda la campana al menos un minuto antes de comenzar a cocinar para transportar los humos y vapores hacia la superficie de aspiración.
Cuando finalice la cocción, deje en funcionamiento la campana hasta que se aspiren todos los vapores y los olores; con la función Temporizador, es posible configurar el apagado automático de la campana después de 15 minutos de funcionamiento.

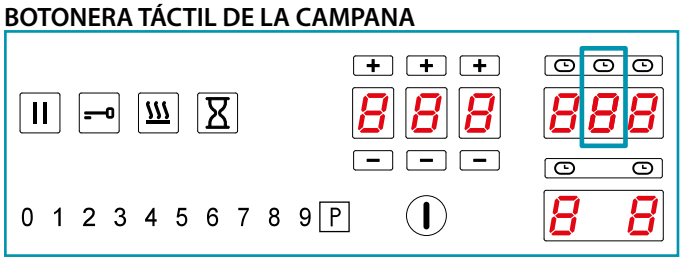
¿QUÉ VELOCIDAD SELECCIONAR?

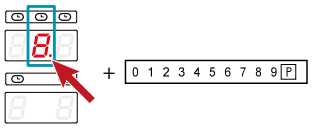
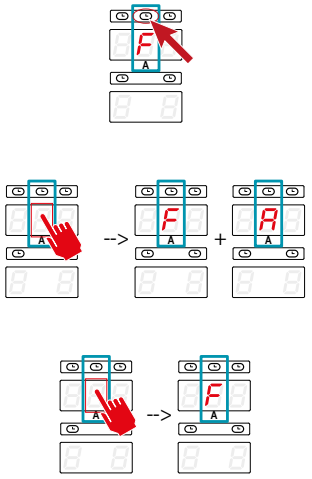
velocidad (1-3): mantiene el aire limpio con bajos consumos de energía eléctrica.
velocidad (4-5): condiciones normales de uso.
velocidad (6-7): presencia de olores fuertes y de vapores.
velocidad (8-P): eliminación rápida de olores y vapores.
Con el fin de reducir el impacto medioambiental, se sugiere ajustar siempre la velocidad mínima adecuada para el nivel de aspiración requerido.

¿CUÁNDO LAVAR O CAMBIAR LOS FILTROS?

Los filtros metálicos deben lavarse cada 30 horas de uso.
Para más detalles, consulte el cap. **"MANTENIMIENTO".**

BOTONERA TÁCTIL DE LA CAMPANA



	**Aumento de la velocidad de 1 a 9 ... (hasta "P").** **Velocidad "P":** sólo se activa durante unos minutos, y luego **velocidad 9.**
	A: Activación automática del ciclo (A) de funcionamiento de la campana en función de la potencia de las placas.
	Función de temporizador de la campana: Permite apagar la campana después de un tiempo determinado
	Apagado automático: si se apagan todos los quemadores, la campana permanece encendida durante 5 minutos y luego se apaga automáticamente
	**Alarma de filtro Carbon.Zeo:** Mantenimiento tras unas 1.500 horas de uso. La pantalla muestra "F". **Para poner a cero la alarma:** presione la tecla durante 5 segundos **Para activar la alarma:** Con la campana apagada, presione la pantalla de la campana durante 5 segundos. La activación de la función de alarma del filtro Carbon.Zeo tiene ligar con la visualización de F+A en la pantalla **Para desactivar la alarma:** Con la campana apagada, presione la pantalla de la campana durante 5 segundos. La desactivación de la función de alarma del filtro Carbon.Zeo tiene lugar con la visualización solo de F en la pantalla

Si el panel de mandos está totalmente inactivo, antes de contactar con el servicio de asistencia técnica, corte temporalmente (unos 5") la alimentación eléctrica al electrodoméstico, en lo posible, a través del interruptor general, para restablecer el funcionamiento normal. Si este procedimiento no resulta eficaz, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

FUNCIONAMIENTO Y USO DE LA COCINA DE INDUCCIÓN

USE SOLO OLLAS PARA PLACAS DE INDUCCIÓN.
Cuando se enciende una zona de cocción, el fondo de la olla se calienta.
La zona de cocción se calienta solamente gracias al calor que la olla le transmite.
La inducción detecta automáticamente las dimensiones de la olla.
La potencia de calentamiento tiene que elegirse en función de qué se quiere cocinar.
Con el fin de reducir el impacto medioambiental, se sugiere ajustar siempre el nivel de potencia mínimo adecuado para la cocción requerida.
A continuación se muestra una breve tabla:

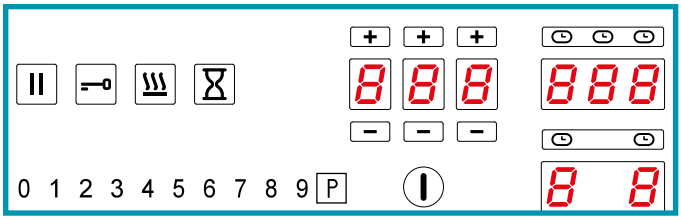
ÁREAS DE REGULACIÓN

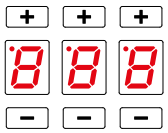
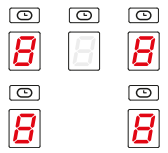
1 - 2	Fundir Calentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 - 3	Montar Descongelar	Arroz, flan y platos cocinados Verduras, pescados, productos congelados
3 - 4	Vapor	Verduras, pescado, carne
4 - 5	Hervir	Patatas cocidas, sopas, pasta Verduras frescas

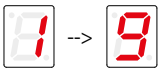
6 - 7	Cocina a fuego bajo	Carne, hígado, huevos, salchichas Goulash, redondos, callos
7 - 8	Cocinar Freír	Patatas, roscas, pasteles
9	Freír, llevar a hervor	Filetes, tortillas Hervir
P	Freír, Llevar a hervor	Llevar a hervor grandes cantidades de agua

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

BOTONERA

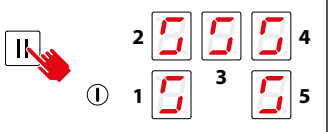
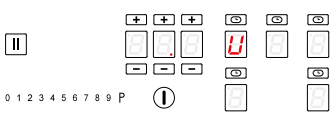


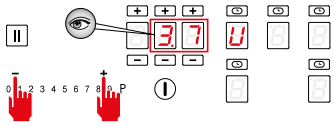
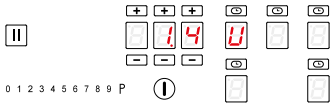
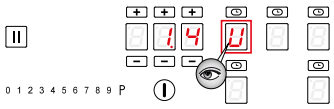
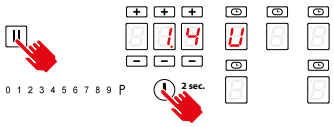
Mando	descripción
	Placa de cocción ON/OFF. En caso de que no se active ningún otro mando, la placa se apaga automáticamente después de unos segundos
	Tecla de pausa. Suspende la cocción. Ver función PAUSA
	Botón de bloqueo de los mandos. Bloqueo del teclado para evitar mandos accidentales
	Tecla de función KEEP WARM. Mantiene la cocción a una temperatura de 44 °C
	Tecla Temporizador. Activa la configuración de un temporizador genérico
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Selector del nivel de potencia Ajusta la potencia de la zona de cocción seleccionada en una escala de 0 a 9
P	Tecla Booster. Ajusta la potencia de la zona de cocción seleccionada al máximo disponible
	Área del temporizador. Muestra el temporizador ajustado. Las teclas + y − aumentan o disminuyen el valor mostrado en la pantalla correspondiente. Las cifras corresponden de izquierda a derecha: Horas, decenas de minutos, minutos.
	Área de las zonas de cocción. Muestra y selecciona la zona de cocción correspondiente: - Frontal izquierda - Trasera izquierda - Frontal derecha - Trasera derecha
	Temporizador de la zona de cocción. Muestra la activación del temporizador vinculado a la zona de cocción correspondiente

Visualización de la pantalla	descripción
	Zona de cocción en Stand-by
	Zona de cocción seleccionada
	Nivel de potencia seleccionado
	Power boost: máxima potencia de cocción
	Indicador de calor residual
	Función Keep warm (mantener caliente) activada
	Función Bridge (zaona ampliada) activada
	La olla no está presente en la placa o no se detecta.
	Función de pausa activada
	Función de bloqueo para niños activada
	Funciona de calentamiento automático activada

PROCEDIMIENTO DE CAMBIO DE POTENCIA

ATENCIÓN: La reducción de la potencia conlleva una limitación de los niveles de potencia que se pueden ajustar en las zonas individuales. Estas limitaciones se gestionan automáticamente por el dispositivo.

Secuencia	descripción
	Con la placa apagada Pulse la tecla ON/OFF
	Antes de 3 segundos, pulse de nuevo la tecla ON/OFF ⏻. La tecla ⏸ comienza a parpadear
	Mantenga pulsada la tecla de pausa
	Las pantallas de las zonas de cocción muestran: 5. Pulse las cinco zonas en el sentido de las agujas del reloj.
	Suelte la tecla de pausa
	La pantalla de la zona de cocción muestra el símbolo U alternando con el número de parámetro La zona del temporizador muestra el ajuste actual del parámetro 0 **El parámetro para ajustar la potencia es U0.**

Secuencia	descripción
	Pulse la zona del temporizador para cambiar el valor de la potencia ajustada. Pulse en el selector de nivel de potencia: - a la izquierda para disminuir el valor, - a la derecha para aumentarlo
	Valor de potencia Mínimo: 1.4 2,8 kW Máximo: 3.7 7,4 kW Incremento de ajuste: 0,2 kW
	Pulse U para salir del ajuste del parámetro
	Para guardar los cambios y salir del menú: - pulse la tecla ON/OFF durante 2 segundos. Para salir del menú sin guardar los cambios: - pulse la tecla II

ENCENDIDO AUTOMÁTICO DE LA ZONA DE COCCIÓN

- Encienda la placa de cocción
- Coloque la olla, no vacía, en la zona de cocción

- La tecla correspondiente a la zona se enciende automáticamente
- El selector del nivel de potencia se activa iluminando el nivel 0

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

- Pulse la tecla de la zona de cocción que desee ajustar. El punto inferior derecho se ilumina
- Ajuste el nivel de potencia deseado.

AJUSTE DEL NIVEL DE POTENCIA:

- Deslice el dedo hacia la derecha en el selector de nivel de potencia y deténgase en el nivel deseado.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

- La pantalla de la zona de cocción seleccionada muestra el nivel de potencia ajustado:

-->

- Pulse la tecla P para activar el nivel Booster.

La pantalla de la zona de cocción seleccionada muestra .
El nivel Booster se mantiene durante un máximo de 5 minutos, tras los cuales el nivel de potencia se eleva a 9.

APAGAR LA ZONA DE COCCIÓN:

- Deslice el dedo hacia la izquierda en el selector del nivel de potencia y deténgase en el nivel 0.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

- La pantalla de la zona de cocción seleccionada muestra el nivel de potencia 0:

NOTA: Todas las zonas de cocción pueden apagarse al mismo tiempo: pulse durante 2 segundos la tecla .

En la pantalla de las zonas de cocción aún muy calientes, aparecerá el símbolo: . No toque las zonas de cocción mientras el piloto esté encendido.

FUNCIÓN BRIDGE (ZONA AMPLIADA):

- Esta función permite el funcionamiento conjunto de las zonas de cocción: 1-2 y/o 3-4; para el uso de cacerolas como las de pescado o las grandes rectangulares.

NOTAS: Detección automática de BRIDGE: el aparato propone automáticamente la función BRIDGE si se coloca una olla suficientemente grande sobre las zonas de cocción 1-2 o 3-4.

- Pulse simultáneamente los botones de las dos zonas de cocción que desea emparejar. **ATENCIÓN:** solo se pueden emparejar los pares indicados: zona delantera y trasera derecha (1-2) o zona delantera y trasera izquierda (3-4).

- Una señal acústica avisa de la activación de la función, las pantallas muestran:

- Ajustar el nivel de potencia deseado.

Para deshabilitar la función BRIDGE:
- Pulse los botones de las dos zonas de cocción emparejadas al mismo tiempo.

FUNCIÓN KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

mantiene los alimentos calientes a una temperatura de unos 44 °C

- Pulse la tecla de la zona de cocción que desee ajustar.

El punto inferior derecho se ilumina

- Pulse la tecla Keep Warm . La pantalla de la zona de cocción indica la activación de la función .

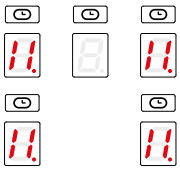
Para desactivar la función KEEP WARM:
- Pulse la tecla de la zona de cocción con la función Keep Warm activa

- Pulse la tecla Keep Warm .

FUNCIÓN DE PAUSA

suspende el funcionamiento de todas las zonas de cocción.

- Pulse la tecla de pausa II
- Las pantallas de las zonas de cocción indican la activación de la función de pausa



La función de pausa puede mantenerse activa hasta 10 minutos, tras los cuales el aparato se apaga.

Para desactivar la función PAUSA:

- Pulse la tecla de pausa ⏸. La tecla empieza a parpadear
- Pulse cualquier tecla excepto la tecla de pausa.
- La función se desactiva y las zonas de cocción reanudan su funcionamiento antes de la activación de la función Pausa.

NOTA: La interrupción y el restablecimiento de la alimentación eléctrica desactivan la función PAUSA.

FUNCIÓN DE BLOQUEO DE MANDOS:

desactiva todas las teclas del aparato para evitar su activación accidental al limpiar la placa de cocción.

- Pulse la tecla de bloqueo de los mandos durante 1 segundo

Todas las teclas, excepto las de bloqueo de comandos y ON/OFF están desactivadas.

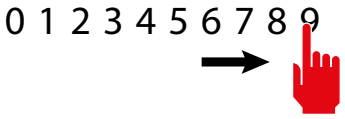
Para desactivar la función de BLOQUEO DE MANDOS:

- Pulse la tecla de bloqueo de mandos durante 1 segundo

FUNCIÓN DE BLOQUEO PARA NIÑOS:

desactiva el funcionamiento de todas las teclas

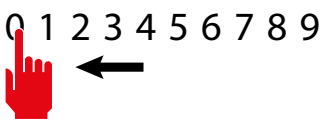
- Encienda la placa de cocción
- **IMPORTANTE**: Realice todo el procedimiento en 10 segundos
- Pulse durante 3 segundos la tecla de una zona de cocción
- Suelte la tecla y deslice el dedo hacia la derecha en el selector del nivel de potencia de 0 a 9



- La pantalla de la zona de cocción indica la activación de la función

Para desactivar la función de BLOQUEO DE NIÑOS:

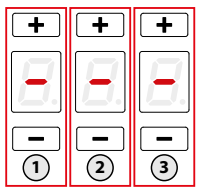
- **IMPORTANTE**: Realice todo el procedimiento en 10 segundos
- Pulse durante 3 segundos la tecla de una zona de cocción
- Suelte la tecla y deslice el dedo hacia la izquierda en el selector del nivel de potencia de 9 a 0



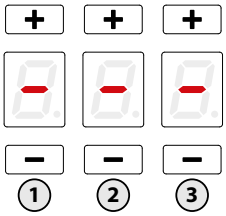
FUNCIÓN TIMER (temporizador)

le permite establecer una hora después de la cual sonará una alarma acústica.

- Pulse la tecla del temporizador



- La zona del temporizador se activa:
- Pulse las teclas y para ajustar el temporizador.

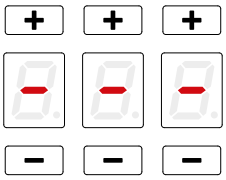


Zona 1: horas
Zona 2: decenas de minutos
Zona 3: minutos
Tiempo máximo ajustable: 9 horas 59 minutos
- Después de 10 segundos, el temporizador comenzará la cuenta atrás.
- Al final del recuento, sonará una señal acústica.
- Pulse cualquier tecla para desactivar la señal acústica.

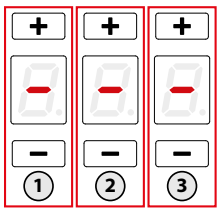
FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR DE ZONA DE COCCIÓN:

permite apagar una zona de cocción después de un tiempo determinado

- Presione la tecla de la zona de cocción que desea ajustar. El punto inferior derecho se ilumina
- Pulse en la zona del temporizador.



- La zona del temporizador se activa: y el símbolo sobre la zona de cocción parpadea.
- Pulse las teclas y para ajustar el temporizador.

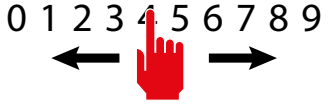


Zona 1: horas
Zona 2: decenas de minutos
Zona 3: minutos
Tiempo máximo ajustable: 9 horas 59 minutos
- Después de 5 segundos, el temporizador comenzará la cuenta atrás.
- Al final de la cuenta atrás, la zona de cocción correspondiente se apagará y sonará una señal acústica.
- Pulse cualquier tecla para desactivar la señal acústica.

FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO:

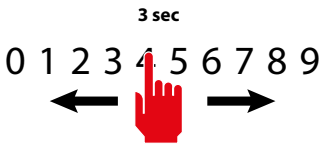
establece la potencia máxima durante un tiempo preestablecido y vuelve al nivel de potencia anterior.

- Presione la tecla de la zona de cocción que desea ajustar. El punto inferior derecho se ilumina
- Deslice el dedo hacia la derecha en el selector de nivel de potencia y deténgase en el nivel deseado. La función solopuede activarse para los niveles 1 a 8.



- Mantenga pulsado el nivel seleccionado durante 3 segundos

ESPAÑOL



Este será el nivel al que volverá la zona de cocción al final del tiempo preestablecido, durante el cual la zona de cocción funcionará a máxima potencia.

- La pantalla de la zona de cocción indica la activación de la función

Tabla de duración de la función:

Nivel de potencia	Tiempo de la función de calentamiento automático (segundos)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	210
9	Función no disponible
P	Función no disponible

- Al finalizar el tiempo, la función finaliza y la zona de cocción se restablece al nivel de potencia previamente ajustado.

Para desactivar la función de CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO:
1 - Espere al final del tiempo de la función
o bien

2 - Pulse el botón de la zona de cocción durante 3 segundos
- la función finaliza y la zona de cocción se restablece al nivel de potencia previamente ajustado
o bien
3 - Si se ajusta un nivel de potencia inferior al anterior a la función de calentamiento automático, la función se desactiva.

FUNCIÓN DE RECALL (RECUPERACIÓN):

permite recuperar los ajustes de cocción antes de un apagado involuntario de la placa de cocción

- Realice los siguientes pasos antes de que transcurran 6 segundos desde una desconexión involuntaria
- Encienda la placa de cocción
- La tecla de pausa parpadea
- Pulse la tecla de pausa

La función RECALL restablece el funcionamiento de las zonas de cocción, las funciones del temporizador y el calentamiento rápido. Las demás funciones no se restablecerán.

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMAS PLACA DE COCCIÓN

La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:
· La cocina no está conectada a la red eléctrica.
· El fusible de protección ha saltado.
· Compruebe si el bloque no está activo.
· Los botones están cubiertos de agua o de grasa.
· Un objeto está posicionado en los botones.

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

Aparece el símbolo [E]:
· Desconectar y volver a conectar la placa de cocción.
· Póngase en contacto con el Servicio de asistencia pos venta.

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

El ventilador sigue funcionando después de haber apagado la cocina:
· Esto no es una anomalía: el ventilador sigue protegiendo la centralita electrónica del dispositivo.
· El ventilador se detiene automáticamente.

CÓDIGOS DE ERROR DE LA PLACA DE COCCIÓN

En caso de error, el dispositivo muestra los códigos de error a efectos de asistencia.
La pantalla de la zona de cocción muestra el código de error alternando "E" con otros símbolos y números.

Código de error	Descripción	Posibles causas	Remedio
E + 0 + 3	Activación continua de una tecla	- Objetos metálicos sobre el teclado - Agua sobre el teclado	- Retire los objetos metálicos - Seque el agua
E + 2 + 1	Temperatura interna superior a 85 °C	- Zonas de ventilación cubiertas o insuficientes	- Permita la disipación del calor interno
E + 3 + 1	Configuración incorrecta	- Error de configuración	- Contacte al servicio técnico
E + 4 + 2	Tensiones de alimentación interna demasiado altas o bajas	Sobrecarga debida a una descarga atmosférica, a un fallo del sistema eléctrico o a una conexión eléctrica incorrecta	- Contacte al servicio técnico
E + 4 + 7	No hay comunicación entre el teclado y los módulos inductores	- Cable de comunicación dañado o desconectado - Módulo inductor dañado	- Contattare l'Assi-Contacte al servicio técnico
E + 2 + 0 E + 2 + 2 E + 3 + 5 E + 3 + 6	Error interno del teclado de mandos		- Contacte al servicio técnico
E + 2	Se han superado los límites de temperatura en la zona de cocción	- Olla vacía - Tipo de olla inadecuada - Olla o vidrio demasiado calientes	- Llene la olla - Utilice una olla adecuada - Retire la olla y deje que la zona se enfríe

E + 3	Olla inadecuada	- La olla tiene poco material ferrítico - La olla ha creado un error en el módulo inductor - Fallo del inductor	- Utilice una olla adecuada - Retire la olla, espere 8 segundos y vuelva a intentarlo - Contacte al servicio técnico
E + 4	Configuración incorrecta	- Error de configuración del inductor	- Contacte al servicio técnico
E + 5	No hay comunicación entre el teclado y el generador	- Cable LIN defectuoso o desconectado - Conexión eléctrica equivocada - Avería interna - Error de configuración	- Contacte al servicio técnico - Controle la conexión eléctrica de las regletas de bornes - Contacte al servicio técnico - Contacte al servicio técnico
E + 6	Alimentación incorrecta	- Tensión de alimentación fuera de rango - Frecuencia de la tensión de alimentación incorrecta - Fallo del inductor	- Compruebe que la tensión de alimentación es correcta: tensión y frecuencia - Contacte al servicio técnico
E + 7	Fallo del inductor interno		- Contacte al servicio técnico
E + 8	El ventilador de refrigeración no funciona	- Ventilador sucio - Fallo del ventilador	- Limpieza de los conductos de ventilación - Contacte al servicio técnico
E + 9	Sonda de temperatura del inductor defectuosa	- Sonda de temperatura del inductor defectuosa	- Contacte al servicio técnico
E + A	Fallo del inductor interno		- Contacte al servicio técnico
E + H	La sonda de temperatura del inductor tiene un valor fijo	- Vidrio demasiado caliente - Sonda defectuosa	- Enfríe el vidrio - Contacte al servicio técnico

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

SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCIÓN

Apagado de seguridad

Si una zona de la cocina supera el tiempo máximo de encendido a la misma potencia, se apaga automáticamente y aparece la indicación del calor residual.
Para volver a poner en función la zona de placa de cocción, toque los botones necesarios.

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

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

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

Dispositivo anti recalentamiento

Antes de que los elementos de la placa de cocción se recalienten, el control reduce la potencia utilizada siguiendo este proceso de medidas de protección:
– Desactivación de booster y power booster, si estuvieran encendidos.
– Reducción del nivel de potencia configurado.
– Apagado de la zona de cocción en cuestión.
En el display de las zonas de cocción aparece el mensaje "E2".

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Un mantenimiento constante asegura un buen funcionamiento y un óptimo rendimiento a lo largo del tiempo.

¡ATENCIÓN!
Para la limpieza, no utilice nunca un aparato de vapor.

Antes de limpiar la placa de cocción, asegúrese de que esté a temperatura ambiente.
Limpie siempre la placa de cocción después de cada uso con un limpiador especial para vitrocerámica, procurando eliminar inmediatamente los restos de comida y las posibles incrustaciones.
Una solución de agua, preferiblemente destilada, y vinagre blanco puede ser útil para eliminar las manchas de cal y ablandar las incrustaciones antes de retirarlas con la rasqueta adecuada.
Nunca utilice alcohol en la superficie de la placa.

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

No utilice objetos con punta ni abrasivos.
Después de la limpieza, seque el aparato con un paño suave.

No arrastre nunca las sartenes por la placa de cocción, sino levántelas, para evitar arañazos.

No lave las lengüetas en el lavavajillas.

CONSEJOS ÚTILES PARA SU CUIDADO

Le aconsejamos que limpie su vitrocerámica con frecuencia, lo ideal es que lo haga después de cada uso.
Evite las esponjas que raspen y los agentes abrasivos. Evite también los productos de limpieza químicos agresivos como los pulverizadores para hornos o los quitamanchas, así como los productos de limpieza universales o para el baño.

Basta un descuido …
No permita que la encimera caliente entre en contacto con plástico, el papel de aluminio, el azúcar o alimentos con azúcar acaben en la vitrocerámica caliente. Le aconsejamos que los retire con la mayor rapidez posible del área de cocción caliente con una rasqueta metálica adecuada. Si se funden, podrían dañar la vitrocerámica. Por eso, antes de cocinar alimentos con un elevado contenido en azúcar, aplique un producto de limpieza adecuado.

Resultado brillante en tres sencillos pasos:
Para una limpieza a fondo, retire primero la suciedad más llamativa y los restos de comida con una rasqueta metálica adecuada.
Cuando la placa ya esté fría, vierta unas gotas de un producto de limpieza adecuado sobre la vitrocerámica y pase un papel de cocina o un paño limpio.
A continuación, frote la vitrocerámica con un paño húmedo y séquela con un paño limpio. ¡Listo!

¿Cómo identifico una rasqueta adecuada para vitrocerámica?
- Rasqueta de metal (no se derrite ni se incendia)
- Rasqueta fácil de bloquear / desbloquear
- La cuchilla está fijada, es estable y no se desplaza
- La cuchilla está intacta, limpia y es inoxidable
- Rasqueta certificada por un instituto de control
- Manual de usuario e instrucciones de seguridad disponibles

LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES INTERNAS

Se prohíbe limpiar las partes eléctricas o las partes del motor situadas dentro de la campana con líquidos o solventes.
Para las partes metálicas internas, consulte el apartado anterior.

FILTROS METÁLICOS ANTIGRASA
Se aconseja lavar **frecuentemente** los filtros metálicos **(F)** (**al menos cada mes**) dejándolos en remojo durante 1 hora en agua caliente con detergente para platos, evitando doblarlos.
No use detergentes corrosivos, ácidos o alcalinos.
Enjuáguelos con cuidado y espere a que estén secos para volver a montarlos.
Es posible lavar los filtros en el lavavajillas, pero este tipo de lavado podría oscurecer el material de los filtros; para reducir este problema, utilice lavados a baja temperatura (60°C como máximo) **sin utilizar detergentes**.
Para extraer y montar los filtros metálicos, consulte las instrucciones de montaje.

FILTROS CARBÓN Y ZEOLITA (OPCIONAL)
Para la vida útil y la regeneración de los filtros, consulte las instrucciones específicas suministradas con su embalaje.
Esperar a que el filtro se haya enfriado antes de volver a montarlo.

BANDEJA DE RECOGIDA DEL ACEITE
Se recomienda limpiar la bandeja cada 1 mes.
No use detergentes corrosivos, ácidos o alcalinos.
Para una limpieza más profunda, quite la bandeja de recogida del aceite (consulte la figura) y lávela con agua y detergente para platos. Enjuáguela con cuidado y espere a que esté bien seca para volver a montarla.

No lave de recogida del aceite en el lavavajillas.

ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL

El símbolo del contenedor tachado que se encuentra en su equipo indica que **el producto es un RAEE**, es decir, un **"Residuo de Aparatos Eléctricos y Electrónicos" y, por tanto, no se puede eliminar en la basura,** sino que se tiene que eliminar por separado siguiendo las operaciones correspondientes para su reciclaje, o someterse a un tratamiento específico para eliminar de forma segura las sustancias dañinas para el medio ambiente y extraer las materias primas que se pueden reciclar. La eliminación correcta de este producto contribuye a salvar importantes recursos y evitar potenciales efectos negativos para la salud humana y para el medio ambiente, que podrían ser causados por una eliminación inapropiada de los residuos.
Por favor, póngase en contacto con las autoridades locales para obtener mayor información acerca del punto de eliminación más cercano. Se podrían aplicar sanciones por la eliminación incorrecta de estos residuos, según la legislación nacional.

INFORMACIÓN ACERCA DE LA ELIMINACIÓN EN LOS PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA.
La directiva comunitaria sobre los equipos RAEE ha sido acatada de forma diversa en cada país, por tanto, si quiere eliminar este equipo, le sugerimos ponerse en contacto con las autoridades locales o el revendedor para obtener información sobre el método de eliminación correcto.

INFORMACIONES ACERCA DE LA ELIMINACIÓN EN LOS PAÍSES QUE NO PERTENECEN A LA UNIÓN EUROPEA.
El símbolo del contenedor tachado es válido solo en la Unión Europea: si quiere eliminar este equipo en otros países, le sugerimos ponerse en contacto con las autoridades locales o el revendedor para obtener información sobre el método de eliminación correcto.

¡ATENCIÓN!

El fabricante se reserva el derecho a realizar cualquier cambio a los equipos en cualquier momento y sin previo aviso. La impresión, traducción y reproducción de este manual, incluso parcial, se deben realizar con la autorización del fabricante.
Las informaciones técnicas, las representaciones gráficas y las indicaciones presentes en este manual son indicativas y no se pueden divulgar.
El idioma original del manual es el italiano, y el fabricante se exime de toda responsabilidad por posibles daños de transcripción o traducción.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

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

Рекомендуется хранить руководство вместе с прибором оборудованием для будущего использования.

В случае продажи или передачи аппарата другому лицу, убедиться, что передается также и руководство, чтобы новый пользователь мог ознакомиться с функционированием вытяжки и соответствующими предупреждениями.
Требовать оригинальные запчасти.
Если повреждён токоподводящий кабель , он должен заменяться только изготовителем или в его сервисном центре или, в любом случае, квалифицированным техническим специалистом, во избежание рисков.

Назначение

- Варочная панель предназначена для приготовления и разогрева пищи в домашних условиях.
- Варочную панель нельзя устанавливать на открытом воздухе или в местах, где она может подвергаться воздействию атмосферных явления (дождя, ветра и т.д).
- Запрещается использовать индукционную панель на движущихся аппаратах.
- Не используйте варочную панели до ее установки.
- Любое использование, отличающееся от вышеуказанных не допускается.
- Категорически запрещается открывать кожух прибора.
- Falmec гарантирует соответствие прибора стандартам безопасности только при использовании оригинальных запасных частей.
- Прибор не рассчитан для подключения к внешнему таймеру или использования пульта дистанционного управления.
- Прибором могут пользоваться дети возрастом не менее 8-ми лет, люди с ограниченными физическими, умственными или сенсорными возможностями, неопытные или не обладающие необходимыми знаниями люди, при условии, что находятся под присмотром или после специального обучения по безопасному использованию устройства и осознания связанных с этим опасностей.
  Дети не должны играть с прибором. Очистку и уход панели не должны осуществлять дети без присмотра.
- Не оставляйте включенную варочную панель без присмотра.

Прибор предназначен исключительно для вытяжки дымов, образующихся при приготовлении пищи в домашних условиях, не в профессиональной среде. Любое другое применение, отличное от этого, является недопустимым, оно может нанести ущерб людям, имуществу и домашним животным, и снимает с изготовителя всякую ответственность.

Опасность ожогов

- Используйте клавишу блокировки команд для предотвращения включения прибора неавторизованными лицами.
- используемую посуду следует ставить так, чтобы ручки были отвернуты от края и дети не могли дотрагиваться до них.
- Выключайте зоны нагрева после использования.
- После использования выключите элементы варочной панели с помощью их устройств управления, не прибегая к помощи детектора кастрюли
- Не кладите металлические предметы на включенные зоны нагрева.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки, не следует класть на варочную поверхность, так как они могут нагреться

Техника безопасности

- Установку должны выполнять квалифицированные опытные установщики в соответствии с указаниями настоящего руководства и действующими нормативными требованиями.
  В случае повреждения шнура питания или других компонентов, варочную панель НЕ следует использовать: отсоедините ее от сети электропитания и обратитесь к местному Дилеру или в авторизованный Центр Сервисного Обслуживания.
- Не вносить в прибор электрические, механические и функциональные изменения.
- ВНИМАНИЕ! Несоблюдение правил установки винтов или крепежных элементов в соответствии с данными инструкциями может привести к поражению электрическим током
- Не пытайтесь самостоятельно чинить прибор или заменить его детали. Работы, выполненные некомпетентными людьми или неквалифицированным персоналом, могут нанести ущерб, в том числе, серьезный, имуществу и/или лицам, на ко-

торых не распространяется гарантия изготовителя.

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

Электрическая безопасность

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

- Электрические характеристика линии электропитания (напряжение и частота) должны соответствовать данным, указанным на табличке варочной панели.
  Проверьте соответствие вышеуказанных данных, прежде чем подключить панель к электрической сети.
  В случае сомнений обратитесь к электрику.

Перед установкой вытяжки проверьте, что напряжение в сети электропитания соответствует указанному значению на табличке, которая находится внутри вытяжки.

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

Любые необходимые изменения электрической системы должны выполняться квалифицированным электриком.

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

ВНИМАНИЕ! Если на поверхности появились трещины, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током

Во время установки вытяжки следует отключить прибор, вынув вилку из розетки или воспользовавшись главным выключателем.

Примечания для Австралии и Новой Зеландии: Для стационарных приборов, постоянно подключенных к стационарной проводке, соответствие этому требованию считается выполненным, если инструкции по отсоединению, включенные в стационарную проводку, соответствуют AS/NZS 3000

БЕЗОПАСНОСТЬ ОТВОДА ДЫМОВ

Не подключать аппарат к дымоотводам для отвода дымов, полученных в результате сгорания (котлов, каминов и т.д.).

Перед установкой вытяжки следует убедиться, что соблюдены все требования действующих норм по выводу воздуха за пределы помещения.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

- При работе прибора установленная на нем посуда может создавать шум, причиной которой могут быть:
  - высокий уровень мощности.
  - материалы днища посуды.
- ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
- ВНИМАНИЕ! Процесс приготовления должен проходить под контролем. Короткий процесс приготовления должен постоянно контролироваться.
- Жарка должна проводиться под наблюдением, чтобы предотвратить возгорание перегретого масла.
- ВНИМАНИЕ! Автоматическое приготовление пищи на варочной панели с использованием жира или масла может быть опасным и привести к пожару. Не пытайтесь потушить огонь водой, а потушите прибор, а затем накройте пламя крышкой или противопожарным одеялом.
- Не храните металлические предметы непосредственно под варочной панелью.
- Избегайте подогрева пустой посуды; всегда проверяйте наличие в ней достаточного количества жидкости.
- По мере возможности, используйте всегда крышки на посуде, чтобы иск5лючить потери тепла.
- Готовьте блюда в небольшом количестве воды.
- После начала приготовления блюда (жарка или варка) переключите прибор на более низкий уровень мощности.
- Выключайте варочную панель после использования.
- Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания.
- Подогрев жира или масла осуществлять в течение не более одной минуты без использования бустерной функции.
- Избегайте контакта сахара, синтетических материалов или алюминиевой фольги с горячими зонами нагрева. Вышеуказанные вещества при охлаждении могут вызывать растрескивание или другие повреждения стеклокерамической поверхности: выключите прибор и немедленно удалите их с горячей поверхности.
- Обратите внимание на то, чтобы не обжечься после использования прибора.
- Убедитесь, что электрические кабели прибора не находятся в контакте со стеклом или горячей посудой.
- Не используйте варочной панели для подогрева банок.
- Не наносите защитных покрытий на поверхность индукционной панели.
- Электрические провода не должны находиться в контакте с поверхностью варочной панели.
- Для защиты руку от тепла используйте предусмотренные для этой цели прихватки. Используйте только сухие перчатки и прихватки.
- Используйте только кастрюли и сковороды с гладким и магнитным дном, подходящим для индукционных поверхностей.
- Установите только одну сковороду или кастрюлю на каждую зону нагрева, даже при включении функции BRIDGE.
- Не ставьте горячую посуду на сенсорные клавиши и на световые индикаторы, поскольку это может привести к повреждению расположенной под ними электроники.
  Содержать команды и индикаторы в чистоте.
- Перемещайте кастрюли, поднимая их, не передвигая по поверхно-

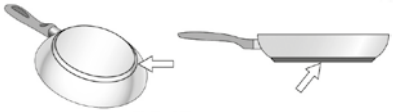
сти варочной панели.
- Контактные поверхности посуды и варочной панели должны быть совершенно чистыми.
- Не допускайте падений предметов на варочную панель !

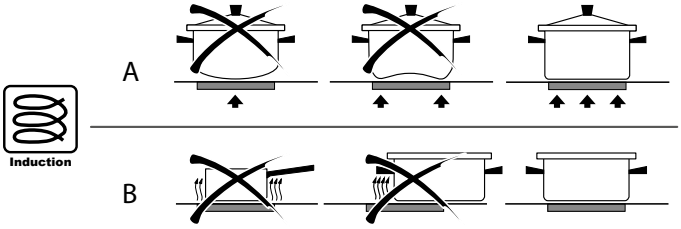
Используйте только посуду с ферромагнитным дном. Использование других материалов не допускается.

Используйте посуду с диаметром, соответствующим диаметру используемой зоны нагрева.

ВЫБОР КАСТРЮЛЬ

Кастрюли, подходящие для индукционной плиты:
Дно может быть полностью из железа, из сплава, содержащего железо, или из материала, не содержащего его.
Для использования на индукционной плите подходят только кастрюли, дно которых, полностью намагничивается, а также является достаточно широким и полностью плоским.
Дно намагничивается, если магнит пристает к каждой точке дна кастрюли.
Минимальный диаметр дна кастрюли может варьироваться в зависимости от варочной зоны (см. информацию ниже); минимальный диаметр - это та часть кастрюли, которая опирается на варочную поверхность.
В кастрюлях с плоским дном из железистого сплава тепло распределяется равномерно, а плоское дно предотвращает повреждение поверхности варочной панели.
Подходящие кастрюли (примеры):
- Кастрюли из эмалированной стали с толстым дном
- Чугунные кастрюли с эмалированным дном
- Кастрюли из многослойной нержавеющей стали
- Кастрюли из ферритной нержавеющей стали

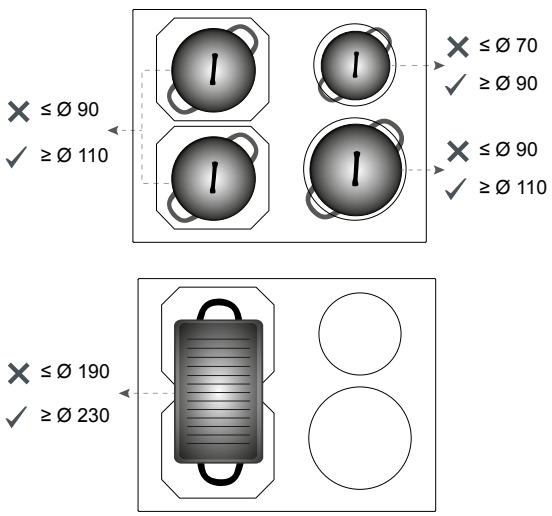




Размеры дна кастрюли - Zero:

Варочная зона	Минимальные размеры
Одинарная	ø110mm - ø90mm
Bridge	230mm

Размеры дна кастрюли:



Кастрюли, не подходящие для индукционной плиты:
Для индукционной плиты не подходят кастрюли, дно которых не намагничивается, или только частично намагничивается, и размеры меньше указанного минимума и дно не безупречно плоское, даже если на них имеется символ, указывающий на их пригодность для индукции.
В любом случае, такая посуда имеет меньшую эффективность и меньшую производительность.
Если дно посуды не выполнено из железистого сплава (алюминий, медь...), то эта посуда не может быть использована на индукционных плитках.
Дно из смешанного материала может нагреваться неравномерно и следовательно, не достигнуть высокой температуры. Если же дно состоит преимущественно из не железистого материала, то плитка не может распознать его и варочная зона не активируется. А также, некоторые из этих материалов выделяют вещества, которые связываются с материалом, из которого выполнен рисунок на стекле, что наносит непоправимые повреждения.
Использование кастрюль с неровным дном (например, с формованными гранулами) может затруднить обнаружение кастрюли, не гарантирует однородность нагрева и, опять же, может привести к выделению материала в результате теплового удара.
Не подходящие кастрюли (примеры):
- Медные кастрюли
- Алюминиевые кастрюли
- Керамические кастрюли
- Глиняные кастрюли
- Кастрюли из нержавеющей стали

Шумность во время приготовления
Кастрюли могут производить повышенный уровень шума во время приготовления: это не является нарушением и не влияет на функционирование изделия.
Уровень шума изделия зависит от типа кастрюли и от типа дна;
Если шум неприятный, рекомендуется заменить кастрюлю.
Жужжание, свист, потрескивание и вибрации вызваны передачей энергии на дно кастрюли и образуются различными составляющими материалами. Они заметны при высоких уровнях мощности и понижаются при снижении заданного уровня мощности.
Шум внутренней вентиляции: прибор оснащён вентиляцией для настройки внутренней температуры индукционной поверхности. Вентиляция может оставаться включенной даже после выключения прибора

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Предупреждения для лиц с кардиостимулятором:
учитывайте, что в непосредственной близости от работающего оборудования генерируется электромагнитное поле. Существует возможность того, что кардиостимулятор его воспримет даже на дальнем расстоянии.
В случае сомнений обращайтесь к изготовителю кардиостимулятора или к лечащему врачу.

Электромагнитное поле включенной варочной панели может создавать помехи для работы намагничивающегося оборудования. Кредитные карты, устройства для хранения информации, карманные калькуляторы и т.д. не должны находиться в непосредственной близости от включенной варочной панели.

Металлические предметы, хранящиеся в ящике, расположенном под прибором, могут раскаляться в случае продолжительного использования прибора. Не храните металлические предметы в ящике, расположенном непосредственно под варочной панелью.

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

Прибор снабжен вентилятором охлаждения. Если под встроенным прибором находится ящик, необходимо проложить между ящиком и нижней частью прибора разделительную перегородку, чтобы обеспечить необходимый воздухообмен для варочной панели и не допустить загораживания вентиляторов.

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

Перед выполнением любой операции по чистке или техобслуживанию отсоединить аппарат от электропитания, вынув вилку из розетки или с помощью главного выключателя.

Не прикасаться к вытяжке мокрыми руками и не пользоваться ей, стоя босиком.

Когда прибор не используется, всегда проверяйте, что все электрические компоненты (свет, аспиратор) выключены.

Запрещается класть какие-либо предметы на механизированные ребра.

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

Никогда не пользоваться вытяжкой без металлических жироулавливающих фильтров; в этом случае жир и загрязнения оседают в приборе, отрицательно влияя на его работу.

Доступные части вытяжки могут нагреваться при использовании вместе с варочными приборами.

Не очищать вытяжку, когда ее части еще не остыли.

Если очистка выполняется не в соответствии со способами и с использованием средств, указанных в настоящих инструкциях, возможен риск пожара.

Когда вытяжка не используется в течение длительного периода времени, необходимо выключить главный выключатель.

В случае одновременного использования других устройств (котлы, печки, камины и т.п.), работающих на газу или другом топливе, предусмотреть соответствующую вентиляцию помещения, в котором производится всасывание дымов, согласно действующим нормативным требованиям.

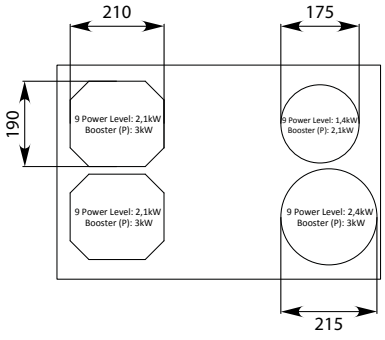
PRODUCT DATA SHEET COOKTOP

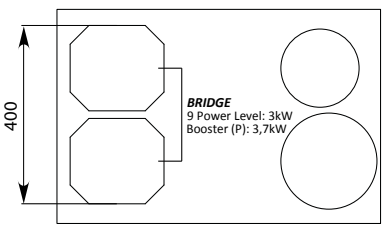
Product information according to Regulation (EU) Nr. 66/2014

Calculation method: EN 60350-2:2018+ A1:2021

Manufacturer	**Falmec S.p.a.**
Model identification	**Zero**
Type of hob	**Glass ceramic cooktop**
Number of cooking zones / cooking areas	**4**
Heating technology	**Induction cooking zones and cooking surfaces**
Useful surface area	**2x(245x21,5 cm)+ø17,5cm+ ø21,5 cm**

SIZE OF USABLE SURFACE

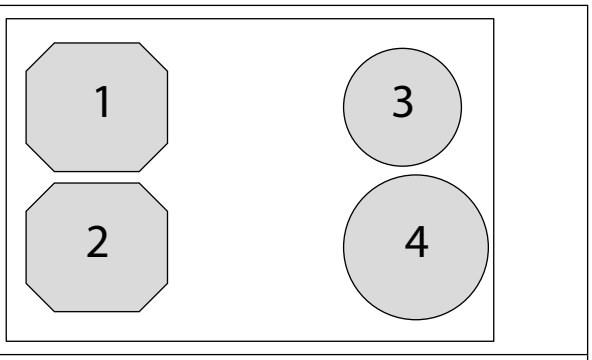




TOTAL POWER: 3 - 7,4 kW

ENERGY CONSUMPTION (Wh / Kg)

Energy consumption cooking zones:



1: 188,5 Wh/Kg
2: 188,5 Wh/Kg
3: 182,3 Wh/Kg
4: 183,0 Wh/Kg

Energy consumption of the hob: 185,6 Wh/Kg

УСТАНОВКА

раздел предназначен только квалифицированному персоналу

Прежде чем приступать к монтажу вытяжки, следует внимательно прочесть гл. "ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ".

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические данные электроприбора приведены на этикетках, которые находятся внутри вытяжки.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

Установка варочной панель осуществляется только после завершения монтажа и установки нижних и навесных шкафов кухни.

Убедитесь, что для шпонирования столешницы был использован термостойкий клей, иначе могут произойти деформация или отставание.

ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Не устанавливать вытяжку вне помещений и в местах, где она подвергалась бы воздействию атмосферных явлений (дождь, ветер и т.д.).

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

ВТУЛКА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

(раздел предназначен только для квалифицированного персонала)

Перед выполнением любых работ на варочной панели, отсоедините прибор от сети электропитания.

Убедитесь, что внутренние кабели варочной панели не отсоединились или оторвались.

в противном случае, обратитесь в ближайший центр сервисного обслуживания.

Подключение прибора к электрической сети должно выполняться квалифицированным персоналом.

Подключение должно осуществляться при соблюдении требований действующего законодательства.

Перед подключением варочной панель к электрической сети проверьте следующее:

- напряжение сети электропитания соответствует напряжению, указанному на заводской табличке, установленной внутри панели;
- электрическая система соответствует требованиям действующих норм и может выдерживать предусмотренную нагрузку (см. технические характеристики внутри варочной панели);
- вилка и шнур питания не должны подвергаться температурам выше 70°C;

- линия электропитания оснащена эффективной и надежной системой заземления, отвечающей требованиям действующих стандартов;
- доступность розетки, использующейся для питания панели.

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

Жёлто-зелёный провод заземления не должен отключаться отсекающим выключателем.
Изготовитель не несёт никакой ответственности в случае несоблюдения правил безопасности.

Электрические соединения панели:

Напряжение сети	Соединение	Сечение кабеля	Кабель питания
220В-240В~ 50/60 Гц	1P+N / 2P	3 x 4 мм^2	H 05 VV - F H 05 RR - F
380В-415В~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 мм^2	H 05 VV - F H 05 RR - F
380В-415В~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 мм^2	H 05 VV - F H 05 RR - F

ВЫТЯЖКИ

FUMES DISCHARGE

EXTERNAL EXHAUST HOOD (SUCTION)

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

The outlet pipe must have:
- a diameter not less than that of the hood fitting.
- a slight slope downwards (drop) in the horizontal sections to prevent condensation from flowing back into the motor.
- the minimum required number of bends.
- the minimum required length to avoid vibrations and reduce the suction performance of the hood.
- You are required to insulate the pipes if it passes through cold environments.

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

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

раздел предназначен только квалифицированному персоналу

Вытяжку можно устанавливать в различных конфигурациях. Общие этапы монтажа действительны для всех типов установки; необходимо придерживаться также отдельно указанных этапов, соответствующих нужному типу установки.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

WHEN TO TURN ON THE HOOD?

Switch on the hood at least one minute before starting to cook to direct fumes and vapours towards the suction surface.
After cooking, leave the hood operating until complete extraction of all vapours and odours. By means of the Timer function, it is possible to set auto switch-off function which will allow the hood to turn off automatically after 15 minutes of operation.

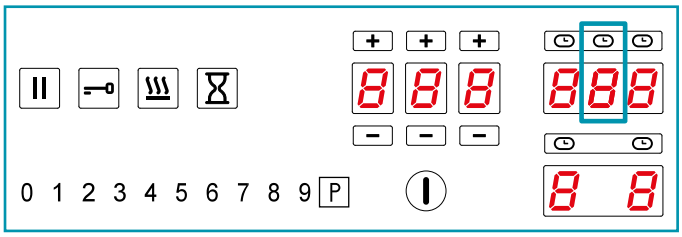
WHICH SPEED IS TO BE SELECTED?

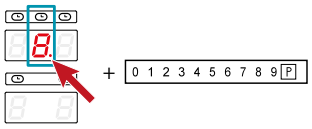
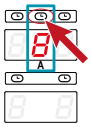
speed (1-3): maintains the circulation of clean air with low electricity consumption.
speed (4-5): normal conditions of use.
speed (6-7): presence of strong odours and vapours.
speed (8-P): rapid disposal of odours and vapours.
With a view to reducing environmental impact, it is suggested to always set the minimum speed suitable for the required suction level.

WHEN SHOULD THE FILTERS BE WASHED OR REPLACED?

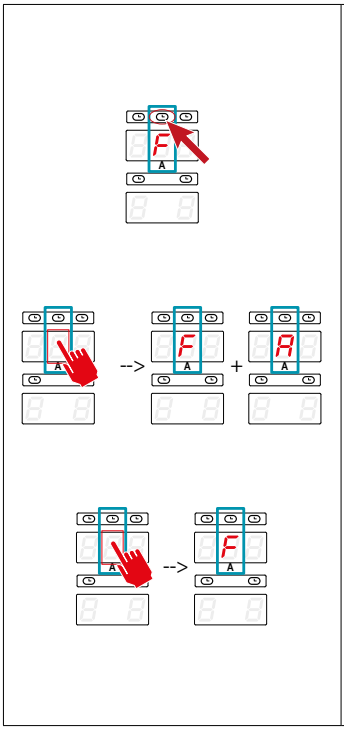
The metal filters must be cleaned every 30 hours of operation.
For further details see the **"MAINTENANCE"** chap.

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ ВЫТЯЖКИ



	**Повышение скорости с 1 до …9 (до "P").** **Скорость "P":** включается только на несколько минут, затем включается **скорость 9.**
	A: Включение автоматического цикла (A) работы вытяжки в зависимости от мощности конфорок.
	**функция таймера вытяжки:** позволяет отключить вытяжки по истечении заданного времени
	Автоматическое выключение: если все конфорки выключены, вытяжка остается включенной в течение 5 минут, а затем автоматически выключается

РУССИЙ



Сигнал тревоги фильтра Carbon.Zeo:
Техническое обслуживание после примерно 1500 часов использования. На дисплее отображается «F».

Чтобы сбросить сигнал тревоги:
нажмите кнопку ⏲, удерживая ее нажатой в течение 5 секунд

Чтобы активировать сигнал тревоги:
При выключенной вытяжке нажмите на дисплей вытяжки и удерживайте нажатым в течение 5 секунд. Об активации функции сигнала тревоги фильтра Carbon. Zeo свидетельствует отображение F + A на дисплее

Чтобы отключить сигнал тревоги:
При выключенной вытяжке нажмите на дисплей вытяжки и удерживайте нажатым в течение 5 секунд. О дезактивации функции сигнала тревоги фильтра Carbon. Zeo свидетельствует отображение только F на дисплее

Если кнопочная панель полностью неактивна, перед обращением в службу технической поддержки временно отключите (примерно на 5 мин) электропитание от устройства, желательно с помощью главного выключателя, чтобы восстановить нормальную работу. Если эта мера неэффективна, обратитесь в службу технической поддержки.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКТИВНОЙ ПАНЕЛИ

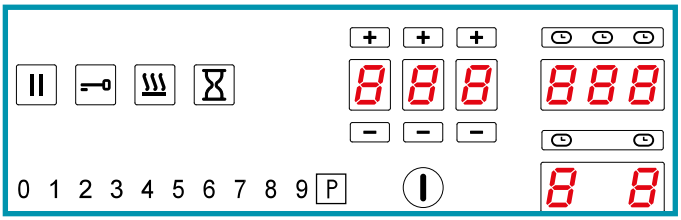
ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО КАСТРЮЛИ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ
При включении любой зоны нагрева дно установленной на ней посуды начинает нагреваться.
Поверхность зоны нагрева нагревается только от тепла, передаваемого посудой.
Индукционная система автоматически определяет наличие и размеры посуды.
Режим нагрева выбирается в зависимости от приготовляемого блюда.
В целях снижения негативного воздействия на окружающую среду рекомендуется всегда устанавливать минимальный уровень мощности, соответствующий требуемому приготовлению.
Некоторые режимы нагрева приводятся в следующей таблице:

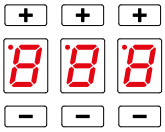
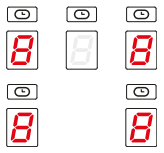
ЗОНА НАГРЕВА

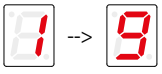
1 - 2	Топление Подогрев	Подливка, сливочное масло, шоколад, желатин Готовые блюда
2 - 3	Взбивание Размораживание	Рис, пудинг, готовые блюда Овощи, рыба, замороженные продукты
3 - 4	Варка на пару	Овощи, рыба, мясо
4 - 5	Варка на воде	Картошка, супы, макаронные изделия Свежие овощи
6 - 7	Готовка при умеренной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

Примечание: индукционные панели нагревают посуду быстрее чем газовые.

КНОПОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



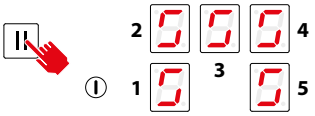
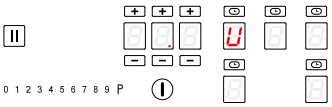
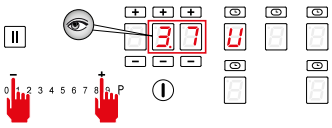
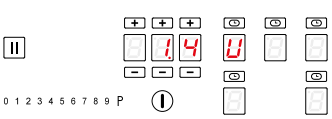
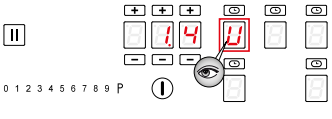
Символ команды	Описание
⏻	ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ варочной панели. В случае неактивации других команд, варочная панель автоматически выключается через несколько секунд
⏸	Кнопка паузы. Приостанавливает приготовление пищи. См. функцию ПАУЗА
🔒	Кнопка блокировки команд. Блокировка клавиатуры для предотвращения случайных команд
≋	Кнопка функции KEEP WARM. Поддерживает приготовление пищи при температуре 44°C
⧖	Кнопка таймера. Активирует установку общего таймера
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Селекторный переключатель уровня мощности Устанавливает мощность выбранной варочной зоны по шкале от 0 до 9
P	Кнопка Booster. Устанавливает мощность выбранной варочной зоны на максимально возможную
	Область таймера. Отображает установленный таймер. Кнопки + и − увеличивают или уменьшают значение, отображаемое на соответствующем дисплее. Цифры соответствуют слева направо: Часы, десятки минут, минуты.
	Зона приготовления пищи. Отображает и позволяет выбрать соответствующую варочную зону: - Передняя левая - Задняя левая - Правая передняя - Задняя правая
⏲	Таймер варочной зоны. Отображает активацию таймера, связанного с соответствующей варочной зоной

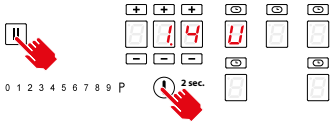
Отображение дисплея	Описание
	Варочная зона в состоянии ожидания
	Выбранная варочная зона
	Выбранный уровень мощности
	Power boost: максимальная мощность нагрева
	Индикатор остаточного тепла
	Функция Keep warm активирована

	Функция Bridge активирована
	Кастрюля отсутствует на варочной панели или не обнаружена.
	Функция паузы активна
	Функция блокировки от детей активна
	Работает Автоматический нагрев

ПРОЦЕДУРА ИЗМЕНЕНИЯ ПИТАНИЯ

ВНИМАНИЕ: снижение мощности приводит к ограничению уровней мощности, которые могут быть установлены в отдельных зонах. Эти ограничения автоматически регулируются устройством.

Последовательность	Описание
	При выключенной варочной панели Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ
	В течение 3 секунд снова нажмите кнопку ON/OFF ⏻. Кнопка ⏸ начинает мигать
	Нажмите и удерживайте кнопку паузы
	На дисплее зоны приготовления отображается: . Нажмите на пять зоны по часовой стрелке.
	Отпустите кнопку паузы
	На дисплее варочных зон отображается символ , чередующийся с номером параметра В области Таймера отображается текущая настройка параметра **Параметр для установки мощности - U0.**
	Нажмите на область Таймера, чтобы изменить установленное значение мощности. Нажмите на селектор уровня мощности: - слева, чтобы уменьшить значение, - справа, чтобы увеличить его
	Значение мощности Минимальное: 1.4 2,8 кВт Максимальное: 3.7 7,4 кВт Приращение регулировки: 0,2 кВт
	Нажмите для выхода из настройки параметров

Последовательность	Описание
	Чтобы сохранить изменения и выйти из меню: - нажмите кнопку ON/OFF ⏻ в течение 2 секунд. Выход из меню без сохранения изменений: - нажмите кнопку ⏸

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

- Включите варочную панель ⏻
- Установите кастрюлю, не пустую, на варочную зону
- Кнопка, соответствующая зоне, включается автоматически
- Переключатель уровня мощности активируется и загорается уровень 0

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

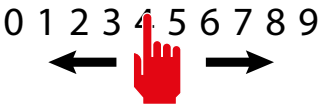
- Нажмите на кнопку варочной зоны, которую необходимо установить.

Загорается правая нижняя точка

- Отрегулируйте необходимый уровень мощности.

РЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ:

- Проведите пальцем вправо по селектору уровня мощности и остановитесь на нужном уровне.



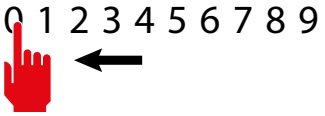
- На дисплее выбранной варочной зоны отображается установленный уровень мощности:

- Нажмите кнопку P , чтобы активировать уровень Booster.

На дисплее выбранной варочной зоны отображается .
Уровень Booster поддерживается не более 5 минут, после чего уровень мощности устанавливается на 9.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ:

- Проведите пальцем влево по селектору уровня мощности и остановитесь на уровне 0.



- На дисплее выбранной варочной зоны отображается уровень мощности 0:

ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы выключить все варочные зоны одновременно: нажмите кнопку ⏻ и удерживайте ее в течение 2 секунд..

На дисплее еще горячих зон нагрева появляется символ . Не прикасайтесь к зонам нагрева пока индикатор еще горит.

ФУНКЦИЯ BRIDGE:

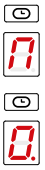
- Эта функция позволяет управлять несколькими варочными зонами: 1-2 и/или 3-4; для использования таких кастрюль, как кастрюли для рыбы или большие прямоугольные кастрюли.

РУССКИЙ

ПРИМЕЧАНИЯ: Автоматическое обнаружение BRIDGE: прибор автоматически предлагает функцию BRIDGE, если на зоны приготовления 1-2 или 3-4 помещена достаточно большая кастрюля.

- Нажмите одновременно кнопки двух сопрягаемых зон приготовления. **ВНИМАНИЕ** можно соединять только указанные пары: передняя и задняя правые зоны (1-2) или передняя и задняя левые зоны (3-4).

- Звуковой сигнал предупреждает об активации функции, дисплеи показывают:



- Regolare il livello di potenza desiderato.

Дезактивация функции BRIDGE:-
Одновременно нажмите кнопки двух спаренных конфорок.

ФУНКЦИЯ KEEP WARM

поддерживает пищу горячей при температуре около 44°C

- Нажмите на кнопку варочной зоны, которую необходимо установить.

Загорается правая нижняя точка

- Нажмите кнопку Keep Warm . Дисплей варочной зоны указывает на активацию функции .

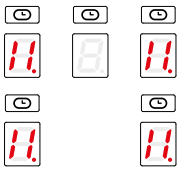
Дезактивация функции KEEP WARM:
- Нажмите на кнопку варочной зоны с активной функцией Keep Warm

- Нажмите кнопку Keep Warm .

ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ

приостанавливает работу всех варочных зон.

- Нажмите кнопку паузы
- Дисплеи варочных зон указывают на активацию функции паузы



Функция Паузы может оставаться активной до 10 минут, после чего устройство выключается

Дезактивация функции Паузы:

- Нажмите кнопку паузы . Кнопка начинает мигать
- Нажмите любую кнопку, кроме кнопки Пауза.
- Функция отключается, и зоны приготовления возобновят работу, которая была установлена до активации функции "Пауза".

ПРИМЕЧАНИЕ: Прерывание и восстановление электропитания отключает функцию ПАУЗЫ.

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ КОМАНД:

отключает все кнопки устройства, чтобы предотвратить случайное включение при чистке варочной панели.

-Нажмите кнопку Блокировки команд в течение 1 секунды

Все кнопки, кроме кнопки блокировки команд и ON/OFF , отключены.

Чтобы отключить функцию БЛОКИРОВКИ УПРАВЛЕНИЯ:

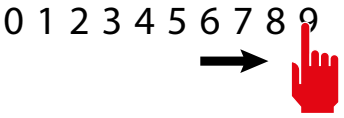
- Нажмите кнопку блокировки команд на 1 секунду

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ:

деактивирует работу всех клавиш

- Включите варочную панель
- **ВАЖНО**: Выполняйте всю процедуру в течение 10 секунд

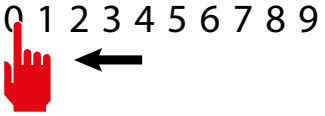
- Нажмите на кнопку варочной зоны на 3 секунды
- Отпустите кнопку и проведите пальцем вправо по переключателю уровня мощности от 0 до 9



- Дисплей варочной зоны показывает активацию функции

Чтобы отключить функцию БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ:
- **ВАЖНО**: Выполняйте всю процедуру в течение 10 секунд

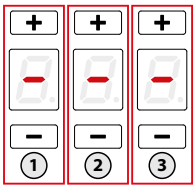
- Нажмите на кнопку варочной зоны на 3 секунды
- Отпустите кнопку и сдвиньте палец влево на переключателе уровня мощности с 9 на 0



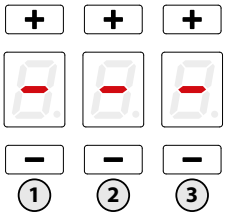
ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

позволяет установить время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.

- Нажмите кнопку Таймера



- Область Таймера активируется:
- Нажимайте кнопки и для установки таймера.



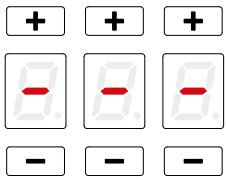
Область 1: часы
Область 2: десятки минут
Область 3: минуты
Максимальное настраиваемое время: 9 часов 59 минут
- Через 10 секунд таймер начнет обратный отсчет.
- По окончании отсчета прозвучит звуковой сигнал.
- Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ:

позволяет отключить варочную зону по истечении заданного времени

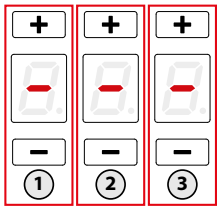
-Нажмите на кнопку варочной зоны, которую необходимо установить.

Загорается правая нижняя точка
- Нажмите на область Таймера.



- Активируется зона таймера: и мигает символ над варочной зоной.

- Premere sui tasti + и − для установки таймера.



Область 1: часы
Область 2: десятки минут
Область 3: минуты
Максимальное настраиваемое время: 9 часов 59 минут
- Через 5 секунд таймер начнет обратный отсчет.
- По окончании обратного отсчета соответствующая варочная зона будет выключена и прозвучит звуковой сигнал.
- Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.

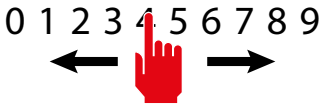
ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО НАГРЕВА:

устанавливает максимальную мощность на заданное время и возвращается к предыдущему уровню мощности.

-Нажмите на кнопку варочной зоны, которую необходимо установить.

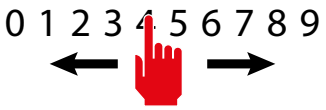
Загорается правая нижняя точка

- Проведите пальцем вправо по селектору уровня мощности и остановитесь на нужном уровне. Функция может быть активирована только для уровней с 1 по 8.



- Нажмите и удерживайте выбранный уровень в течение 3 секунд

3 sec



This will also be the level to which the cooking zone will be returned at the end of the preset time, during which the cooking zone will run at maximum power.

- Дисплей варочной зоны показывает активацию функции

Таблица продолжительности функций:

Уровень мощности	Время функции автоматического нагрева (секунды)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	210
9	Функция недоступна
P	Функция недоступна

- По истечении времени функция отключается и варочная зона возвращается к ранее установленному уровню мощности.

Чтобы отключить функцию АВТОМАТИЧЕСКОГО НАГРЕВА:
1 - Дождитесь окончания времени выполнения функции
или

2 - Нажмите кнопку варочной зоны на 3 секунды
- функция завершается, и варочная зона возвращается к ранее установленному уровню мощности.
или
3- Если установлен более низкий уровень мощности, чем перед началом работы функции автоматического нагрева, функция отключается.

ФУНКЦИЯ ОТЗЫВА:

позволяет восстановить настройки приготовления до непреднамеренного отключения варочной панели.

- Выполните следующие действия в течение 6 секунд после непреднамеренного отключения
- Включите варочную панель
- Кнопка паузы мигает
- Нажмите кнопку паузы

Функция RECALL восстанавливает настройки работы варочных зон, функций таймера и быстрого нагрева. Другие функции не будут восстановлены.

ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ ВТУЛКА

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

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

Появление символа [E]:
- Отключите и вновь подключите варочную панель.
- Обратитесь в Центр Сервисного обслуживания.

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

Вентилятор продолжает работать после выключения панелит:
- Это нормально: вентилятор защищает электронный блок управления прибора от высоких температур.
- Вентилятор остановится автоматически.

КОДЫ ОШИБОК ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

В случае ошибки устройство отображает коды ошибок, помогающие установить причину неисправности.
На дисплее варочной зоны отображается код ошибки, чередующийся с символом "E" и другими символами и цифрами.

Код ошибки	Описание	Возможные причины	Способ устранения
+ 0 + 3	Непрерывная активация кнопки	Металлические предметы на кнопочной панели - вода на кнопочной панели	- Уберите металлические предметы - Вытрите воду

РУССКИЙ

E + 1 + 2	Внутренняя температура выше 85°C	вентиляционные зоны закрыты или недостаточны	- Обеспечьте рассеивание внутреннего тепла
E + 1 + 3	Неправильная конфигурация	- ошибка конфигурации	- Обратитесь в службу технической поддержки
E + 2 + 4	Слишком высокое или низкое напряжение питания	Перегрузка питания из-за атмосферных разрядов, сбоя в электрической системе или неправильного подключения к электросети	- Обратитесь в службу технической поддержки
E + 4 + 7	Отсутствие связи между кнопочной панелью и модулями индукторов	- Поврежден или отсоединен кабель связи - Поврежден модуль индуктора	- Обратитесь в службу технической поддержки
E + 2 + 0 E + 2 + 2 E + 3 + 5 E + 3 + 6	Внутренняя ошибка кнопочной панели		- Обратитесь в службу технической поддержки
E + 2	В варочной зоне были превышены предельные значения температуры	- Пустая кастрюля - неподходящий тип кастрюли - кастрюля или стекло слишком горячие	- наполните кастрюлю - используйте подходящую кастрюлю - снимите кастрюлю и дайте зоне остыть
E + 3	Неподходящая кастрюля	- В кастрюле мало ферритного материала - Кастрюля создала ошибку в модуле индуктора - Неисправность индуктора	- Используйте подходящую кастрюлю - Снимите кастрюлю, подождите 8 секунд и повторите попытку - Обратитесь в службу технической поддержки
E + 4	Неправильная конфигурация	- ошибка конфигурации индуктора	- Обратитесь в службу технической поддержки
E + 5	Отсутствие связи между кнопочной панелью и генератором	- Кабель LIN неисправен или отсоединен - Неправильное подключение к электрической сети - Внутренняя неисправность - Ошибка конфигурации	- Обратитесь в службу технической поддержки - Проверьте подключение к электрическим клеммам - Обратитесь в службу технической поддержки - Обратитесь в службу технической поддержки
E + 6	Неправильный источник питания	- Напряжение питания вне рабочего диапазона - Неправильная частота напряжения питания - Неисправность индуктора	- Проверьте правильность напряжения питания: напряжение и частоту. - Обратитесь в службу технической поддержки
E + 7	Неисправность внутреннего индуктора		- Обратитесь в службу технической поддержки
E + 8	Не работает вентилятор охлаждения	- Грязный вентилятор - Неисправность вентилятора	- Очистите вентиляционные отверстия - Обратитесь в службу технической поддержки
E + 9	Неисправный датчик температуры индуктора	- Неисправный датчик температуры индуктора	- Обратитесь в службу технической поддержки
E + A	Неисправность внутреннего индуктора		- Обратитесь в службу технической поддержки
E + H	Температурный зонд индуктора имеет фиксированное значение	- слишком горячее стекло - неисправный датчик	- Охладите стекло - Обратитесь в службу технической поддержки

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

УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПА

Защитное отключение

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

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Макс. время включения, ч	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	5 min

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

Для приведения прибора в нормальное рабочее состояние:
- удалите предметы, находящиеся на сенсорные переключатели.
- чистите зону сенсорных переключателей.
- включите варочную панель и желаемую зону нагрева.

Устройство защиты от перегрева

Устройство исключает перегрев элементов варочной панели путем уменьшения уровня используемой мощности в следующем порядке:
– Дезактивация функций интенсивного нагрева (booster, power booster), если они включены.
– Уменьшение заданного уровня мощности.
– Выключение зоны нагрева.
На дисплее зон нагрева высвечивается сообщение об ошибке "E2".

Зона нагрева может быть вновь включена после исчезновения сообщения об ошибке.

ОЧИСТКА И УХОД

Постоянный уход и техобслуживание гарантирует правильное функционирование и эффективность.

ВНИМАНИЕ!
Не используйте паровые машины для очистки панели.

Прежде чем производить очистку варочной панели, убедитесь, что она охладилась до температуры окружающей среды.
Всегда очищайте варочную панель после каждого использования специальным средством для чистки стеклокерамики, стараясь сразу же удалять остатки пищи и затвердевшие отложения.
Раствор воды, предпочтительно дистиллированной, и белого уксуса может быть полезен для удаления известковых пятен и размягчения затвердевших остатков перед их удалением с помощью соответствующего скребка.
Никогда не используйте спирт на варочной поверхности.

Не применяйте чистящие средства содержащие:
- коррозионные вещества (сода, кислоты, аммиак).
- абразивные вещества (порошки или пасты).

Не используйте острый или абразивный инструмент.
После очистки протирайте поверхность прибора мягкой тканью.

Чтобы не поцарапать сковороду, не тащите ее по варочной поверхности, а приподнимите.

Не мыть крылья в посудомоечной машине.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО УХОДУ

Желательно очищать плиту регулярно, лучше всего - после каждого приготовления пищи. Старайтесь при этом не пользоваться царапающими губками или абразивными очищающими средствами. Для очищения стеклокерамической поверхности также непригодны такие сильные очищающие средства как аэрозоль для чистки духовки, пятновыводитель, средства для чистки ванны или универсальные чистящие средства.

Один раз не уследить …
Не допускайте контакта горячей плиты с пластиком варочную, алюминиевая фольга, сахар или
сахаросодержащие продукты. Пожалуйста, как можно скорее удалите загрязнение с горячей
конфорки с помощью чистящего скребка. Если эти предметы начнут плавиться, они могут
повредить стеклокерамическую поверхность. Поэтому нанесите на неё специальное чистящее
средство перед приготовлением продуктов, содержащих большое количество сахара.

Блестящие результаты всего в три простых приёма:
Для основательного очищения поверхности сначала удалите сильные загрязнения и остатки пищи подходящим чистящим скребком.
Затем нанесите несколько капель подходящей чистящей жидкости на остывшую варочную поверхность и разотрите их бумажным полотенцем или чистой тряпкой.
В заключение протрите варочную поверхность влажной салфеткой и вытрите насухо. Готово!

Как определить правильный скребок для чистки стеклокерамики?
- Скребок изготовлен из металла (не плавится и не горит)
- Скребок снабжен предохранителем, которым легко пользоваться
- Лезвие ровное и надежно зафиксировано в корпусе, не сдвигается
- Лезвие чистое, без следов повреждения или ржавчины
- В идеале наличие сертификата качества (например, знак качества TÜV)
- Наличие руководства пользователя и указаний по технике безопасности

ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Запрещается чистить электрические компоненты или части двигателя внутри вытяжки с использованием жидкостей или растворителей.

Очистка внутренних металлических частей описана в предыдущем параграфе.

МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЖИРОУЛАВЛИВАЮЩИЕ ФИЛЬТРЫ

Рекомендуется **часто** мыть металлические фильтры **(F)** (**не менее раза в месяц**) замачивая их приблизительно в течение 1 часа в очень горячая вода со средством для мытья посуды, стараясь не сгибать фильтры.
Не использовать коррозионные, кислотные или щелочные моющие средства.
Тщательно ополоснуть и дождаться, пока они полностью высохнут, прежде чем устанавливать их на место.
Разрешается мыть фильтры в посудомоечной машине, но это может привести к потемнению материала фильтров. Чтобы уменьшить эти последствия, использовать моечные программы с низкой температурой (максимум 60°C) **без использования моющих средств.**
Извлечение и установка металлических жироулавливающих фильтров описана в инструкциях по установке.

ФИЛЬТРЫ С УГЛЁМ И ЦЕОЛИТОМ (ОПЦИОНАЛЬНЫЕ)

Для определения срока службы и регенерации фильтров обратитесь к специальным инструкциям, прилагаемым к их упаковке.
Перед установкой фильтра дождитесь, пока он остынет.

ЛОТОК ДЛЯ СБОРА ЖИРА

Рекомендуется очищать лоток каждые 1 месяц.
Не использовать коррозионные, кислотные или щелочные моющие средства.
Для более тщательной очистки следует достать лоток для сбора масла (см. изображение) и вымыть его горячей водой со средством для мытья посуды.
Тщательно ополоснуть и дождаться, пока он полностью высохнет, прежде чем устанавливать их на место.

Не мыть лоток для сбора жира в посудомоечной машине.

УТИЛИЗАЦИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ

Приведенный на приборе знак перечеркнутого мусорного бака означает, что он принадлежит категории **RAEE**, то есть **"**Отходы электронного и электрического оборудования", поэтому **его нельзя выбрасывать вместе с недифференцированными отходами** (то есть вместе с "бытовыми отходами"), а необходимо сдавать отдельно, чтобы можно было осуществить операции, необходимые для его переработки, или специальную обработку в целях безопасной утилизации возможных вредных для окружающей среды материалов и извлечения сырья, которое можно повторно использовать. Правильная утилизация этого изделия поможет сберечь ценные ресурсы и избежать потенциального отрицательного воздействия на здоровье человека и окружающую среду, что может произойти в результате неправильной утилизации. Просим вас обратиться к местным властям за более подробной информацией о ближайшем пункте приема на утилизацию. В соответствии с государственным законодательством возможны санкции в случае неправильной утилизации этих отходов.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ В СТРАНАХ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА.
Директива Европейского Союза об электронных и электрических приборах (RAEE) в каждой из стран принята по разному, поэтому при желании утилизировать настоящий прибор советуем обратиться к местным властям или дистрибьютору за информацией о правильной утилизации.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ В СТРАНАХ ЗА ПРЕДЕЛАМИ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА.
Знак перечеркнутого мусорного бака действителен только в странах Европейского Союза. При желании утилизировать настоящий прибор в других странах, советуем обратиться к местным властям или дистрибьютору за информацией о правильной утилизации.

ВНИМАНИЕ!

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в прибор в любой момент без предварительного предупреждения. Печать, перевод и воспроизведение, в том числе частичное, настоящего руководства, возможны только после получения предварительного разрешения изготовителя.
Техническая информация, графические изображения и спецификации, приведенные в настоящем руководстве, являются ориентировочными и не подлежат разглашению.
Руководство составлено на итальянском языке, изготовитель не несет ответственности за возможные опечатки или ошибки перевода.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ORAZ OSTRZEŻENIA

Niniejsze ostrzeżenia zostają podane w celu zapewnienia bezpieczeństwa zarówno Państwa, jak i innych osób. Przed użyciem urządzenia oraz przed jego czyszczeniem należy zatem przeczytać tę instrukcję w całości.
Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody/obrażenia, które mogą zostać spowodowane u ludzi, zwierząt domowych lub w mieniu, w sposób bezpośredni lub pośredni, w wyniku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa wskazanych w tej broszurze.
Zachowanie niniejszej instrukcji obsługi razem z urządzeniem jest bardzo ważne w celach wszelkiej przyszłej lektury.

Gdyby urządzenie zostało sprzedane lub przeniesiona została jego własność na strony trzecie, należy upewnić się, że instrukcja została przekazana razem z nim, aby nowy użytkownik mógł zapoznać się z funkcjonowaniem okapu i danymi ostrzeżeniami.
Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub inną osobę o odpowiednich kwalifikacjach, w celu uniknięcia jakiegokolwiek ryzyka.

Przeznaczenie

- Ta płyta kuchenna jest przeznaczona do stosowania w gospodarstwie domowym do przygotowywania i utrzymywania gorącej temperatury dań.
- Nie instalować płyty kuchennej na zewnątrz i nie wystawiać jej na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, wiatr itd.)
- Zabrania się używania płyt indukcyjnych na poruszających się urządzeniach.
- Zabrania się stosowania do innych celów.
- Nie używać płyty kuchennej przed jej zainstalowaniem.
- Nigdy nie otwierać osłony urządzenia.
- Falmec gwarantuje zachowanie standardów bezpieczeństwa wyłącznie w przypadku używania oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do działania z zastosowaniem zewnętrznego czasomierza lub pilota.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej lub które nie posiadają doświadczenia lub wymaganej wiedzy, chyba że odbędzie się to pod nadzorem lub gdy otrzymały instrukcje odnoszące się do zapewnienia bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumienia związanego z nim niebezpieczeństwa.
  Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czynności czyszczenia i konserwacji, będące obowiązkiem użytkownika, nie powinny być wykonywane przez dzieci bez zapewnienia im odpowiedniego nadzoru.
- Nigdy nie pozostawiać włączonej płyty kuchennej bez nadzoru.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zasysania oparów powstających podczas gotowania żywności w gospodarstwie domowym, z wyłączeniem przypadków użytkowania do celów profesjonalnych. Każde inne użycie jest niewłaściwe, może spowodować szkody/obrażenia u ludzi, zwierząt oraz w mieniu, i zwalnia Producenta z jakiejkolwiek odpowiedzialności.

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Używać blokady elementów sterujących, aby zapobiec samodzielnemu włączeniu urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- ustawiać trzonki i uchwyty patelni oraz garnków w taki sposób, aby były niedostępne dla dzieci.
- Wyłączyć strefy grzejne po zakończeniu korzystania z nich.
- Po użyciu należy wyłączyć elementy płyty grzewczej za pomocą ich elementów sterujących, nie polegając na czujniku wykrywania garnków
- Nie stawiać żadnych metalowych przedmiotów na włączonych strefach grzejnych.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki lub pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać

Bezpieczeństwo techniczne

- Prace instalacyjne powinny być wykonywane przez kompetentnych i wykwalifikowanych instalatorów, jak wskazano w niniejszej instrukcji i zgodnie z obowiązującymi przepisami.
  Jeśli przewód zasilający lub inne podzespoły są uszkodzone, NIE należy używać płyty kuchennej: odłączyć płytę kuchenną od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum obsługi technicznej w celu naprawy.
- Nie należy zmieniać struktury elektrycznej, mechanicznej i funkcjonalnej urządzenia.
- UWAGA: Niezainstalowanie śrub lub elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może prowadzić do zagrożenia elektrycznego
- Nie wolno podejmować samodzielnych prób naprawy lub wymiany; wszystkie operacje wykonywane przez osoby niekompetentne i niewykwalifikowane mogą spowodować szkody, nawet bardzo poważne, dla mienia i/lub osób, które nie są objęte gwarancją producenta.
- Przed zainstalowaniem płyty kuchennej należy sprawdzić, czy wszystkie jej elementy są w odpowiednim stanie i czy prawidłowo działają; w przypadku zauważenia jakichkolwiek nieprawidłowości

nie kontynuować instalacji, lecz skontaktować się ze sprzedawcą.

Bezpieczeństwo elektryczne

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

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

Przed zainstalowaniem okapu należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe jest zgodne z danymi na tabliczce wewnątrz okapu.

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

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

W przypadku awarii urządzenia, nie należy podejmować samodzielnych prób jego naprawy, lecz skontaktować się z dostawcą lub autoryzowanym centrum obsługi technicznej.
UWAGA: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem

Podczas instalowania okapu należy odłączyć urządzenie, wyjmując wtyczkę lub za pomocą wyłącznika głównego.

Odstępstwo dla Australii i Nowej Zelandii: W przypadku urządzeń stacjonarnych trwale podłączonych do stałej instalacji elektrycznej, wymóg ten uważa się za spełniony, jeśli instrukcje dotyczące odłączania zawarte w instalacji są zgodne z normą AS/NZS 3000.

BEZPIECZEŃSTWO ODPROWADZANIA DYMU

Nie przyłączać urządzenia do kanałów dymowych/spalinowych (kotły, kominki itp.).

Przed instalacją okapu należy się upewnić, że przestrzegane są wszystkie przepisy dotyczące odprowadzania zużytego powietrza poza pomieszczenie.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

- Przed pierwszym włączeniem urządzenia usunąć z niego ewentualne folie ochronne i naklejki.
- Garnki i inne naczynia kuchenne w trakcie korzystania z nich na płycie mogą powodować hałas, którego przyczynę mogą stanowić:
  – wysoki poziom pobieranej mocy.
  – różne materiały, z których wykonane jest dno garnków.
- UWAGA: Zagrożenie pożarem: nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.
- UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale monitorowany.
- Smażenie powinno odbywać się pod nadzorem, aby zapobiec zapaleniu się rozgrzanego oleju.
- UWAGA: Automatyczne gotowanie na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nie podejmować prób gaszenia pożaru wodą, ale wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w szufladach umieszczonych pod płytą kuchenną. Pojemnik z przegródkami na sztućce powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Nie podgrzewać pustych garnków ani patelni oraz zawsze sprawdzać, czy w naczyniach kuchennych znajduje się minimalna ilość płynu.
- Nie przechowywać metalowych przedmiotów bezpośrednio pod płytą kuchenną.
- Zawsze wyłączać płytę kuchenną po zakończeniu korzystania z niej.
- W miarę możliwości zawsze używać pokrywek, aby unikać rozpraszania ciepła.
- Gotować w małej ilości wody.
- Po rozpoczęciu smażenia lub gotowania potraw ustawić moc na niższym poziomie.
- W przypadku używania tłuszczów i olejów nieustannie kontrolować proces gotowania, gdyż wymienione substancje mogą szybko ulec zapaleniu.
- Podgrzewać tłuszcze i oleje przez maksimum jedną minutę i nigdy nie używać funkcji Booster.
- Pamiętać, aby cukier, materiały syntetyczne oraz folie aluminiowe nie miały styczności z gorącymi strefami. Podczas schładzania wymienione substancje mogą spowodować pęknięcia lub inne uszkodzenia powierzchni witroceramicznej: wyłączyć urządzenie i natychmiast usunąć z jeszcze gorącej strefy grzejnej.
- W trakcie i po zakończeniu korzystania z urządzenia uważać, by się nie oparzyć.
- Upewnić się, że żaden zamocowany na stałe ani ruchomy przewód elektryczny urządzenia nie styka się z szybą lub z gorącym naczyniem kuchennym.
- Nie używać płyty kuchenki do podgrzewania słoików.
- Nie używać żadnego rodzaju pokryw na płycie indukcyjnej.
- Przewody elektryczne nie powinny stykać się z płytą kuchenną.
- Zaleca się, aby chronić ręce przed wysoką temperaturą, używając odpowiednich łapek do chwytania gorących naczyń. Używać wyłącznie suchych rękawic lub łapek.
- Używać tylko garnków i patelni z gładką magnetyczną podstawą odpowiednią do płyt indukcyjnych.
- Zawsze używać jednego garnka lub patelni w każdej strefie grzejnej, również podczas korzystania z funkcji BRIDGE.
- Nie umieszczać gorących naczyń na przyciskach dotykowych i kontrolkach, ponieważ mogą one uszkodzić elektronikę zainstalowaną poniżej. Dbać, aby elementy sterujące i kontrolki były zawsze czyste.
- Przemieszczać garnki, unosząc je, nie przesuwać ich po powierzchni płyty kuchennej.
- Przed każdym użyciem garnki i płyta kuchenna powinny być idealnie wyczyszczone.
- Nie upuszczać żadnych przedmiotów na płytę grzewczą!

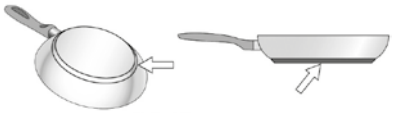
Używać wyłącznie garnków z dnem o właściwościach magnetycznych.
Niedozwolone są inne materiały.

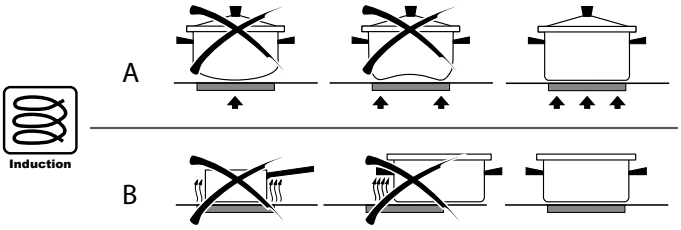
Używać garnków o wymiarach dostosowanych do odpowiedniej strefy grzejnej.

POLSKI

WYBÓR GARNKÓW

Garnki odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej:
Dna mogą być wykonane całkowicie z metali żelaznych, z mieszanki metali żelaznych i nieżelaznych lub z materiałów nieżelaznych.
Do płyt indukcyjnych nadają się tylko garnki z całkowicie magnetycznym, wystarczająco szerokim i idealnie płaskim dnem.
Dno nadaje się do namagnesowania, jeśli magnes przylega do każdego punktu na dnie naczynia.
Minimalna średnica dna garnka może się różnić w zależności od strefy gotowania (patrz informacje poniżej); minimalna średnica to ta część garnka, która spoczywa na płycie kuchennej.
Garnki z płaskim dnem wykonanym w całości z żelaza pozwalają na równomierne rozprowadzanie ciepła, a płaskie dno zapobiega uszkodzeniu powierzchni płyty kuchennej.
Odpowiednie garnki (przykłady):
- garnki z grubym dnem z emaliowanej stali,
- garnki żeliwne z emaliowanym dnem,
- garnki wykonane z wielowarstwowej stali nierdzewnej,
- garnki z ferrytycznej stali nierdzewnej.

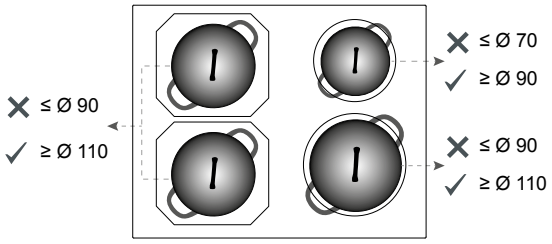


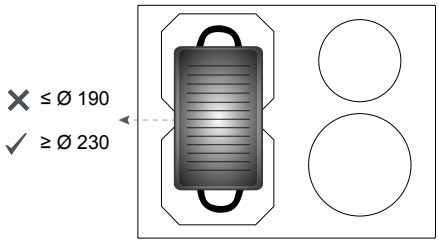


Wymiary dna garnka - Zero:

Obszar gotowania	Minimalne wymiary
Pojedyncza	ø110mm - ø90mm
Funkcja Bridge	230mm

Wymiary dna garnka:





Garnki nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej:
Garnki z dnem niemagnetycznym lub częściowo magnetycznym, które są mniejsze od podanego minimalnego rozmiaru i nie są idealnie płaskie, nie nadają się do stosowania na płytach indukcyjnych, nawet jeśli mają symbol wskazujący, że nadają się do płyty indukcyjnej.
W każdym tego typu garnki są mniej wydajne i mają niższą jakość gotowania.
Dna wykonane z materiałów nieżelaznych (aluminium, miedź itd.) nie mogą być używane z płytami indukcyjnymi.
Dna wykonane z metali mieszanych mogą się nagrzewać w sposób nierównomierny, co uniemożliwia osiągnięcie wysokich temperatur. W przypadku gdy dno składa się głównie z materiału nieżelaznego, płyta może nie rozpoznać garnka i strefa gotowania nie zostanie aktywowana. Ponadto niektóre z tych materiałów mają skłonność do uwalniania substancji, które wiążą się nadrukiem na szkle, uszkadzając je w sposób nieodwracalny.
Używanie garnków z nierównym dnem (np. z nadrukowanymi kropkami na dnie) może utrudniać wykrycie garnka, nie gwarantuje równomiernego nagrzewania i może spowodować uwalnianie się materiału z powodu szoku termicznego.
Nieodpowiednie garnki (przykłady):
- garnki miedziane,
- garnki aluminiowe,
- garnki ceramiczne,
- garnki z terakoty,
- garnki ze stali nierdzewnej.

Hałas podczas gotowania
Podczas gotowania garnki mogą wytwarzać hałas; nie oznacza to wadliwego działania i nie wpływa na działanie produktu.
Wytwarzany hałas ma związek z rodzajem garnka i rodzajem dna.
Jeśli hałas jest szczególnie uciążliwy, zaleca się wymianę garnka.
Szum, syczenie, trzaski i drgania są spowodowane przenoszeniem energii na dno garnka i są wytwarzane przez różne materiały, z których się składa.
Występują przy wysokim poziomie mocy i zmniejszają się wraz z ustawieniem niższego poziomu.
Hałas wewnętrznej wentylacji: urządzenie jest wyposażone w wentylację do regulacji wewnętrznej temperatury płyty indukcyjnej. Wentylacja może działać nawet po wyłączeniu urządzenia.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

Ostrzeżenie dla osób z rozrusznikami serca:
należy pamiętać, że w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia podczas jego działania generowane jest pole elektromagnetyczne. Możliwość wpływu tego pola na pracę rozrusznika serca jest bardzo mała.
W razie wątpliwości należy skontaktować się z producentem rozrusznika serca lub lekarzem.

Pole elektromagnetyczne płyty może wpłynąć negatywnie na działanie magnesowalnych przedmiotów. Karty kredytowe, urządzenia ratujące życie, kalkulatory kieszonkowe itp. nie mogą być umieszczane w bezpośrednim sąsiedztwie włączonej płyty kuchennej.

Metalowe przedmioty przechowywane w szufladzie pod urządzeniem mogą ulec znacznemu nagrzaniu w przypadku długotrwałego korzystania z urządzenia. Nie przechowywać metalowych przedmiotów w szufladzie umieszczonej bezpośrednio pod płytą grzejną.

Jeżeli urządzenie jest zainstalowane nad piekarnikiem lub kuchenką elektryczną z systemem pirolitycznym, nie wolno go używać podczas procesu pirolizy, ponieważ może uruchomić się zabezpieczenie płyty kuchennej przed przegrzaniem (patrz odpowiedni paragraf).

Urządzenie jest wyposażone w wentylatory chłodzące. Jeśli pod urządzeniem wpuszczonym w blat znajduje się szuflada, należy umieścić przegrodę oddzielającą pomiędzy szufladą a dolną częścią urządzenia, aby zapewnić konieczną wentylację płyty i nie dopuścić do zablokowania wentylatorów.

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

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

Nie należy używać okapu z mokrymi rękami lub boso.

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

Nie kłaść żadnych obiektów na ruchomych klapkach.

Podczas zastosowania frytkownic sprawdzać: przegrzany olej może się zapalić.

Nigdy nie należy używać okapu bez metalowych filtrów przeciwtłuszczowych; tłuszcz i brud w tym przypadku osadziłby się na urządzeniu pogarszając stan jego działania.

Dostępne części okapu mogą być nagrzane, gdy są stosowane w połączeniu z urządzeniami do gotowania.

Nie czyścić części okapu, gdy są jeszcze gorące.

Jeśli czyszczenie nie jest przeprowadzane zgodnie z procedurami i z produktami wymienionymi w niniejszej instrukcji, może wystąpić zagrożenie pożarowe.

Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, wyłączyć główny wyłącznik.

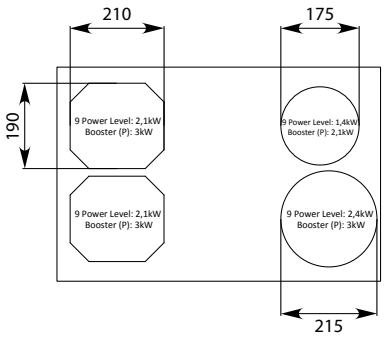
W przypadku jednoczesnego korzystania z innych urządzeń (kotły, piece, kominki itd.) zasilanych gazem lub innymi paliwami, należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu, w którym następuje zasysanie dymu, zgodnie z obowiązującymi normami.

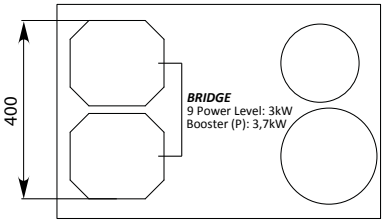
KARTA PRODUKTU PŁYTA KUCHENNA

Informacje o produkcie zgodnie z dyrektywą (UE) nr 66/2014
Metoda obliczeniowa: EN 60350-2:2018+ A1:2021

Producent	**Falmec S.p.a.**
Identyfikator modelu	**Zero**
Typ płyty kuchennej	**Płyta kuchenna z tworzywa szklano-ceramicznego**
Liczba obszarów gotowania/ powierzchni do gotowania	**4**
Technologia grzewcza	**Obszary i powierzchnie do gotowania indukcyjnego**
Powierzchnia użytkowa	**2x(245x21,5 cm)+ø17,5cm+ ø21,5 cm**

WIELKOŚĆ POWIERZCHNI UŻYTKOWEJ

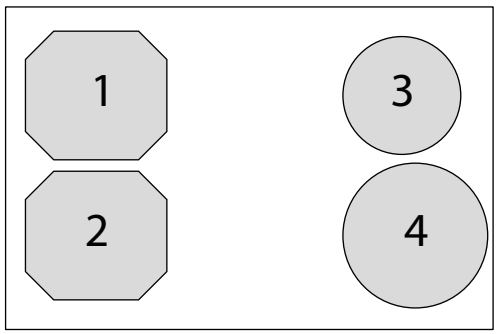




MOC CAŁKOWITA: 3 - 7,4 kW

ZUŻYCIE ENERGII (Wh / Kg)

Zużycie energii w obszarach gotowania:



1: 188,5 Wh/Kg
2: 188,5 Wh/Kg
3: 182,3 Wh/Kg
4: 183,0 Wh/Kg

Zużycie energii przez płytę kuchenną: 185,6 Wh/Kg

MONTAŻ
część zastrzeżona wyłącznie dla personelu wykwalifikowanego

Przed zainstalowaniem okapu należy uważnie przeczytać rozdz. "WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ORAZ OSTRZEŻENIA".

CECHY TECHNICZNE

Dane techniczne urządzenia znajdują się na etykietach umieszczonych wewnątrz okapu.

UMIESZCZANIE W POZYCJI

Nie instalować okapu na zewnątrz i nie wystawiać go na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, wiatr itd.)

PŁYTA KUCHEN NA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

(część zastrzeżona wyłącznie dla personelu wykwalifikowanego)

Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności przy płycie należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
Upewnić się, że nie istnieje ryzyko odłączenia lub przecięcia przewodów elektrycznych wewnątrz płyty:
w przeciwnym razie skontaktować się z najbliższym centrum obsługi technicznej.
Zwrócić się do wykwalifikowanego personelu, aby podłączył kable elektryczne.
Podłączenie należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przed podłączeniem płyty do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:

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

W przypadku:

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

Przewód uziemiający żółto-zielony nie może być przedzielony wyłącznikiem.
Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności w razie braku zastosowania się do zasad dotyczących bezpieczeństwa.

Podłączenie płyty:

sieć	Podłączenie	Przekrój przewodu	Kabel zasilający
220V -240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 4 mm^2	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V -415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm^2	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V -415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm^2	H 05 VV - F H 05 RR - F

POLSKI

OKAPU

ODPROWADZANIE DYMU

OKAP Z USUWANIEM NA ZEWNĄTRZ (WYCIĄGOWY)

W tej wersji opary i dym są odprowadzane na zewnątrz przez rurę spustową.
W tym celu złącze wylotowe okapu powinno być podłączone za pomocą rury do wylotu zewnętrznego.

Rura wylotowa powinna posiadać:

- średnicę nie mniejszą od złącza okapu.
- lekkie nachylenie w dół (spadek) na odcinkach poziomych w celu uniknięcia cofania skroplin do silnika.
- ograniczoną do minimum liczbę zagięć.

- minimalną niezbędną długość pozwalającą uniknąć drgań oraz zmniejszenia wydajności zasysania okapu.
  Jeśli rura przechodzi przez środowisko o niskiej temperaturze, należy ją zaizolować.

Odstępstwo dla Niemiec:
gdy okap kuchenny i urządzenia zasilane energią nieelektryczną funkcjonują jednocześnie, ujemne ciśnienie w pomieszczeniu nie może przekroczyć 4 Pa (4 x 10-5 barów).

INSTRUKCJA MONTAŻU

część zastrzeżona wyłącznie dla personelu wykwalifikowanego

Okap może być instalowany w różnych konfiguracjach.
Podstawowe fazy montażu wyglądają podobnie dla wszystkich typów instalacji, natomiast dla każdego rodzaju podkreślono specjalne operacje, jakie należy wykonać.

FUNKCJONOWANIE OKAPU

KIEDY WŁĄCZYĆ OKAP?

Okap należy włączyć co najmniej jedną minutę przed rozpoczęciem gotowania, aby przetransportować dym i opary w kierunku powierzchni zasysania.
Po zakończeniu gotowania pozostawić okap do momentu, gdy wszystkie opary i zapachy zostaną całkowicie zassane. Za pomocą funkcji timera można ustawić automatyczne wyłączenie okapu po 15 minutach pracy.

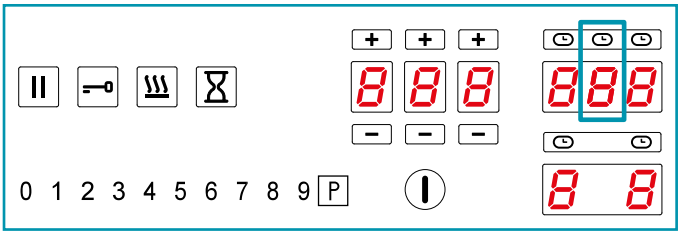
JAKĄ PRĘDKOŚĆ WYBRAĆ?

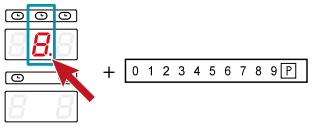
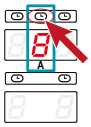
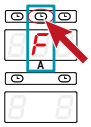
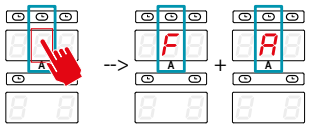
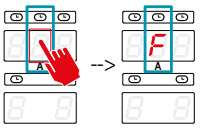
prędkość (1-3): zapewnia oczyszczone powietrze przy niskim poborze energii elektrycznej.
prędkość (4-5): normalne warunki użytkowania.
prędkość (6-7): w przypadku obecności silnych zapachów i oparów.
prędkość (8-P): szybkie usuwanie zapachów i oparów.
W celu zmniejszenia negatywnego wpływu na środowisko zaleca się zawsze ustawiać minimalną prędkość odpowiednią do wymaganego poziomu zasysania.

KIEDY OCZYŚCIĆ LUB WYMIENIĆ FILTRY?

Filtry metalowe powinny być myte co 30 godzin użytkowania.
W celu zapoznania się z innymi szczegółami patrz rozdział **„KONSERWACJA”.**

DOTYKOWY PANEL PRZYCISKOWY OKAPU



	**Zwiększenie prędkości od 1 do 9 (aż do „P”).** **Prędkość „P”:** aktywna tylko przez kilka minut, następnie włącza się **prędkość 9.**
	A: Aktywacja automatycznego cyklu (A) działania okapu w zależności od mocy płyt.
	**Funkcja timera okapu:** umożliwia wyłączenie OKAPU po ustawionym czasie.
	Automatyczne wyłączenie: jeśli wszystkie palniki są wyłączone, okap pozostaje włączony przez 5 minut, a następnie wyłącza się automatycznie
  	**Alarm filtra węglowo-zeolitowego** Konserwacja po ok. 1500 godzinach użytkowania. Na wyświetlaczu wyświetla się „F” **Aby zresetować alarm:** wcisnąć przycisk przez 5 sekund **Aby włączyć alarm:** Przy wyłączonym okapie nacisnąć na wyświetlacz okapu przez 5 sekund. Aktywacja funkcji alarmu filtra węglowo-zeolitowego następuje poprzez wyświetlenie F + A na wyświetlaczu **Aby wyłączyć alarm:** Przy wyłączonym okapie nacisnąć na wyświetlacz okapu przez 5 sekund. Dezaktywacja funkcji alarmu filtra węglowo-zeolitowego następuje poprzez wyświetlenie na wyświetlaczu tylko symbolu F

Jeśli panel przyciskowy jest całkowicie nieaktywny, należy tymczasowo odłączyć zasilanie elektryczne (na ok. 5") od sprzętu gospodarstwa domowego przed skontaktowaniem się z pomocą techniczną, ewentualnie użyć wyłącznika głównego, aby wznowić normalne działanie.
Jeśli dana procedura nie jest skuteczna, skontaktować się z pomocą techniczną.

DZIAŁANIE PŁYTY INDUKCYJNEJ I KORZYSTANIE Z NIEJ

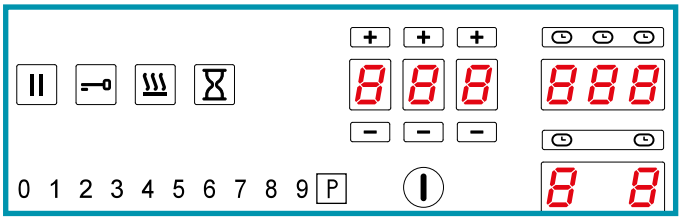
UŻYWAĆ TYLKO NACZYŃ DO PŁYT INDUKCYJNYCH.
Po włączeniu strefy grzejnej, dno garnka nagrzewa się.
Strefa grzejna nagrzewa się wyłącznie dzięki ciepłu przekazywanemu przez garnek.
Indukcja automatycznie wykrywa wymiary garnka.
Moc grzejna powinna zostać wybrana w oparciu o rodzaj gotowanej potrawy.
W celu zmniejszenia negatywnego wpływu na środowisko zaleca się, aby zawsze ustawiać minimalny poziom mocy odpowiedni do wymaganego gotowania.
Poniżej podano tabelkę streszczającą zasady wyboru mocy grzejnej:

OBSZARY REGULACJI

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

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

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ ВЫТЯЖКИ



Element sterujący	Opis
	Płyta kuchenna ON/OFF W przypadku braku aktywacji innego elementu sterującego płyta wyłącza się automatycznie po kilku sekundach
	Przycisk pauzy. Wstrzymuje gotowanie. Patrz funkcja PAUZA
	Przycisk blokady elementów sterujących. Blokada klawiatury zabezpieczająca przed przypadkowym użyciem elementu sterującego
	Przycisk funkcyjny KEEP WARM. Utrzymuje temperaturę gotowania na 44°C
	Przycisk Timera. Włącza ustawienie ogólnego timera

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Przełącznik wyboru poziomu mocy Ustawia moc wybranego obszaru gotowania w skali od 0 do 9.
P	Przycisk Booster. Ustawia moc wybranego obszaru gotowania na maksymalną dostępną
	Obszar Timera. Wyświetla ustawiony timer. Przyciski [+] i [−] zwiększają lub zmniejszają wartość wyświetlaną na powiązanym wyświetlaczu. Cyfry należy czytać od lewej do prawej: Godziny, dziesiętne minut, minuty.
	Obszar gotowania. Wyświetla i wybiera powiązany obszar gotowania: - Z przodu po lewej stronie - Z tyłu po lewej stronie - Z przodu po prawej stronie - Z tyłu po prawej stronie
	Timer obszaru gotowania. Wyświetla włączenie timera powiązanego z odpowiednim obszarem gotowania

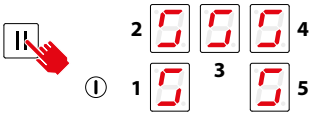
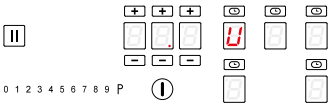
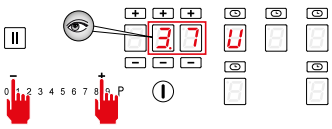
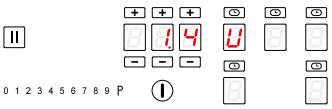
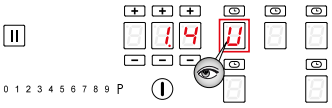
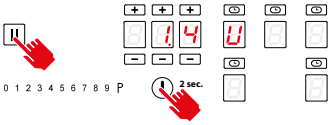
Wyświetlanie na wyświetlaczu	Opis
	Obszar gotowania w trybie gotowości
	Wybrany obszar gotowania
-->	Wybrany poziom mocy
	Power boost: maksymalna moc gotowania
	Wskaźnik ciepła resztkowego
	Aktywna funkcja Keep warm
	Aktywna funkcja Bridge
	Garnek nie znajduje się na płycie kuchennej lub nie został wykryty.
	Aktywna funkcja Pauzy
	Aktywna funkcja Blokady przed dziećmi
	Aktywna funkcja Automatycznego podgrzewania

PROCEDURA ZMIANY MOCY

UWAGA: zmniejszenie mocy powoduje ograniczenie poziomów mocy, które można ustawić w poszczególnych obszarach. Takie ograniczenia są automatycznie zarządzane przez urządzenie.

Kolejność	Opis
	Z wyłączoną płytą Wcisnąć przycisk ON/OFF.

POLSKI

Kolejność	Opis
	W ciągu 3 sekund należy ponownie wcisnąć przycisk ON/OFF ⏻. Przycisk ⏸ zaczyna migać.
	Wcisnąć i przytrzymać wciśnięty przycisk pauzy.
	Wyświetlacze obszarów gotowania pokazują: 5. Wcisnąć pięć obszary zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
	Zwolnić przycisk pauzy.
	Na wyświetlaczu obszaru gotowania pojawia się symbol U na przemian z numerem parametru 0 W obszarze Timera wyświetlane jest bieżące ustawienie parametru **Parametrem służącym do ustawiania mocy jest U0.**
	Nacisnąć na obszar Timera, aby zmienić ustawioną wartość mocy. Wcisnąć przełącznik wyboru poziomu mocy: - w lewo, aby zmniejszyć wartość, - w prawo, aby ją zwiększyć.
	Wartość Mocy Minimalna: 1,4 2,8 kW Maksymalna: 3,7 7,4 kW Przyrost regulacji: 0,2 kW
	Wcisnąć U, aby zakończyć ustawianie parametrów.
	Aby zapisać zmiany i wyjść z menu: - wcisnąć przycisk ON/OFF ⏻ na 2 sekundy. Aby wyjść z menu bez zapisywania zmian: - wcisnąć przycisk ⏸

AUTOMATYCZNE WŁĄCZANIE OBSZARU GOTOWANIA

- Włączyć płytę kuchenną ⏻
- Umieścić garnek, który nie jest pusty, w obszarze gotowania.
- Przycisk powiązany z danym obszarem włącza się automatycznie 0
- Przełącznik wyboru poziomu mocy się włącza, podświetlając poziomu 0.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

- Nacisnąć na przycisk ustawianego obszaru gotowania. W prawym dolnym rogu świeci się kropka 0.
- Ustawić żądany poziom mocy.

REGULACJA POZIOMU MOCY:

- Przesunąć palec w prawo na przełączniku poziomu mocy i zatrzymać się na żądanym poziomie.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

- Na wyświetlaczu wybranego obszaru gotowania widoczny jest ustawiony poziom mocy: 1. --> 9.
- Wcisnąć przycisk P, aby włączyć poziom Booster.

Na wyświetlaczu wybranego obszaru gotowania wyświetla się napis P. Poziom Booster jest utrzymywany przez maksymalnie 5 minut, po czym poziom mocy jest zwiększany do 9.

W CELU WYŁĄCZENIA OBSZARU GOTOWANIA:

- Przesunąć palec w lewo na przełączniku poziomu mocy i zatrzymać się na poziomie 0.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

- Na wyświetlaczu wybranego obszaru gotowania widoczny jest poziom mocy 0: 0.

ADNOTACJA: aby wyłączyć wszystkie obszary gotowania jednocześnie: wcisnąć przycisk na 2 sekundy ⏻.

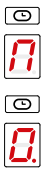
Na wyświetlaczu obszarów gotowania, które są jeszcze bardzo gorące, pojawi się symbol: H. Nie dotykać obszarów gotowania, dopóki świeci się wskaźnik H.

FUNKCJA BRIDGE:

- Funkcja umożliwia wspólną obsługę obszarów gotowania: 1-2 i/lub 3-4, do stosowania w przypadku naczyń, takich jak garnki na ryby lub duże prostokątne garnki.

ADNOTACJE: Automatyczne wykrywanie BRIDGE: urządzenie automatycznie proponuje funkcję BRIDGE, jeśli wystarczająco duży garnek zostanie umieszczony na obszarach gotowania 1-2 lub 3-4.

- Wcisnąć jednocześnie przyciski dwóch obszarów gotowania, które mają zostać połączone. **UWAGA:** można łączyć tylko wskazane pary: obszar z przodu i z tyłu prawy (1-2) lub obszar z przodu i z tyłu lewy (3-4).
- Sygnał dźwiękowy ostrzega o aktywacji funkcji, wyświetlacze wyświetlają:



- Dostosuj żądany poziom mocy.

W celu wyłączenia funkcji BRIDGE:
- Naciśnij jednocześnie przyciski dwóch sparowanych stref gotowania.

FUNKCJA KEEP WARM

utrzymuje temperaturę potraw na poziomie około 44°C.

- Nacisnąć na przycisk ustawianego obszaru gotowania.

W prawym dolnym rogu świeci się kropka 0.

- Wcisnąć przycisk Keep Warm. Wyświetlacz obszaru gotowania infor-

muje o włączeniu funkcji .

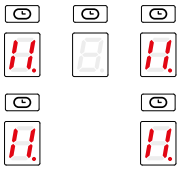
W celu wyłączenia funkcji KEEP WARM:

- Wcisnąć przycisk obszaru gotowania z aktywną funkcją Keep Warm
- Wcisnąć przycisk Keep Warm .

FUNKCJA PAUZY

wstrzymuje działanie wszystkich obszarów gotowania.

- Wcisnąć przycisk pauzy
- Wyświetlacz obszarów gotowania informuje o włączeniu funkcji pauzy.



Funkcja pauzy może być aktywna przez maksymalnie 10 minut, po czym urządzenie się wyłącza.

W celu wyłączenia funkcji PAUZY:

- Wcisnąć przycisk pauzy . Przycisk zaczyna migać.
- Nacisnąć na dowolny przycisk z wyjątkiem przycisku Pauza.
- Funkcja jest wyłączona, a obszary gotowania wznowią działanie aktywne przed aktywacją funkcji Pauza.

ADNOTACJE: przerwanie i przywrócenie zasilania wyłącza funkcję PAUZY.

FUNKCJA BLOKADY ELEMENTÓW STERUJĄCYCH:

wyłącza wszystkie przyciski urządzenia, aby zapobiec ich przypadkowemu włączeniu podczas czyszczenia płyty kuchennej.

- Wcisnąć na 1 sekundę przycisk Blokada elementów sterujących
Wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisków Blokada elementów sterujących i ON/OFF są wyłączone.

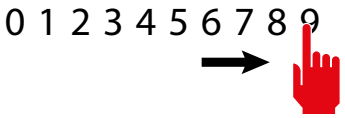
Aby wyłączyć funkcję BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH:

- Wcisnąć na 1 sekundę przycisk Blokada elementów sterujących

FUNKCJA BLOKADY PRZED DZIEĆMI:

wyłącza działanie wszystkich przycisków.

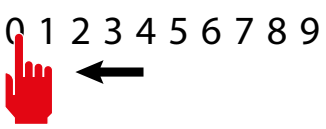
- Włączyć płytę kuchenną
- **WAŻNE:** przeprowadzić całą procedurę w ciągu 10 sekund.
- Wcisnąć na 3 sekundy przycisk jednego obszaru gotowania.
- Zwolnić przycisk i przesunąć palec w prawo na przełączniku wyboru poziomu mocy od 0 do 9.



- Wyświetlacz obszaru gotowania informuje o włączeniu funkcji

Aby wyłączyć funkcję BLOKADY PRZED DZIEĆMI:

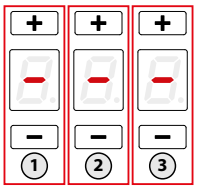
- **WAŻNE:** przeprowadzić całą procedurę w ciągu 10 sekund.
- Wcisnąć na 3 sekundy przycisk jednego obszaru gotowania.
- Zwolnić przycisk i przesunąć palec w lewo na przełączniku wyboru poziomu mocy od 9 do 0



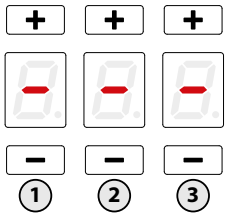
FUNKCJA TIMERA

umożliwia ustawienie czasu, po upływie którego zostanie włączony alarm dźwiękowy.

- Wcisnąć przycisk Timera



- Obszar Timera jest aktywny:
- Wcisnąć przyciski + i −, aby ustawić timer.

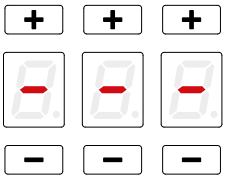


Obszar 1: godziny
Obszar 2: dziesiętne minut
Obszar 3: minuty
Maksymalny ustawiany czas: 9 godzin i 59 minut
- Po 10 sekundach timer zacznie odliczać czas.
- Po zakończeniu odliczania włączy się sygnał dźwiękowy.
- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć na dowolny przycisk.

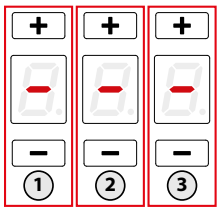
FUNKCJA TIMERA OBSZARU GOTOWANIA:

umożliwia wyłączenie obszaru gotowania po ustawionym czasie.

- Nacisnąć na przycisk ustawianego obszaru gotowania. W prawym dolnym rogu świeci się kropka
- Nacisnąć na obszar Timera.



- Obszar timera jest aktywny: i miga symbol na obszarze gotowania.
- Wcisnąć przyciski + i − aby ustawić timer.



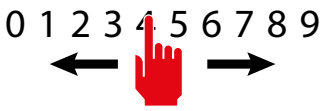
Obszar 1: godziny
Obszar 2: dziesiętne minut
Obszar 3: minuty
Maksymalny ustawiany czas: 9 godzin i 59 minut
- Po 5 sekundach timer zacznie odliczać czas.
- Po zakończeniu odliczania odpowiedni obszar gotowania zostanie wyłączony i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć na dowolny przycisk.

FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA:

ustawia maksymalną moc przez zaprogramowany czas i powraca do poprzedniego poziomu mocy.

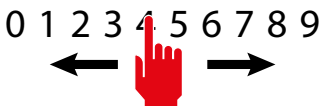
- Nacisnąć na przycisk ustawianego obszaru gotowania. W prawym dolnym rogu świeci się kropka
- Przesunąć palec w prawo na przełączniku poziomu mocy i zatrzymać się na żądanym poziomie. Funkcję można włączyć tylko dla poziomów od 1 do 8.

POLSKI



- Wcisnąć na 3 sekundy wybrany poziom.

3 sec



Będzie to również poziom, do którego obszar gotowania zostanie zresetowany po upływie ustawionego czasu, w którym obszar gotowania będzie działać z maksymalną mocą.

- Wyświetlacz obszaru gotowania informuje o włączeniu funkcji

Tabela czasu trwania funkcji:

Poziom mocy	**Czas funkcji automatycznego podgrzewania (sekundy)**
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	210
9	Funkcja niedostępna
P	Funkcja niedostępna

- Po upływie tego czasu funkcja się kończy, a w obszarze gotowania zostaje przywrócony poprzednio ustawiony poziom mocy.

Aby wyłączyć funkcję AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE:
1 - Odczekać do końca czasu działania funkcji
lub

2 - Wcisnąć na 3 sekundy przycisk obszaru gotowania
- Funkcja się kończy, a w obszarze gotowania zostaje przywrócony poprzednio ustawiony poziom mocy
lub
3- Jeśli zostanie ustawiony niższy poziom mocy niż przed włączeniem funkcji automatycznego podgrzewania, funkcja zostanie wyłączona.

FUNKCJA RECALL:

umożliwia przywrócenie ustawień gotowania przed niezamierzonym wyłączeniem płyty kuchennej.

- W ciągu 6 sekund od niezamierzonego wyłączenia należy wykonać następujące czynności:
- włączyć płytę kuchenną
- przycisk pauzy miga,
- wcisnąć przycisk pauzy
Funkcja RECALL resetuje działanie obszarów gotowania, funkcje Timera i Szybkiego podgrzewania. Inne funkcje nie zostaną przywrócone.

CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW PŁYTY KUCHENNEJ

Płyta kuchenna lub strefy grzejne nie włączają się:
· Płyta nie jest podłączona do sieci elektrycznej.
· Wyskoczył bezpiecznik.
· Sprawdzić, czy nie jest włączona blokada.
· Na przyciskach znajduje się woda lub tłuszcz.
· Na przyciskach postawiony jest jakiś przedmiot.

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

Wyświetla się symbol [E]:
· Odłączyć i ponownie podłączyć płytę kuchenną.
· Skontaktować się z Działem Obsługi Posprzedażnej.

Wyłącza się jedna ze stref grzejnych lub cała płyta kuchenna:
· System zabezpieczenia przed nadmiernym nagrzaniem jest włączony;
· Płyta kuchenna lub któraś ze stref grzejnych była zbyt długo włączona;
· jeden lub więcej przycisków są czymś przykryte;
· jeden z garnków jest pusty i jego dno nadmiernie się nagrzało.

Wentylator nadal działa po wyłączeniu płyty:
· To zjawisko jest prawidłowe: wentylator nadal chroni centralkę elektroniczną urządzenia.
· Wentylator zatrzymuje się automatycznie.

KODY BŁĘDÓW PŁYTY KUCHENNEJ

W przypadku wystąpienia błędu, urządzenie wyświetla kody błędów niezbędne dla pomocy technicznej.

Kod błędu	**Opis**	**Możliwe przyczyny**	**Środek zaradczy**
+ 0 + 3	Ciągła aktywacja przycisku	- Metalowe przedmioty na klawiaturze - Woda na klawiaturze	- Przesunąć metalowe przedmioty. - Osuszyć płytę z wody.
+ 2 + 1	Temperatura wewnętrzna powyżej 85°C	- Obszary wentylacyjne zakryte lub niedostateczna wentylacja	- Umożliwić wewnętrzne odprowadzania ciepła
+ 3 + 1	Nieprawidłowa konfiguracja	- Błąd konfiguracji	- Skontaktować się z Pomocą techniczną
+ 4 + 2	Zbyt wysokie lub zbyt niskie wewnętrzne napięcia zasilania	Przeładowanie spowodowane wyładowaniami atmosferycznymi, awarią instalacji elektrycznej lub nieprawidłowym przyłączeniem zasilania	- Skontaktować się z Pomocą techniczną
+ 4 + 7	Brak komunikacji między klawiaturą a modułami indukcyjnymi	- Uszkodzony lub odłączony kabel komunikacyjny - Uszkodzony moduł indukcyjny	- Skontaktować się z Pomocą techniczną

E + U + 2 + 0 E + U + 2 + 2 E + U + 3 + 5 E + U + 3 + 6	Błąd wewnętrzny klawiatury		- Skontaktować się z Pomocą techniczną
E + 2	Przekroczenie wartości granicznych temperatury w obszarze gotowania	- Pusty garnek - Nieodpowiedni rodzaj garnka - Zbyt gorący garnek lub szkło	- Napełnić garnek - Użyć odpowiedniego garnka. - Zdjąć garnek i pozostawić obszar do ostygnięcia
E + 3	Nieodpowiedni garnek	- Garnek ma mało materiału ferrytycznego - Garnek spowodował błąd w module indukcyjnym - Uszkodzenie cewki indukcyjnej	- Użyć odpowiedniego garnka. - Zdjąć garnek, odczekać 8 sekund i spróbować ponownie - Skontaktować się z Pomocą techniczną
E + 4	Nieprawidłowa konfiguracja	- Błąd konfiguracji cewki indykcyjnej	- Skontaktować się z Pomocą techniczną
E + 5	Brak komunikacji między klawiaturą a generatorem.	- Uszkodzony lub odłączony przewód LIN - Nieprawidłowe połączenie elektryczne - Awaria wewnętrzna - Błąd konfiguracji	- Skontaktować się z Pomocą techniczną - Sprawdzić połączenie elektryczne skrzynek zaciskowych - Skontaktować się z Pomocą techniczną - Skontaktować się z Pomocą techniczną
E + 6	Nieprawidłowe zasilanie	- Napięcie zasilania poza progiem zakresu działania - Nieprawidłowa częstotliwość napięcia zasilania - Uszkodzenie cewki indukcyjnej	- Sprawdzić, czy napięcie zasilania jest prawidłowe: napięcie i częstotliwość. - Skontaktować się z Pomocą techniczną
E + 7	Uszkodzenie wewnętrznej cewki indukcyjnej		- Skontaktować się z Pomocą techniczną
E + 8	Nie działa wentylator chłodzący	- Zanieczyszczony wentylator - Awaria wentylatora	- Oczyścić otwory wentylacyjne - Skontaktować się z Pomocą techniczną
E + 9	Wadliwa sonda temperatury cewki indykcyjnej	- Wadliwa sonda temperatury cewki indukcyjnej	- Skontaktować się z Pomocą techniczną
E + A	Uszkodzenie wewnętrznej cewki indukcyjnej		- Skontaktować się z Pomocą techniczną
E + H	Sonda temperatury cewki indukcyjnej ma stałą wartość	- Zbyt gorące szkło - Uszkodzona sonda	- Ochłodzić szkło - Skontaktować się z Pomocą techniczną

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

ZABEZPIECZENIA PŁYTY KUCHENNEJ

Wyłączenie bezpieczeństwa

Jeśli w przypadku jakiejś strefy grzejnej zostanie przekroczony maksymalny czas włączenia z tym samym, niezmiennym poziomem mocy, wówczas strefa ta zostaje automatycznie wyłączona i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.
Aby ponownie włączyć strefę grzejną, dotknąć odpowiednich przycisków.

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maksymalny czas działania w godzinach	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	5 min

Płyta kuchenna wyłącza się automatycznie, jeśli jeden lub więcej elementów sterujących zostanie przykrytych przez ponad 10 sekund.
W celu przywrócenia prawidłowego działania:
- zdjąć przedmioty z panelu sterowania.
- oczyścić panel sterowania.
- ponownie włączyć płytę kuchenną i odpowiednią strefę grzejną.

Mechanizm zapobiegający nadmiernemu nagrzaniu

Zanim elementy płyty kuchennej nadmiernie się nagrzeją, mechanizm sterujący zmniejsza pobór mocy, zgodnie z poniższą procedurą środków bezpieczeństwa:
– Dezaktywacja funkcji booster oraz funkcji power booster, jeśli są włączone.
– Zmniejszenie ustawionego poziomu mocy.
– Wyłączenie odpowiedniej strefy grzejnej.
Na wyświetlaczu stref grzejnych pojawia się komunikat „E2".

Gdy sygnalizacja usterki zgaśnie, strefa grzejna może zostać ponownie włączona.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Stałe wykonywanie czynności konserwacyjnych gwarantuje prawidłowe działanie urządzenia i jego wysoką wydajność na przestrzeni czasu.

UWAGA!
Do czyszczenia nigdy nie używać urządzenia parowego.

Przed czyszczeniem płyty kuchennej upewnić się, że ma ona temperaturę otoczenia.
Po każdym użyciu należy wyczyścić płytę kuchenną specjalnym środkiem do czyszczenia ceramiki szklanej, usuwając natychmiast resztki jedzenia i wszelkie osady.
Do usuwania plam z kamienia i zmiękczania osadów przed usunięciem ich odpowiednią skrobaczką można użyć roztworu wody, najlepiej destylowanej, z dodatkiem białego octu.
Nigdy nie używać alkoholu na powierzchni płyty.

Nie używać produktów zawierających:
- czynniki korozyjne (soda, kwasy, amoniak).
- czynniki ścierne (proszki lub pasty).
Nie używać przedmiotów ostro zakończonych lub o właściwościach ściernych.
Po oczyszczeniu osuszyć urządzenie miękką ściereczką.

Aby uniknąć zarysowań, nigdy nie przeciągać garnków po płycie kuchennej, tylko je podnosić.

Nie myć klapek w zmywarce.

PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI PIELĘGNACYJNE

Najlepszy sposób to regularna pielęgnacja płyty ceramicznej po każdym gotowaniu. Proszę nie używać ostrych gąbek lub środków do szorowania. Należy unikać również chemicznie agresywnych środków czyszczących, takich jak spray do piecyka albo środek do usuwania plam.
Również środki do czyszczenia łazien ki czy też uniwersalne detergenty nie nadają się do pielęgnacji płyty ceramicznej.

POLSKI

Wystarczy chwila nieuwagi …
Nie dopuszczaj do kontaktu gorącej płyty z tworzywem sztucznym, folia metalowa, cukier lub potrawa zawierająca cukier. Proszę jak najszybciej usunąć to specjalnym skrobakiem z gorącej płyty, gdyż jeśli któraś z tych rzeczy stopi się, może uszkodzić płytę. Dlatego też, przede wszystkim przed gotowaniem potraw zawierających dużo cukru, proszę nakładać warstwę ochronną odpowiedniego środka do zabezpieczania płyt.

Lśniący efekt w trzech prostych krokach:
Aby dokładnie wyczyścić kuchenkę należy najpierw usunąć większe zabrudzeniai resztki pokarmów specjalnym skrobakiem.
Na chłodną płytę ceramiczną należy następnie nalać kilka kropli odpowiedniej substancji czyszczącej i rozetrzeć ją papierem kuchennym lub czystą szmatką.
Następnie przetrzeć powierzchnię wilgotną szmatką i wytrzeć do sucha czystą szmatką. Gotowe!
Jak wybrać odpowiedni skrobak do płyty ceramicznej?

- Skrobak powinien być wykonany z metalu (nie ma groźby, że się stopi lub spali)
- Skrobak powinien być łatwo zamykany/otwierany
- Ostrze powino być solidnie osadzone, nie powinno się przesuwać w obudowie
- Ostrze powinno być nieuszkodzone, czyste i bez śladów rdzy
- Skrobak powinien być certyfikowany przez niezależny instytut (np. TÜV)
- Do skrobaka powinna być dołączona instrukcja oraz zalecenia bezpieczeństwa

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI WEWNĘTRZNYCH

Zabrania się czyszczenia płynami lub rozpuszczalnikami elementów elektrycznych lub części związanych z silnikiem, które znajdują się wewnątrz okapu.

W celu uzyskania informacji o wewnętrznych częściach metalowych patrz poprzedni paragraf.

METALOWE FILTRY PRZECIWTŁUSZCZOWE
Zaleca się, **aby często myć** metalowe filtry **(F)** (**co najmniej raz w miesiącu**), mocząc je przez około 1 godzinę w wodzie z tarapaty płynem do mycia naczyń i pamiętając, aby ich nie zginać.
Nie należy używać korodujących środków czyszczących, kwasowych ani zasadowych.
Dokładnie je opłukać i przed ponownym zamontowaniem odczekać, aż całkowicie wyschną.
Mycie w zmywarce do naczyń jest dozwolone, lecz może doprowadzić do powstania zaczernień na materiale, z którego wykonane są filtry. Aby temu zapobiec, prać w niskich temperaturach (maks. 60°C) **bez użycia detergentów.**
W celu uzyskania informacji o wyjęciu i włożeniu metalowych filtrów przeciwtłuszczowych patrz instrukcja montażu.

FILTRY WĘGLOWE I ZEOLITOWE (OPCJONALNE)
W celu zapewnienia żywotności i regeneracji filtrów należy postępować zgodnie ze szczegółowymi instrukcjami zawartymi w opakowaniu.
Zaczekać, aż filtr ostygnie przed ponownym zainstalowaniem.

ZBIORNICZEK NA OLEJ
Wskazane jest, aby zbiorniczek myć co 1 miesiąc.
Nie należy używać korodujących środków czyszczących, kwasowych ani zasadowych.
Aby czyszczenie było dokładniejsze, wyjąć zbiorniczek na olej (patrz rysunek) i umyć go w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Dokładnie go wypłukać i przed ponownym montażem poczekać, aż wyschnie.

Nie myć zbiorniczek na olej w zmywarce.

PLOATACJI

Symbol przekreślonego kosza pokazany na posiadanym urządzeniu oznacza, że **produkt jest WEEE**, czyli jest **"**Zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym" i dlatego **nie należy go wyrzucać do śmieci niezróżnicowanych** (czyli razem z "mieszanymi odpadami komunalnymi"), ale należy go oddzielić od reszty odpadów, aby poddać go odpowiednim działaniom służącym jego ponownemu użyciu lub usunięciu i bezpiecznemu unieszkodliwieniu ewentualnych szkodliwych dla środowiska substancji i wyjęcia surowców, które mogą być poddane recyklingowi. Prawidłowa utylizacja niniejszego produktu pomoże zachować cenne zasoby i uniknąć negatywnego wpływu na zdrowie ludzi i środowisko, który może być spowodowany przez niewłaściwe usuwanie odpadów.
Prosimy o skontaktowanie się z władzami lokalnymi, aby uzyskać więcej informacji o najbliższym punkcie selektywnej zbiórki. Mogą zostać nałożone kary za niewłaściwe postępowanie z odpadami, zgodnie z ustawodawstwem krajowym.

INFORMACJE O UTYLIZACJI W KRAJACH UNII EUROPEJSKIEJ
Dyrektywa unijna w sprawie urządzeń ZSEE została wdrożona przez każde państwo w we własnym zakresie, dlatego chcąc zutylizować to urządzenie, najlepiej skontaktować się z lokalnymi władzami lub ze Sprzedawcą w celu uzyskania informacji o prawidłowym sposobie postępowania przy utylizacji.

INFORMACJE O UTYLIZACJI W KRAJACH NIENALEŻĄCYCH DO UNII EUROPEJSKIEJ
Symbol przekreślonego kosza jest ważny tylko w Unii Europejskiej; jeśli chce się zutylizować to urządzenie w innych krajach, najlepiej skontaktować się z lokalnymi władzami lub ze Sprzedawcą w celu uzyskania informacji o prawidłowym sposobie postępowania przy utylizacji.

UWAGA!

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian do urządzenia w dowolnym czasie i bez powiadomienia. Drukowanie, tłumaczenie i powielanie, nawet częściowe, niniejszej instrukcji, jest uwarunkowane upoważnieniem i zezwoleniem od Producenta.
Informacje techniczne, przedstawienie graficzne i wytyczne w tej instrukcji są tylko wskazujące i nie mogą być ujawnione.
Językiem instrukcji jest język włoski i Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek błędy w transkrypcji lub tłumaczeniu.

SIKKERHEDSANVISNINGER OG ADVARSLER

Disse advarsler er udarbejdet for egen og andres sikkerhed, og vi beder derfor om, at hele denne vejledning læses med omhu, før apparatet installeres og anvendes eller før der udføres rengøring på apparatet.
Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der direkte eller indirekte er forvoldt på personer, ting og kæledyr, som følge af manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne i dette hæfte.
Det er meget vigtigt, at denne brugsanvisning opbevares sammen med apparatet til fremtidig brug.

Sørg for, at brugsanvisningen følger med apparatet, hvis det sælges eller overdrages til en anden person, således at den nye bruger kan gøre sig bekendt med emhættens funktion og de tilknyttede advarsler.
Kræv brug af originale reservedele.
Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes servicecenter eller af en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare

Tilsigtet brug

- Denne kogeplade skal anvendes i hjemmet for at tilberede og holde madretter varme.
- Installer ikke kogepladen udendørs og udsæt den ikke for vejrliget (regn, vind, osv. ...).
- Det er forbudt at anvende induktionspladen på møbler der kan flyttes.
- Enhver anden brug er ikke tilladt
- Anvend ikke kogepladen inden den er blevet installeret korrekt.
- Åbn aldrig apparatets kabinet.
- Falmec garanterer kun overholdelsen af sikkerhedsstandarderne ved anvendelse af originale reservedele.
- Apparatet er ikke beregnet til anvendelse med ekstern timer eller med fjernbetjening.
- Apparatet kan anvendes af børn fra en alder på mindst 8 år, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer uden erfaring og det nødvendige kendskab, hvis de blot overvåges af andre, eller efter at have modtaget anvisninger om sikker brug af apparatet og fuldt ud forstået de hertil relaterede farer.
- Børn bør aldrig lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse bør udføres af brugeren, og må aldrig udføres af børn uden at de er under opsyn.
- Gå aldrig væk fra kogepladen når den er tændt.
-

Apparatet er udelukkende beregnet til udsugning af luften over husholdningskogeplader, og ikke kogeplader som anvendes i professionelt øjemed: Enhver anden brug betragtes som ukorrekt, kan forårsage skader på personer, ejendom og husdur og fratager Fabrikanten ethvert ansvar.

Fare for forbrændinger

- Anvend funktionen for blokering af kommandoknapperne, for at forhindre at uautoriserede personer kan tænde for kogepladen på egen hånd.
- Placerer håndtag og ører på pander og gryder på en sådan måde, at børn ikke kan få fat i dem.
- Sluk kogepladen efter brugen.
- Efter brug skal du slukke for kogepladerne via deres kontrol uden at stole på grydedetektoren
- Placer ingen genstande af metal på de tændte kogeplader.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer eller låg bør ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme

Teknisk sikkerhed

- Installationsarbejdet skal udføres af kompetente og kvalificerede installatører, ifølge beskrivelserne i dette hæfte og under overholdelse af gældende normer.
- Udfør aldrig ændringer på apparatets elektriske, mekaniske og funktionsrelaterede struktur.
- PAS PÅ: hvis du ikke installerer skruer eller fastgørelseselementer i overensstemmelse med disse instruktioner, kan det føre til elektriske farer
- Forsøg aldrig at udføre reparationer eller udskiftninger på egen hånd: Indgreb, som er udført af inkompetente og ukvalificerede personer kan medføre endog meget alvorlige skader på ejendom og personer, der ikke dækkes af Fabrikantens garanti.
- Inden kogepladen monteres skal integriteten og funktionaliteten af hver del kontrolles: Hvis der bemærkes eventuelle afvigelser skal installationen afbrydes og der skal tages kontakt til forhandleren.

Elektrisk sikkerhed

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

- Forbindelsesdata (spænding og frekvens), angivet på kogepladens mærkeplade, skal svare til dem for det elektriske net.
  Kontroller overensstemmelsen mellem disse data inden installationen.
  Ved tvivl, skal der rettes henvendelse til en elektriker.

Kontroller, inden installation af emhætten, at netspændingen svarer til den, der er angivet på typeskiltet inde i emhætten.

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

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

Hvis emhætten ikke fungerer som den skal, skal man ikke forsøge selv at løse problemet, men kontakte forhandleren eller et autoriseret servicecenter for reparation.
PAS PÅ: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød

Slå apparatet fra, ved at tage stikket ud eller trykke på hovedafbryderen, under installation af emhætten.

Afvigelse for Australien og New Zealand: For stationære apparater, der er permanent tilsluttet faste ledninger, anses dette krav for at være opfyldt, hvis frakoblingsvejledningen i de faste ledninger er i overensstemmelse med AS/NZS 3000

SIKKERHED FOR RØGKANALEN

Emhættens udtag må ikke tilsluttes skorstene eller røgudtag med forbrændingsrøg (fra for eksempel varmeanlæg, brændeovne osv.).

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

ADVARSLER TIL BRUGEREN

- Før apparatet anvendes for første gang, skal eventuel beskyttende klæbefolie og film fjernes.
- Under brugen, kan gryder og pander forårsage støj, der kan være forårsaget af:
  - et højt effektniveau.
  - forskellige materialer i bunden af gryderne.
  PAS PÅ: Brandfare: opbevar ikke genstande på madlavningsoverflader.
  PAS PÅ: Tilberedningsprocessen skal foregå under kontrol. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.
- Stegning skal foregå under opsyn for at forhindre, at den overophedede olie antændes.
- PAS PÅ: automatisk tilberedning på kogepladen med fedt eller olie kan være farligt og kan forårsage brand. Forsøg ikke at slukke en brand med vand, men sluk apparatet og dæk derefter flammen med et låg eller et brandtæppe.
- Opbevar ikke brændbare genstande i skufferne under kogepladen. Bestikholdere, skal være af varmebestandigt materiale.
- Opbevar ikke metalgenstande direkte under kogepladen.
- Der må ikke opvarmes tomme gryder eller pander og det skal altid kontrolleres, at gryderne indeholder en minimal mængde væske.
- Hvis det er muligt, skal der altid anvendes grydelåg, for at forhindre varmetab.
- Brug mindst muligt vand ved tilberedningen.
- Efter at have startet med at stege eller koge retterne, bringes effektniveauet til et lavere niveau.
- Sluk altid kogepladen efter brug.
- Hold øje med madlavningen i tilfælde af brug af fedtstoffer og olier, da de hurtigt kan bryde i brand.
- Opvarm fedtstoffer og olier i maksimalt et minut, og anvend aldrig booster-funktionen til dette formål.
- Undgå at sukker, syntetiske materialer eller sølvpapir kommer i kontakt med de varme zoner. Disse materialer kan, under afkølingen, forårsage revner eller andre ændringer på den keramiske overflade: Sluk for enheden og fjern straks ovennævnte materialer fra den endnu varme kogezone.
- Pas på ikke at brænde dig selv under og efter brugen af enheden.
- Sørg for, at ingen faste eller mobile elektriske kabler på enheden kommer i kontakt med glasset eller en varm pande.
- Brug ikke kogepladen til at varme konserves.
- Der må ikke monteres nogen form for tildækning af induktionskogepladen.
- de elektriske ledninger må ikke komme i kontakt med kogepladen.
- Det tilrådes at beskytte hænderne mod varmen ved hjælp af grydelapper. Anvend kun tørre grydelapper.
- Brug kun gryder og pander med flad og magnetisk bund som er egnede til induktionskogeplader.
- Anvend altid kun en gryde eller pande på hver af kogezonerne, også under anvendelse af funktionen BRIDGE.
- Stil ikke varme gryder og pander på sensortasterne og kontrollamperne da det risikerer at beskadige elektronikken under dem.
  Hold altid kommandotaster og lamper rene.
- Flyt gryderne ved at løfte dem. Lad være med at trække dem hen over kogepladens overflade.
- Gryder og kogepladen skal være helt rene, før de kommer i kontakt med hinanden.
- Undgå at få genstande til at falde ned på kogepladen!

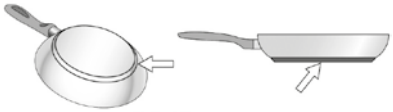
Anvend kun gryder med magnetisk bund.
Alle andre materialer er ikke tilladt.

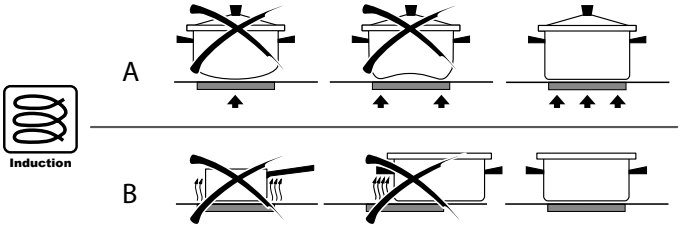
Anvend gryder med en størrelse der passer til kogepladens kogezoner.

VALG AF GRYDER

Gryder til induktion:
Bundene kan være helt af jern, af blandede jern- og ikke-jernholdige materialer eller af ikke-jernholdige materialer.
Kun gryder med en helt magnetiserbar bund, der er tilstrækkelig stor og helt plan, er egnet til brug på induktionskogeplader.
Bunden er magnetiserbar, hvis der er tiltrækningskraft mellem en magnet og et hvilket som helst sted på grydens bund.
Grydebundens minimumsdiameter kan variere afhængigt af kogezonen (se oplysninger nedenfor); minimumsdiameteren betyder den del af gryden, der hviler på kogepladen.
I gryder med en flad bund af jern spredes varmen jævnt, og den flade bund

forhindrer skader på kogepladens overflade.
Egnede gryder (eksempler):
- Gryder af emaljeret støbejern med tyk bund
- Gryder af støbejern med emaljeret bund
- Gryder af flerlags rustfrit stålmateriale
- Gryder af ferritisk rustfrit stål

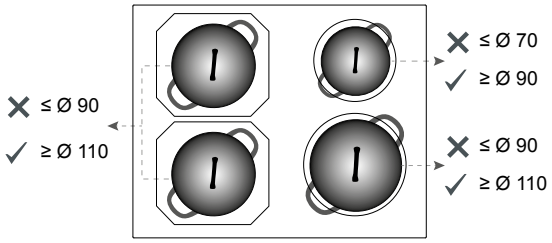


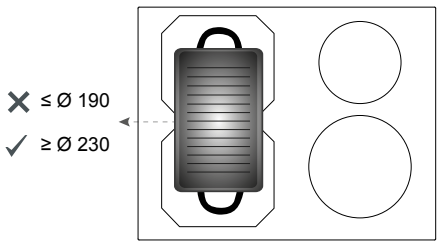


Grydens bunddiameter - Zero:

Kogezone	Minimumsdiameter
Enkel	ø110mm - ø90mm
Bro	230mm

Grydens bunddiameter:





Gryder, der ikke er egnet til induktion:
Gryder med ikke-magnetiserbare eller kun delvist magnetiserbare bunde, med en størrelse, der er mindre end det angivne minimum, og som ikke er helt flade, selv om de er forsynet med et symbol, der angiver, at de er egnede til induktion, er ikke egnede til brug på induktionskogeplader.
Under alle omstændigheder har disse typer gryder lavere effektivitet og lavere tilberedningsevne.
Bunde med ikke-jernholdige materialer (aluminium, kobber osv,…) må ikke anvendes på induktionsplader.
Bunde af blandede materialer kan give en ujævn opvarmning og derfor ikke nå høje temperaturer. Hvis bunden hovedsageligt består af ikke-jernholdigt materiale, genkender kogepladen måske ikke gryden, og kogezonen aktiveres ikke. Desuden kan nogle af disse materialer udløse et materiale, som binder til glaspladen og kan ridse den og lave uoprettelige skader.
Brug af gryder med ujævn bund (f.eks. støbte pellets) kan forhindre detektering af gryden, garanterer ikke homogen opvarmning og kan igen forårsage frigivelse af materiale som følge af termisk chok.
Uegnede gryder (eksempler):
- Gryder af kobber
- Gryder af aluminium
- Gryder af keramik
- Gryder af terracotta
- Gryder af rustfri stål

Larm under kogning
Gryderne kan udsende larm under kogningen. Dette er ikke en funktionsfejl og har ingen indvirkning på produktets funktion.
Den larm, som produktet udsender, afhænger af produkttype og -bund.
Hvis støjen er særligt irriterende, anbefales det at udskifte gryden.
Brummen, hvislen, knitren og vibrationer skyldes gennemstrømning af energi til grydens bund, og de genereres af de materialer, som gryden er sammensat af. Larmen høres ved højt varmeniveau, der reduceres ved reduktion af det indstillede effektniveau.
Sus fra intern ventilation: Komfuret har en intern ventilation til regulering af den interne temperatur på induktionskogepladen. Ventilationen kan forblive tændt selv efter, at komfuret er slukket.

ANVISNINGER FOR SIKKER BRUG OG ADVARSLER

Advarsel til personer med pacemaker:
Vær opmærksom på at der i apparatets umiddelbare nærhed dannes et elektromagnetisk felt, når det er i funktion. Risikoen for at det påvirker pacemakerens funktion er meget lille.
I tvivlstilfælde skal man henvende sig til pacemakerens producent eller egen læge.

Det elektromagnetiske felt fra den tændte kogeplade kan påvirke funktionen af magnetiserbare objekter. Kreditkort, redningsredskaber, lommeregnere mv. må ikke holdes i nærheden af kogepladen, mens den er tændt.

Metalgenstande, der opbevares i en skuffe under apparatet, kan blive meget varme, hvis apparatet bruges i længere tid. Opbevar ikke metalgenstande i en skuffe placeret lige under kogepladen.

Hvis apparatet er monteret over en ovn eller et elektrisk komfur, der er udstyret med et pyrolytisk system, må det ikke betjenes, mens den pyrolytiske proces er i gang, da komfurets overophedningssikring (se relevant afsnit) kan træde i funktion.

Apparatet er udstyret med køleventilatorer. Hvis der er placeret en skuffe under det indbyggede apparat, skal der indsættes en skilleplade mellem selve skuffen og den nederste del af apparatet for at sikre den nødvendige ventilation af kogepladen, og at ventilatorerne ikke blokeres.
Brug aldrig to gryder eller pander samtidig på et enkelt kogeområde, et rektangulært kogeområde eller et PowerFlex kogeområde.

Frakobl apparatet, ved at tage stikket ud eller trykke på hovedafbryderen, før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse.

Anvend aldrig emhætten med våde hænder eller bare fødder.
Kontroller altid, at alle de elektriske dele (lys, udsuger) er slukkede, når apparatet ikke anvendes.

Anbring aldrig nogen genstand på de motoriserede lameller.

Kontrollér friturегryder under brug: overophedet olie kan selvantænde.
Anvend aldrig emhætten uden fedtfiltre af metal; fedt og snavs, da der ellers er risiko for, at der dette aflejres i apparatet. hvilket kan påvirke funktionen.
Emhættens tilgængelige dele kan være varme, når de bruges med apparater til madlavning.
Udfør aldrig rengøring, når dele af emhætten stadig er varme.
Hvis rengøringen ikke udføres i henhold til procedurerne og med de produkter, der er anført i denne vejledning, kan der forekomme risiko for brand.
Slå hovedafbryderen fra, når apparatet ikke skal anvendes over et længere tidsrum.

Hvis der samtidigt bruges andre apparater (kedler, brændeovne, pejse osv.), som forsynes med gas eller andre brændsler, skal der sørges for passende ventilation i lokalet, hvor røgudsugningen sker, i henhold til gældende regler.

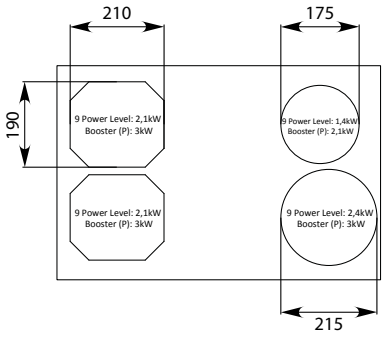
PRODUKTDATABLAD KOGEPLADE

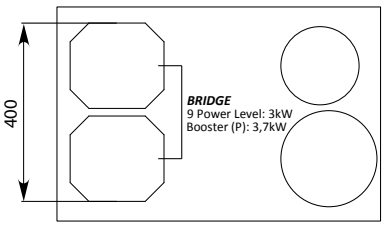
Produktinformationer iht. forordning (EU) nr. 66/2014

Beregningsmetode: EN 60350-2:2018+ A1:2021

Producent	**Falmec S.p.a.**
Modelidentifikation	**Zero**
Type af kogeplade	**Kogeplader i glaskeramik**
Antal kogezoner / kogeområder	**4**
Opvarmningsteknik	**Induktionskogezoner or – kogeflader**
Nyttigt overfladeareal	**2x(245x21,5 cm)+ø17,5cm+ ø21,5 cm**

STØRRELSE AF DEN BRUGBARE OVERFLADE

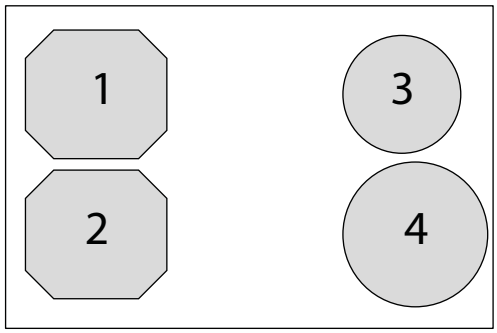




EFFEKT I ALT: 3 - 7,4 kW

ENERGIFORBRUG (Wh / Kg)

Kogezoner energiforbrug:



1: 188,5 Wh/Kg
2: 188,5 Wh/Kg
3: 182,3 Wh/Kg
4: 183,0 Wh/Kg

Kogepladens energiforbrug: 185,6 Wh/Kg

INSTALLATION

Afsnit forbeholdt kvalificeret personale

Inden installationen af emhætten, skal kapitel "SIKKERHEDSANVISNINGER OG ADVARSLER" læses grundigt.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Apparatets tekniske data er angivet på mærker, der er anbragt inde i selve emhætten.

PLACERING

Installer ikke emhætten udendørs og udsæt den ikke for vejrliget (regn, vind, osv. ...).

KOGEPLADEN

ELEKTRISK TILSLUTNING

(afsnit forbeholdt kvalificeret personale)

Før der foretages nogen form for indgreb på kogepladen skal apparatet frakobles strømforsyningen.
Sørg for at ingen af de elektriske ledninger inde i kogepladen frakobles eller skæres over:
Kontakt det nærmeste servicecenter, hvis dette skulle ske.
Få fagfolk til at udføre den elektriske tilslutning.
Tilslutningen skal ske i overensstemmelse med de gældende lovbestemmelser.

Før kogepladen tilsluttes lysnettet, kontrolleres følgende:

- At netspændingen svarer til den, der er angivet på typeskiltet inde i kogepladen;
- At det elektriske anlæg opfylder forskrifterne og er i stand til at modstå apparatets belastning (se typeskiltet med de tekniske specifikationer, der er anbragt inde i kogepladen);
- Stikket og kablet må ikke udsættes for temperaturer på over 70°C;
- At forsyningssystemet har en effektiv jordforbindelse i overensstemmelse med gældende forskrifter;
- Stikket der anvendes skal være let tilgængeligt, når kogepladen er blevet installeret.

I tilfælde af:

- Enheder med en kabelforbindelse uden stik: Stikket der anvendes skal være af typen "normaliseret". Ledningerne skal tilsluttes som følger: gul-grøn til jordforbindelse, blå for neutral og brun ledning til fase. Stikket skal tilsluttes en egnet sikkerhedskontakt.
- Fast enhed der ikke er udstyret med en ledning og et stik, eller med en anden anordning, der sikrer afbrydelse fra lysnettet, med en afstand til kontakten, der tillader fuldstændig frakobling ved betingelserne for overspænding i kategori III.
  Sådanne afbrydere skal forberedes på forsyningsnettet i følge gældende regler for installation.

Den gule/grønne jordledning må ikke afbrydes af kontakten.
Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, hvis sikkerhedsforskrifterne ikke overholdes.

Tilslutning af kogepladen:

net	Tilslutning	Snit på kablet	Strømførende kabel
220V -240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V -415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V -415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F

EMFANG

RØGAFTRÆK

EMHÆTTE MED EKSTERN UDLEDNING (UDSUGENDE)

På denne version ledes røg og dampe fra køkkenet ud i det fri gennem et udledningsrør.
Til dette formål skal udgangen på emhætten være forbundet til et eksternt udtag via en rørføring.

Røret til udtaget skal opfylde følgende betingelser:
- Diameteren skal som minimum svare til den på emhættens samlestykke.
- Der skal være en svag hældning nedad (fald) i de vandrette sektioner for at forhindre kondens i at flyde tilbage til motoren.
- Det mindst mulige antal krumninger.
- Udtaget skal udføres med den mindst mulige længde, for at forhindre vibrationer og forringelse af kapaciteten.
  Det er nødvendigt at isolere rørføringen, hvis den passerer kolde rum.

Afvigelse for Tyskland:
Når emhætten og apparater, der forsynes med anden energi end strøm, er i drift samtidig, må det negative tryk i lokalet ikke overstige 4 Pa (4 x 10-5 bar).

MONTERINGSVEJLEDNING

Afsnit forbeholdt kvalificeret personale

Emhætten kan installeres med forskellige konfigurationer. De generelle installationstrin er gældende for alle anlæg; følg i stedet når det er anført den relevante fase vedrørende den ønskede installation.

FUNKTION

HVORNÅR SKAL EMHÆTTEN TÆNDES?

Tænd for emhætten mindst et minut før madlavningen påbegyndes, for at lede røg og damp i retning af udsugningsfladen.
Lad emhætten fungerer indtil alle dampe og lugte er suget fuldstændigt ud efter madlavning: Med funktionen Timer er det muligt at indstille en automatisk slukning af emhætten efter 15 minutters funktion.

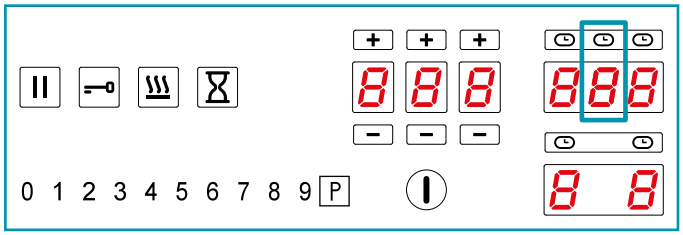
HVILKEN HASTIGHED SKAL MAN VÆLGE?

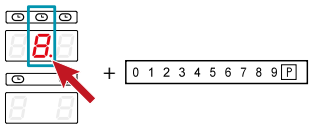
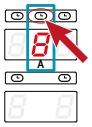
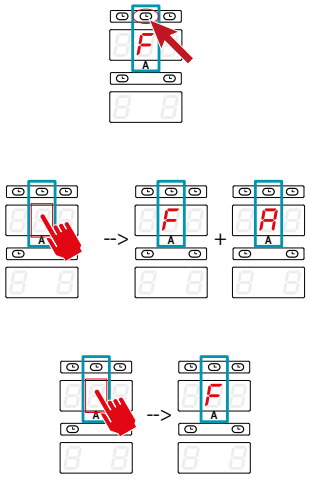
Hastighed (1-3): Holder luften ren med et lavt energiforbrug.
Hastighed (4-5): Almindelige brugsbetingelser.
Hastighed (6-7): Tilstedeværelse af kraftig lugt og røg.
Hastighed (8-P): Hurtig udluftning af lugt og damp.
For at reducere miljøpåvirkningen anbefales det altid at indstille den mindste hastighed, der passer til det krævede sugeniveau.

HVORNÅR SKAL FILTRENE VASKES ELLER SKIFTES?

Metalfiltre skal rengøres efter hver 30 timers brug.
For yderligere informationer ser kapitlet **"VEDLIGEHOLDELSE".**

TOUCH KONTROLPANEL EMHÆTTE



	**Styrkeforøgelse fra 1 til…9 (op til "P").** **Styrke "P":** Kun aktiv i få minutter og vender så tilbage til **styrke 9.**
	A: Aktivering af den automatiske driftscyklus (A) på emhætten i henhold til pladernes effekt.
	**Funktion timer emhætte:** Giver mulighed for at afbryde EMHÆTTE efter en indstillet tid
	Automatisk slukning: Hvis alle kogeplader slukkes, forbliver hætten tændt i 5 minutter og slukker derefter automatisk
	**Alarm filter Carbon.Zeo:** Vedligeholdelse efter ca. 1500 timers brug. Displayet viser "F". **For at nulstille alarmen:** Tryk på ⏲-knappen i 5 sekunder **For at aktivere alarmen:** Når hætten er slukket, tryk på hættedisplayet i 5 sekunder. Aktivering af Alarm filter Carbon.Zeo er givet ved visning af F + A på displayet **For at deaktivere alarmen:** Når hætten er slukket, tryk på hættedisplayet i 5 sekunder. Deaktivering af Alarm filter Carbon.Zeo indikeres når displayet kun viser F på displayet

Hvis betjeningsboksen er fuldstændig inaktiv, afbrydes den elektriske forsyning midlertidigt (ca. 5 minutter), inden du kontakter den tekniske serviceafdeling. Efterfølgende aktiveres hovedafbryderen for at genoprette den normale funktion.
Hvis dette ikke har nogen effekt, kontaktes den tekniske serviceafdeling.

BETJENING OG BRUG AF INDUKTIONSPLADEN

BRUG KUN GRYDER DER ER BEREGNET TIL INDUKTIONSKOGEPLADER.
Når der tændes for en kogezone, opvarmes bunden af gryden.
Kogezonen opvarmes kun af varmen overført fra gryden.
Induktionen registrerer automatisk størrelsen af gryden.
Effekten for varmen bør vælges i forhold til den mad der skal tilberedes.
For at reducere miljøpåvirkningen anbefales det altid at indstille det mindste effektniveau, der passer til den ønskede tilberedning.
Herunder en tabel med vejledende effektniveauer:

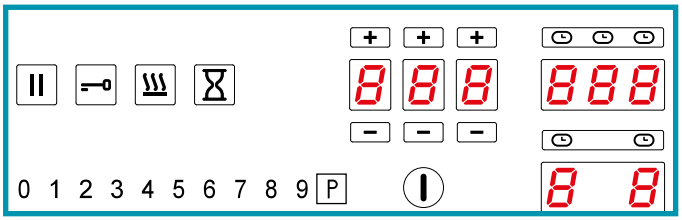
JUSTERINGSOMRÅDER

1 - 2	Smelte Opvarme	Saucer, smør, chokolade, gelatine Færdigretter
2 - 3	Piske Optøning	Ris, budding og gryderetter Grøntsager, fisk, frosne produkter
3 - 4	Damp	Grøntsager, fisk, kød
4 - 5	Kogning	Kogte kartofler, supper, pasta Friske grøntsager
6 - 7	Tilberedning ved middel varme	Kød, lever, æg, pølser Goulash, roulade, indvolde
7 - 8	Kogning Friturestegning	Kartofler, fedtkogte kager
9	Friturestegning, bringe i kog	Bøffer, æggekage Kogning
P	Friturestegning, bringe i kog	Bringe store mængder vand i kog

NB: Opvarmningstiden på induktionskogeplader er kortere end for kogeplader med gas.

DANSK

BETJENINGSPANEL



Kommando	Beskrivelse
	Kogeplade ON/OFF. Hvis der ikke aktiveres andre kommandoer, vil kogepladen slukke automatisk efter få sekunder
	Pausetast. Afbryder tilberedningen. Se funktionen PAUSE
	Tast til låsning af kommandoer. Låsning af tastaturet for at forhindre utilsigtede kommandoer
	Tast til KEEP WARM funktion. Bibeholder tilberedningen på en temperatur på 44°C
	Timer-tast. Aktiverer indstillingen af en generisk timer
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Omskifter til reducering af effektniveauet Indstiller effektniveauet af kogezonen på en skala fra 0 til 9
P	Booster-tast. Indstiller effektniveauet af den valgte kogezone til det højeste niveau
	Timer-felt. Viser den indstillede timer. Tasterne + og − øger elle reducer den viste værdi på det pågældende display. Cifrene kan ændres fra venstre mod højre: Timer, 10 minutter, minutter.
	Kogezone-felt. Viser, og vælger den pågældende kogezone: - Venstre foran - Venstre bagved - Højre foran - Højre bagved
	Timer kogezone. Viser aktiveringen af den timer, der er tilknyttet den pågældende kogezone

Visning display	Beskrivelse
	Kogezone på standby
	Valgt kogezone
-->	Valgt effektniveau
	Power boost: Maksimal tilberedningseffekt
	Indikator af eftervarme
	Keep warm -funktion aktiv
	Bridge-funktion aktiv
	Gryde ikke til stede på kogepladen eller ikke registreret.
	Pause-funktion aktiv
	Børnelås-funktion aktiv
	Automatisk varmefunktion aktiv

PROCEDURE TIL SKIFT AF EFFEKT

OBS: Reducering af effekt betyder begrænsning af indstillingen i effektniveauer af de enkelte zoner. Disse begrænsninger styres automatisk af enheden.

Sekvens	Beskrivelse
	Ved slukket kogeplade Tryk på tasten ON/OFF
3 sec.	Tryk igen på tasten ON/OFF inden for 3 sekunder. Tasten begynder at blinke
	Tryk på pausetasten, og hold den nede
2 4 3 1 5	Kogezones display viser: . Tryk på de fem kogezoner i rækkefølgen med uret.
	Slip pausetasten
	Displayet for kogezonen viser skiftevist symbolet og parameternummeret Feltet timer viser indstillingen af det aktuelle parameter **Parameter til indstilling af effekt er U0.**
	Tryk på timeren for at ændre den indstillede værdi. Tryk på vælgeren til at ændre effekten - til venstre for at reducere værdien, - til højre for at øge den
	Værdi Effekt Min.: 1.4 2,8kW Maks.: 3.7 7,4kW Regulering af forøgelse: 0,2kW
	Tryk på for at forlade parameterindstillingen
2 sec.	For at gemme ændringerne og forlade menuen: - tryk på tasten ON/OFF i 2 sekunder. For at forlade menuen uden at gennem ændringerne: - tryk på tasten

AUTOMATISK TÆNDING AF KOGEZONEN

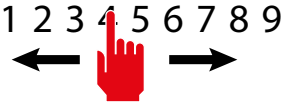
- Tænd for kogepladen ⏻
- Anbring gryden, der ikke må være tom, på kogezonen
- Tasten, der svarer til zone, tændes automatisk
- Effektniveauvælgeren aktiveres automatisk, og oplyser niveau 0

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

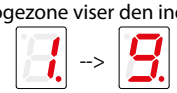
- Tryk på tasten på den kogezone, der skal indstilles. Der tændes et punkt nederst til højre
- Justér den ønskede effekt.

JUSTERING AF EFFEKTNIVEAU:

- Lad fingeren glide til højre på effektniveauvælgeren, og stop ved det ønskede niveau.



- Displayet for den valgte kogezone viser den indstillede effekt:

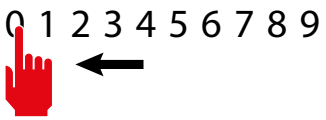


- Tryk på tasten P for at aktivere Booster-niveauet.

Displayet for den valgte kogezone viser .
Booster-niveauet bibeholdes i højst 5 minutter. Efterfølgende indstilles niveauet til 9.

SLUKNING AF KOGEZONEN:

- Lad fingeren glide til venstre på effektniveauvælgeren, og stop ved 0.



- Displayet for den valgte kogezone viser effektniveauet 0:

BEMÆRK: For at slukke alle kogezoner samtidigt: tryk på tasten ⏻ 2 sekunder.

På displayene for kogezoner, der stadig er meget varme, vises symbolet: . Rør ikke ved disse kogezoner, indtil lampen er slukket.

BRIDGE-FUNKTION:

- Denne funktion gør det muligt at anvende kogezonerne samtidigt: 1-2 og/eller 3-4; til brug af gryder som fx fiskegryder eller store firkantede gryder.

BEMÆRKNINGER: Automatisk BRIDGE-detektering: Hvis der anbringes en tilstrækkelig stor gryde på kogezonerne 1-2 eller 3-4 slår apparatet automatisk over på BRIDGE-funktionen.

- Tryk samtidigt på tasterne på de to kogezoner, der skal forbindes. **PAS PÅ:** Det er kun muligt at forbinde de angivne par: Den forreste og bageste zone i højre side (1-2) og den forreste og bageste zone i venstre side (3-4).

- Et akustisk signal melder om aktivering af funktionen.
displayene viser:

- Juster det ønskede effektniveau.

For deaktivering af funktionen BRIDGE:
- Tryk på knapperne på de to parrede kogezoner på samme tid.

FUNKTION KEEP WARM

holder maden varm på en temperatur på ca. 44°C

- Tryk på tasten på den kogezone, der skal indstilles.

Der tændes et punkt nederst til højre

- Tryk på tasten Keep Warm . Displayet i kogezonen angiver aktivering af funktionen .

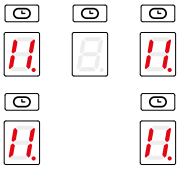
For deaktivering af funktionen KEEP WARM:

- Tryk på tasten til kogezonen med funktionen Keep Warm aktiv
- Tryk på tasten Keep Warm .

PAUSEFUNKTION

afbryder funktionen på alle kogezonerne.

- Tryk på pausetasten
- Kogezonens display viser aktivering af pausefunktionen



Funktionen Pause kan bibeholdes i aktiv tilstand i højst 10 minutter. Efterfølgende slukkes enheden.

For deaktivering af PAUSE-funktionen:

- Tryk på pausetasten . Tasten begynder at blinke
- Tryk på en hvilken som helst tast undtagen Pause-tasten.
- Funktionen er deaktiveret og kogezonen vil genoptage samme drift som før aktivering af pausefunktionen.

BEMÆRKNINGER: Afbrydelse og gendannelse af strømforsyning deaktiverer PAUSE-funktionen.

FUNKTIONEN FOR LÅSNING AF KOMMANDOER:

deaktiverer alle enhedens taster for at undgå utilsigtede aktiveringer under rengøring af kogepladen.

- Tryk på tastelås i 1 sekund

Alle tasterne med undtagelse af tasterne til Låsning af kommandoerne
og ON/OFF ⏻ er deaktiverede.

For deaktivering af funktionen LÅSNING AF KOMMANDOER:

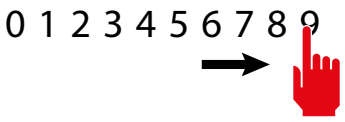
- Tryk på tasten til Låsning af kommandoer i 1 sekund

DANSK

BØRNELÅS-FUNKTION:

deaktiverer funktionen af alle taster

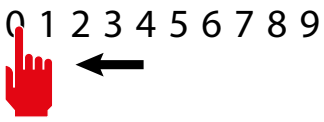
- Tænd for kogepladen ⏻
- **VIGTIGT:** Udfør hele proceduren inden 10 sekunder
- Tryk på tasten til én af kogezonerne i 3 sekunder
- Slip tasten, og lad fingeren glide til højre på effektniveauvælgeren fra 0-9



-Displayet i kogezonen angiver aktivering af funktionen

For deaktivering af funktionen BØRNELÅS-FUNKTION:

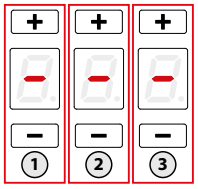
- **VIGTIGT:** Udfør hele proceduren inden 10 sekunder
- Tryk på tasten til én af kogezonerne i 3 sekunder
- Slip tasten, og lad fingeren glide til venstre på effektniveauvælgeren fra 9-0



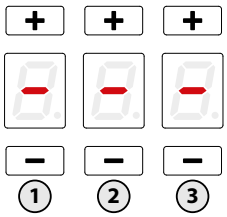
TIMERFUNKTION

giver mulighed for at indstille en tid for hvilken, der udsendes en akustisk alarm.

- Tryk på timertasten



- Timer-feltet aktiveres:
- Tryk på tasterne + og − for at indstille timeren.

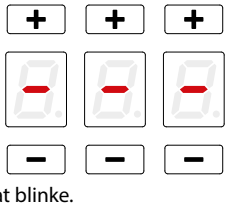


Felt 1: timer
Felt 2: ti min.
Felt 3: minutter
Maks. indstillelig tid: 9 timer og 59 minutter
- Efter10 sekunder begynder timeren at tælle ned.
- Efter tiden er gået, udsendes et akustisk signal.
- Tryk på en hvilken som helst tast for at deaktivere det akustiske signal.

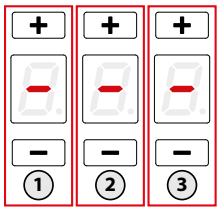
FUNKTION TIMER KOGEZONE:

giver mulighed for at afbryde kogezonen efter en indstillet tid

- Tryk på tasten for den kogezone, der skal indstilles. Der tændes et punkt nederst til højre
- Tryk på feltet timer.



- Timeren aktiveres: og symbolet over kogezonen begynder at blinke.
- Tryk på tasterne + og − for at indstille timeren.

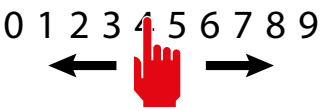


Felt 1: timer
Felt 2: ti min.
Felt 3: minutter
Maks. indstillelig tid: 9 timer og 59 minutter
- Efter 5 sekunder begynder nedtællingen.
- Efter nedtællingen, slukkes der for den pågældende kogezone, og der udsendes et akustisk signal.
- Tryk på en hvilken som helst tast for at deaktivere det akustiske signal.

AUTOMATISK VARMEFUNKTION:

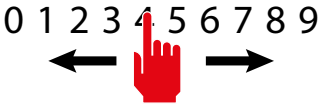
indstiller den maksimale varmeeffekt i en tidsindstillet periode, og varmen sættes tilbage til det sidste effektniveau.

- Tryk på tasten for den kogezone, der skal indstilles. Der tændes et punkt nederst til højre
- Lad fingeren glide til højre på effektniveauvælgeren, og stop ved det ønskede niveau. Funktionen kan kun aktiveres for niveau 1 til 8.



- Hold det valgte niveau nede i 3 sekunder

3 sec



Det vil også være det niveau, som kogezonen vender tilbage til efter den forudindstillede tid, hvor kogezonen kører med maksimal effekt.

-Displayet i kogezonen angiver aktivering af funktionen

Tabel funktionsvarighed:

Effektgrad	**Tid automatisk varmefunktion (sekunder)**
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	210
9	Ikke disponibel funktion
P	Ikke disponibel funktion

- Ved endt tid afbrydes funktionen, og varmen på kogezonen sættes tilbage til det tidligere indstillede effektniveau.

For at deaktivere funktionen AUTOMATISK VARME:

1 - Vent til funktionen er bragt til ende
eller
2 - Tryk på tasten til en af kogezonerne i 3 sekunder
funktionen afbrydes, og varmen på kogezonen sættes tilbage til det tidligere indstillede effektniveau.
eller
3 - Hvis der indstilles et lavere effektniveau end det, der var indstillet inden funktionen Automatisk varme, deaktiveres funktionen.

RECALL FUNKTION:

giver mulighed for at hente de tidligere indstillinger, hvis man fx utilsigtet har slukket for kogepladen.

- Udfør følgende handlinger inden 6 sekunder efter den utilsigtede afbrydelse
- Tænd for kogepladen
- Pausetasten blinker
- Tryk på pausetasten

Funktion RECALL genopretter kogepladefunktionen, timerfunktionerne og den hurtige opvarmning. De andre funktioner genoprettes ikke.

SÅSAN LØSES EVENTUELE PROBLEMER KOGEPLADEN

Kogepladen eller de enkelte kogezoner vil ikke tænde:

- Kogepladen er ikke tilsluttet elektricitetsnettet.
- Sikringen er sprunget.
- Kontroller at blokeringsfunktionen ikke er aktiveret.
- Der er fedt eller vand på tasterne.
- Der er placeret en genstand på tasterne.

Symbolet fremkommer.

- Der er ikke placeret nogen gryde/pande på kogezonen.
- Den anvendte gryde/pande er ikke egent til induktionskogeplader.
- Diameteren på grydens/pandens bund er for lille i forhold til kogezonens diameter.

Symbolet [E]: fremkommer.

- Udfør frakobling af kogepladen og herefter tilkobling igen.
- Tag kontakt til servicecenteret.

En af kogezonerne eller hele kogepladen slukker:

- Sikkerhedssystemet for overophedning er aktivt.
- Kogepladen eller en af kogezonerne har været tændt for længe.
- En eller flere taster er dækket til.
- En af gryderne er tomme og bunden er blevet overophedet.

ventilatoren bliver ved med at køre efter at kogepladen er blevet slukket:

- Dette er ikke en fejl: Ventilatoren fortsætter med at beskytte den elektroniske styreenhed.
- Ventilatoren standser automatisk.

FEJLKODER PÅ KOGEPLADEN

In caso di errore, ai fini del supporto per l'assistenza tecnica, il dispositivo visualizza dei codici di errore.
Il display della zona di cottura visualizza il codice d'errore alternando "E"ad altri simboli e numeri.

Fejlkode	Beskrivelse	Mulige årsager	Afhjælpning
E + 0 + 3	Konstant aktivering af en tast	- Der er metalgenstande på trykknappanelet - Der er vand på trykknappanelet	- Flyt metalgenstandene - Tør vandet op
E + 2 + 1	Den interne temperatur overstiger 85°C	- ventilationsarealer er tildækkede eller utilstrækkelige	- Tillader bortledning af intern varme
E + 3 + 1	Forkert konfiguration	- konfigurationsfejl	- Kontakt Teknisk Service
E + 4 + 2	De interne strømforsyningsspændinger er for høje eller for lave	Overopladning pga. atmosfærisk udladning, fejl i det elektriske apparat eller fejl i strømtilslutningen.	- Kontakt Teknisk Service
E + 4 + 7	Manglende kommunikation mellem trykknappanelet og induktionsmodulerne	- Kablet er beskadiget eller ikke tilkoblet - Beskadiget induktionsmodul	- Kontakt Teknisk Service
E + 2 + 0 E + 2 + 2 E + 3 + 5 E + 3 + 6	Intern fejl i kommandotasterne		- Kontakt Teknisk Service
E + 2	Temperaturgrænserne i kogezonen er overskredet	- Tom gryde - gryde er ikke egnet - gryde eller glas for varm	- fyld gryden - brug en egnet gryde - fjern gryden fra pladen, og lad zonen køle af
E + 3	Ikke egnet gryde	- Gryden har for lidt ferritisk stål - Gryden har skabt en fejl i induktionsmodulet - Induktionsfejl	- Brug en egnet gryde - Fjern gryden, vent i 8 sekunder, og prøv igen - Kontakt Teknisk Service
E + 4	Forkert konfiguration	- fejl i konfiguration af induktion	- Kontakt Teknisk Service
E + 5	Manglende kommunikation mellem trykknappanelet og generatoren	- Defekt eller frakoblet LIN-kabel - Forkert elektrisk tilslutning - Intern fejl - Konfigurationsfejl	- Kontakt Teknisk Service - Kontroller den elektriske tilkobling på klemrækken - Kontakt Teknisk Service - Kontakt Teknisk Service
E + 6	Forkert strømforsyning	- Strømforsyningsspænding uden for funktionsgrænsen - Fejl i frekvens af strømforsyningsspændingen - Induktionsfejl	- Kontrollér, at strømforsyningen er korrekt: Spænding og frekvens. - Kontakt Teknisk Service
E + 7	- Intern induktionsfejl		- Kontakt Teknisk Service
E + 8	Køleventilatoren fungerer ikke	- Ventilatoren er snavset - Ventilatoren er defekt	- Rengør lamellerne - Kontakt Teknisk Service
E + 9	Defekt induktionstemperaturføler	- Defekt induktionstemperaturføler	- Kontakt Teknisk Service
E + A	- Intern induktionsfejl		- Kontakt Teknisk Service
E + H	Induktionstemperaturføleren har en fast værdi	- glas for varmt - defekt sonde	- Lad glasset køle af - Kontakt Teknisk Service

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

DANSK

SIKKERHED FOR KOGEPLADEN

Sikkerhedsslukning

Hvis en kogezone overskrider den maksimale tid for anvendelse ved samme effekt, slukker den automatisk og der angives anvendelsen af eftervarme.
For at genstarte kogezonen, anvendes de nødvendige taster.

Niveau effekt	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maksimal varighed funktion, angivet i timer	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	5 min

Kogepladen slukker automatisk, hvis en eller flere kommandotaster forbliver tildækkede i mere end 10 sekunder.

For at genoprette kogepladens korrekte funktion:
- fjern genstandene fra kontrolpanelet
- rengør kontrolpanelet
- tænd igen for kogepladen og de relevante kogezoner.

Enhed mod overophedning

Før kogepladens elementer kan blive overophedede, reducerer kontrolenheden den effekt, der anvendes ved at følge denne procedure for beskyttelse af enheden:
– Deaktivering af booster og power booster, hvis de er tændt
– Reduktion af det indstillede effektniveau.
– Slukning af den relevante kogezone.
På displayet for kogezonerne fremkommer meddelelsen "E2".

Kogezonen kan anvendes igen, når fejlindikatoren slukker.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Løbende vedligeholdelse sikrer god drift og ydelse over tid.

ADVARSEL!
For rengøring må der aldrig anvendes et dampapparat.

Inden rengøring, skal man sikre at kogepladen har stuetemperatur.
Rengør altid kogepladen efter hver brug med et særligt glaskeramisk rengøringsmiddel, og sørg for at fjerne madrester og eventuelle belægninger med det samme.
En opløsning af vand, helst destilleret, og hvid eddike kan være nyttig til at fjerne kalkpletter og blødgøre belægninger, før de fjernes med en passende skraber.
Brug aldrig alkohol på kogepladens overflade.
Anvend ikke produkter der indeholder:
- ætsende midler (soda, syrer, ammoniak).
- slibende midler (pulver eller pasta).
Anvend ikke spidse eller skrabende genstande.
Efter rengøring tørres apparatet med en blød klud.

Træk aldrig panderne hen over kogepladen, men løft dem for at undgå ridser.

Vask ikke flapperne i opvaskemaskinen.

NYTTIGE RÅD TIL VEDLIGEHOLDELSEN

Vi anbefaler, at du rengør din kogeplade regelmæssigt, helst efter hver anvendelse. Man må ikke bruge skrubbesvampe eller slibemidler.
Undgå ligeledes aggressive kemikalier, såsom ovnspray, pletfjernemidler, men også rengøringsmidler til badet eller universalrensemidler.

Et øjebliks uagtsomhed er nok!
Undgå, at den varme kogeplade kommer i berøring med plastic, sølvpapir, sukker eller madvarer indeholdende sukker. Disse stoffer skal straks fjernes fra den varme kogezone ved hjælp af rengøringsredskabet af metal. Hvis de når at smelte, kan de faktisk beskadige overfladen. Inden madlavning med masser af sukker anbefaler vi derfor, at du behandler kogepladen med et passende middel.

Et skinnende resultat ved hjælp af tre enkle handlinger:
For at opnå en korrekt rengøring skal man først og fremmest fjerne de største belægninger og madrester ved hjælp af rengøringsredskabet af metal.
Hæld nogle dråber af rensemidlet på den kolde kogeplade, og tør af med køkkenrulle eller en ren klud.
Derefter bruges en våd klud hen over kogepladen, og til sidst tørres af med en ren klud. Sådan!

Hvordan kan jeg se, om en skraber er velegnet til glaskeramiske plader?
- En skraber af metal (som hverken smelter eller antænder)
- En skraber, som man let kan låse og blokere
- Klingen er korrekt fastgjort og flytter sig ikke
- Klingen er robust, ren og rustfri
- En skraber, som helst er godkendt af et certificeringsorgan (f.eks. TÜV-GS seal)
- Brugermanual og sikkerhedsanvisninger til rådighed

RENGØRING AF INDVENDIGE OVERFLADER

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

FEDTFILTRE AF METAL

det anbefales at vaske metalfiltrene **(F) ofte**(**mindst en gang om måneden**) ved at lade dem stå i blød i cirka 1 time i kogende varmt vand og opvaskemiddel uden at bøje dem.
Anvend aldrig ætsende, syrlige eller alkaliske rengøringsmidler.
Skyl dem med omhu og vent med at montere dem igen, til de er helt tørre.
Det er tilladt at vaske filtrene i opvaskemaskinen, selvom det kan danne brunfarvning af filterets materiale: for at reducere dette problem skal du vaske ved lave temperaturer (maks. 60°C) **uden brug af rengøringsmidler**.
For udtagning og bisættelse af fedtfiltrene i metal, se monteringsvejledningen.

KUL-OG ZEOLITEFILTERS (VALGFRIT)

For levetid og regenerering af filtre henvises til de specifikke instruktioner, der følger med deres emballage.
Afvent, at filteres afkøler, inden det genmonteres.

BAKKE TIL OPSAMLING AF OLIE

Det anbefales at rengøre bakken hver 1 måned.
Anvend aldrig ætsende, syrlige eller alkaliske rengøringsmidler.
For en mere grundig rengøring, fjernes bakken til opsamling af olie (se figur), og vask den med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl den med omhu og vent med at montere den igen, til den er helt tør.

Vask ikke bakke til opsamling af olie i opvaskemaskinen.

BORTSKAFFELSE VED ENDT LEVETID

Symbolet med den overstregede affaldsspand, der er gengivet på deres apparat, betyder at **produktet indgår i kategorien WEEE"**Waste Electrical and Electronic Equipment" (affald af elektriske og elektroniske produkter) hvorfor det **ikke må bortskaffes sammen med dagrenovationen som almindeligt affald,** men skal behandles særskilt for at kunne genanvendes, eller undergå særlig behandling for udskillelse af eventuelt skadelige dele/stoffer, der bortskaffes med respekt for miljøet. Korrekt bortskaffelse af dette produkt medvirker til at spare værdifulde resurser og undgå potentielle negative påvirkninger for folkesundheden og omgivelserne, som omvendt kan forårsages af en ukorrekt bortskaffelse af affaldet.
Kontakt venligst de lokale myndigheder, for at indhente yderligere oplysninger om det nærmeste indsamlingspunkt. Der kan være fastsat bøder for ukorrekt bortskaffelse af denne type affald i den nationale lovgivning.

INFORMATIONER FOR BORTSKAFFELSE I EU-LANDE

Den europæiske lovgivning vedrørende WEEE produkter indgår i det enkelte medlemslands lovgivning på forskellig vis. Vi anbefaler derfor vores kunder at tage kontakt til de lokale myndigheder, eller til forretningen hvor apparatet er købt, for nærmere oplysninger vedrørende den korrekte bortskaffelse.

INFORMATIONER FOR BORTSKAFFELSE I IKKE-EU-LANDE

Symbolet med den overstregede skraldespand er kun gyldigt i EU-medlemslande: Vi anbefaler vores kunder at tage kontakt til de lokale myndigheder, eller til forretningen hvor apparatet er købt, for nærmere oplysninger vedrørende den korrekte bortskaffelse.

GIV AGT!
Producenten forbeholder sig ret til at foretage ændringer på udstyret, til enhver tid og uden varsel. Genoptryk, oversættelse og reproduktion, også delvis, af denne vejledning er underlagt tilladelse fra fabrikanten.
De tekniske informationer, de grafiske gengivelser og specifikationerne i denne vejledning er vejledende og må ikke offentliggøres.
Vejledningen er blevet udformet på italiensk og Fabrikanten fralægger sig ansvaret for eventuel fejlagtig afskrivning eller oversættelse.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN

Deze waarschuwingen zijn opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen. Gelieve deze handleiding dan ook aandachtig en volledig door te nemen voordat u het toestel gebruikt of reinigt.
De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor eventuele schade die rechtstreeks of onrechtstreeks kan worden veroorzaakt aan personen, voorwerpen en huisdieren ten gevolge van het niet naleven van de veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.
Het is zeer belangrijk dat deze handleiding samen bij het toestel wordt bewaard voor toekomstige raadpleging.

Indien het toestel wordt verkocht of aan iemand anders wordt doorgegeven, moet u ervoor zorgen dat u ook de handleiding overhandigt, zodat de nieuwe gebruiker op de hoogte kan worden gesteld van de werking van de afzuigkap en van de bijhorende waarschuwingen.
Vraag naar originele reserveonderdelen.
Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant of zijn technische dienst of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon, om elk risico te voorkomen

Gebruiksbestemming

- Deze kookplaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik om gerechten klaar te maken en warm te houden.
- De kookplaat niet buitenshuis installeren of op plaatsen waar deze aan weersinvloeden (regen, wind, enz.) is blootgesteld.
- Het is verboden om de inductiekookplaat te gebruiken op bewegende apparaten.
- Elk ander gebruik is niet toegestaan.
- De kookplaat niet gebruiken voordat die is geïnstalleerd.
- De behuizing van het toestel nooit openen.
- Falmec garandeert de naleving van de veiligheidsnormen alleen bij gebruik van originele reserveonderdelen.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of met een afstandsbediening.
- Het toestel mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of zonder ervaring of de nodige kennis, tenzij ze onder toezicht staan of nadat ze instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het toestel en de inherente gevaren ervan hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- De reiniging en het onderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- De kookplaat nooit onbewaakt achterlaten wanneer die in werking is.

Het toestel is alleen bestemd voor het afzuigen van dampen die tijdens het bereiden van gerechten ontstaan in een huishoudelijke, niet-professionele omgeving: ieder ander gebruik is oneigenlijk gebruik dat schade aan personen, voorwerpen en huisdieren kan veroorzaken, waardoor de fabrikant van elke verantwoordelijkheid wordt ontheven.

Gevaar voor brandwonden

- Gebruik de blokkering van de bedieningselementen om te verhinderen dat onbevoegden zelf het toestel kunnen aan zetten.
- plaats de stelen en handgrepen van potten en pannen zodanig dat kinderen er niet bij kunnen.
- Schakel de kookzones uit na gebruik.
- Schakel na gebruik de kookplaatelementen uit via hun bediening zonder te vertrouwen op de pannendetector
- Geen metalen voorwerpen op de ingeschakelde kookzones plaatsen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden gelegd omdat ze heet kunnen worden

Technische veiligheid

- De installatie moet door bekwame en gekwalificeerde installateurs worden uitgevoerd volgens de aanwijzingen in deze handleiding en in naleving van de geldende normen.
- Breng geen wijzigingen aan op de elektrische, mechanische en functionele structuur van het toestel.
- WAARSCHUWING: Als schroeven of bevestigingsmiddelen niet volgens deze instructies worden geïnstalleerd, kan dit leiden tot elektrische gevaren
- Probeer niet om zelf reparaties of vervangingen uit te voeren: interventies uitgevoerd door personen die niet bekwaam of niet gekwalificeerd zijn, kunnen ernstige schade toebrengen aan voorwerpen en/of personen wat niet onder de garantie van de fabrikant valt.
- Controleer of de kookplaat intact is en alle delen ervan werken voordat u gaat installeren. Indien u afwijkingen opmerkt, mag u de installatie niet uitvoeren: in dit geval moet u contact opnemen met de verkoper.

Elektrische veiligheid

De elektrische installatie waarop het toestel wordt aangesloten, moet van een aardaansluiting zijn voorzien, in overeenstemming met de veiligheidsnormen van het land van gebruik. Bovendien moet deze installatie conform zijn met de Europese normen inzake radiostoringen.

- De gegevens betreffende de aansluiting (spanning en frequentie) aangegeven op het gegevensplaatje van de kookplaat moeten overeenstemmen met de gegevens van het elektriciteitsnet.
  Vergelijk deze gegevens voordat u gaat aansluiten
  Wendt u tot een elektricien in geval van twijfel.

Vóór het installeren van de afzuigkap moet u controleren of de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het plaatje dat binnen in de afzuigkap is aangebracht.
Het stopcontact, gebruikt voor de elektrische aansluiting, moet gemakkelijk bereikbaar zijn wanneer het toestel geïnstalleerd is. Als dit niet mogelijk is, moet u zorgen voor een hoofdschakelaar om de afzuigkap indien nodig uit te zetten.
Een eventuele wijziging van de elektrische installatie mag enkel door een bevoegde elektricien worden uitgevoerd.
Indien het toestel niet naar behoren werkt, mag u niet zelf proberen om het probleem op te lossen. Neem contact op met de verkoper of met een erkend servicebedrijf om de reparatie te laten uitvoeren.
WAARSCHUWING: Schakel het toestel uit als het oppervlak gebarsten is om de kans op elektrische schokken te voorkomen

Tijdens het installeren moet u het toestel uitschakelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via de hoofdschakelaar.

Afwijkende vereisten voor Australië en Nieuw-Zeeland: Voor vaste toestellen die permanent zijn aangesloten op vaste bedrading wordt geacht aan deze eis te zijn voldaan als de in de vaste bedrading opgenomen instructies voor het uitschakelen voldoen aan AS/NZS 3000

VEILIGHEID ROOKAFVOER

Sluit het toestel niet aan op afvoerkanalen voor rookgassen afkomstig van verbranding (bijvoorbeeld ketels, open haard, enz.)

Voordat u de afzuigkap installeert, moet u controleren of alle geldende normen inzake de luchtafvoer naar buiten worden nageleefd.

AWAARSCHUWINGEN BETREFFENDE HET GEBRUIK EN DE REINIGING

- Voordat u het toestel voor de eerste keer inschakelt, moet u eventuele beschermfolie en stickers verwijderen.
- Tijdens het gebruik kunnen potten en pannen lawaai veroorzaken, dat te wijten kan zijn aan:
  – een hoog vermogensniveau.
  – andere materialen van de bodem van de potten.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op kookoppervlakken.
- WAARSCHUWING: Het kookproces moet onder controle plaatsvinden. Een kort kookproces moet voortdurend worden bewaakt.
- Frituren moet onder toezicht gebeuren om te voorkomen dat de oververhitte olie vlam vat.
- WAARSCHUWING: automatisch koken op de kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand niet met water te blussen, maar doof de kookplaat en dek de vlam vervolgens af met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen brandbare voorwerpen in de lades onder de kookplaat. De bestekhouder moet vervaardigd zijn uit hittebestendig materiaal.
- Bewaar geen metalen voorwerpen rechtstreeks onder de kookplaat.
- Geen lege potten of pannen verwarmen, controleer altijd of er een minimale hoeveelheid vloeistof in de potten aanwezig is.
- Schakel de kookplaat na gebruik altijd uit.
- Gebruik indien mogelijk altijd deksels, om warmteverspreiding te vermijden.
- Kook met weinig water.
- Breng nadat u begonnen bent met het bakken of koken van de gerechten het vermogensniveau op een lager niveau.
- Controleer de bereiding voortdurend indien u vet of olie gebruikt, omdat die snel kunnen ontbranden.
- Verwarm vet en olie maximaal gedurende een minuut, gebruik nooit de Booster-functie hiervoor.
- Vermijd dat suiker, synthetische materialen of aluminiumfolie met de hete zones in contact komen. Tijdens het afkoelen kunnen deze substanties barsten of andere veranderingen op het oppervlak in glaskeramiek veroorzaken: schakel het toestel uit en verwijder ze onmiddellijk uit de nog warme kookzone.
- Verplaats de potten door ze op te tillen, om geen krassen te maken op het oppervlak van de kookplaat.
- Let op dat u zich niet verbrandt tijdens het gebruik van het toestel.
- Zorg ervoor dat er geen vaste of beweegbare kabel van het toestel met het glas of met een hete pan in contact komt.
- De kookplaat niet gebruiken om bokalen te verwarmen.
- De inductiekookplaat mag op geen enkele wijze worden afgedekt.
- De elektrische kabels mogen niet met de kookplaat in contact komen.
- Het is aanbevolen om uw handen te beschermen tegen de warmte met behulp van speciale pannenlappen.
- Gebruik uitsluitend droge handschoenen of pannenlappen.
- Gebruik alleen potten en pannen met een gladde, magnetische bodem, die geschikt zijn voor inductiekookplaten.
- Gebruik altijd een pot of pan per kookzone, ook in BRIDGE-functie.
- Plaats geen warm keukengerei op de sensortoetsen en op de controlelampjes, omdat dit de elektronica eronder kan beschadigen.
- Houd de bedieningselementen en de controlelampjes altijd schoon.
- De potten en de kookplaat moeten perfect schoon zijn voordat ze met elkaar in contact komen.
- Geen voorwerpen op de kookplaat laten vallen!

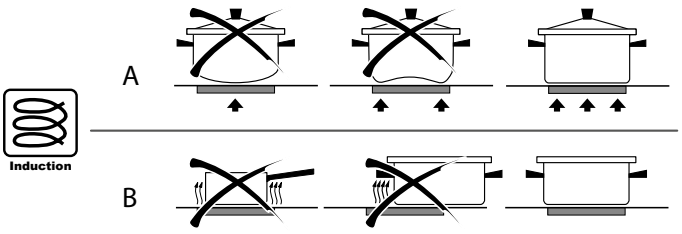
Gebruik alleen potten met een magnetische bodem. Andere materialen zijn niet toegestaan.

Gebruik pannen van een geschikte grootte voor de gewenste kookzone.

KEUZE VAN DE KOOKPOTTEN

Kookpotten geschikt voor inductie:
De bodems kunnen volledig ijzerhoudend, gemengd ijzerhoudend of niet-ijzerhoudend zijn.
Enkel kookpotten met volledig magnetiseerbare, voldoende dikke en perfect vlakke bodem zijn geschikt voor gebruik op inductieplaten.
De bodem is magnetiseerbaar als een magneet hecht op elk punt van de bodem van de kookpot.
De minimale diameter van de panbodem kan variëren afhankelijk van de kookzone (zie onderstaande aanwijzingen); de minimale diameter is het deel van de pan dat op de kookplaat rust.

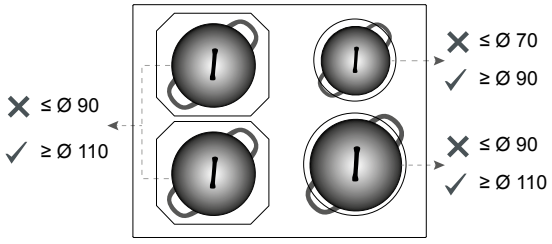
In pannen met een volledig ijzerhoudende vlakke bodem verspreidt de hitte zich gelijkmatig en de vlakke bodem voorkomt beschadiging van het oppervlak van de kookplaat.
Geschikte kookpotten (voorbeelden):
- Kookpotten van geglazuurd staal met dikke bodem
- Kookpotten van gietijzer met geglazuurde bodem
- Kookpotten van meerlagig roestvrij staal
- Kookpotten va

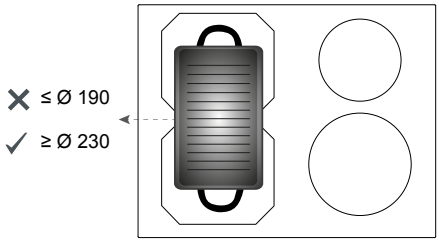


Afmetingen van de bodem van de kookpot - Zero:

Bereidingszone	Minimale afmetingen
Enkel	ø110mm - ø90mm
Bridge	230mm

Afmetingen van de bodem van de kookpot:





Kookpotten ongeschikt voor inductie:
Pannen met een niet-magnetiseerbare of slechts gedeeltelijk magnetiseerbare bodem, met een kleinere afmeting dan het aangegeven minimum en niet perfect vlak, zelfs als ze voorzien zijn van het symbool dat aangeeft dat ze geschikt zijn voor inductie, zijn niet geschikt voor inductie.
In elk geval hebben dit soort pannen een lager rendement en een lagere kookprestatie.
De bodems van niet-ijzerhoudend materiaal (aluminium, koper, …) kunnen niet met inductiekookplaten worden gebruikt.
De bodems met gemengd materiaal worden niet gelijkmatig warm en kunnen daarom geen hoge temperaturen bereiken. In de gevallen waarin de bodem voornamelijk uit niet-ijzerhoudend materiaal bestaat, herkent de kookplaat mogelijk de pan niet en wordt de kookzone niet geactiveerd.
Daarnaast neigen sommige van deze materialen ertoe materiaal af te geven dat zich bindt met de zeefdruk van het glas, dat daardoor onherstelbaar wordt beschadigd.
Het gebruik van pannen met een ongelijke bodem (bijv. met bedrukte stippen) kan de detectie van de pan belemmeren, garandeert geen homogene verwarming en kan opnieuw leiden tot het vrijkomen van materiaal als gevolg van thermische schokken.
Ongeschikte kookpotten (voorbeelden):
- Koperen kookpotten
- Aluminium kookpotten

- Kookpotten van keramiek
- Kookpotten van aardewerk
- Kookpotten van roestvrij staal

Lawaai tijdens de bereiding
De kookpotten kunnen tijdens de bereiding geluid produceren: dit wijst niet op een probleem en beïnvloedt de werking van het product niet.
Het geproduceerde lawaai heeft te maken met het type van kookpot en het type van bodem; als dit lawaai bijzonder storend is, wordt aangeraden een andere kookpot te gebruiken.
Zoemend, sissend, krakend geluid en trillingen zijn toe te schrijven aan de overdracht van energie op de bodem van de kookpot en worden gegenereerd door de verschillende materialen van de kookpot zelf. Ze worden waargenomen bij hoge niveaus van vermogen en nemen af naarmate een lager niveau ingesteld wordt.
Geruis van de interne ventilatie: het apparaat is voorzien van een ventilator om de interne temperatuur van de inductieplaat te regelen. De ventilatie kan ook nadat het apparaat uitgezet is nog blijven functioneren.

AANWIJZINGEN VOOR DE VEILIGHEID EN WAARSCHUWINGEN

Waarschuwingen voor personen met een pacemaker:
denk eraan dat er een elektromagnetisch veld ontstaat in de onmiddellijke buurt van het toestel wanneer die in werking is. De mogelijkheid dat de werking van de pacemaker hierdoor wordt beïnvloed, is zeer beperkt.
Wend u in geval van twijfel tot de fabrikant van de pacemaker of tot uw arts.

Het elektromagnetische veld van de ingeschakelde kookplaat kan de werking van magnetiseerbare voorwerpen beïnvloeden. Kredietkaarten, geheugenopslagsystemen, zakrekenmachines, enz. mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van een ingeschakelde kookplaat bevinden.
Metalen voorwerpen die bewaard worden in een lade onder het toestel kunnen gloeiend heet worden als het toestel gedurende lange tijd wordt gebruikt. Bewaar geen metalen voorwerpen in een lade rechtstreeks onder de kookplaat.

Het toestel is voorzien van koelventilatoren. Als er zich onder het ingebouwde toestel een lade bevindt, dan moet men een tussenschot aanbrengen tussen deze lade en het onderste deel van het toestel, om de noodzakelijke ventilatie van de kookplaat in acht te nemen en ervoor te zorgen dat deze ventilatoren niet kunnen worden geblokkeerd.

Als het toestel wordt ingebouwd boven een oven of een elektrisch fornuis met een pyrolytisch systeem, gebruik het dan niet terwijl het pyrolytische proces bezig is, omdat de oververhittingsbeveiliging van de kookplaat (zie de betreffende paragraaf) in werking kan treden.

Gebruik nooit twee potten of pannen tegelijk op één enkele kookzone, op een rechthoekige kookzone of een PowerFlex-kookzone.

Voordat u de reiniging of het onderhoud gaat uitvoeren, dient u het toestel uit te schakelen door de stekker uit het stopcontact te halen of de hoofdschakelaar te bedienen.

De afzuigkap niet gebruiken als uw handen vochtig zijn of als u op blote voeten loopt.

Wanneer het toestel niet wordt gebruikt, moet u altijd controleren of alle elektrische onderdelen (lampen, motor) uit staan.

Plaats geen voorwerpen op de gemotoriseerde kleppen.

Controleer frituurpannen tijdens het gebruik: wanneer de olie oververhit raakt, kan deze vlam vatten.

Gebruik de afzuigkap nooit zonder de metalen vetfilters. In dat geval kunnen vet en vuil zich in het toestel vastzetten, waardoor de werking van de afzuigkap wordt aangetast.

Toegankelijke delen van de afzuigkap kunnen heet zijn wanneer de afzuigkap samen met kookapparaten wordt gebruikt.

Voer geen reiniging uit wanneer delen van de afzuigkap nog heet zijn.

Indien de reiniging niet wordt uitgevoerd volgens de aangegeven werkwijzen en met de producten die in deze handleiding staan vermeld, bestaat er brandgevaar.

Schakel de hoofdschakelaar uit wanneer het toestel gedurende een lange periode niet wordt gebruikt.

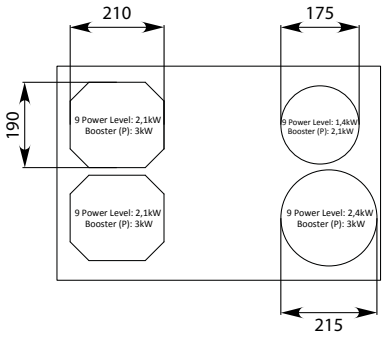
Indien tegelijk andere toestellen (ketels, kachels, haarden, enz.) worden gebruikt die met gas of met andere brandstof worden gevoed, moet voor u voldoende ventilatie zorgen in de ruimte waar de dampen worden afgezogen, volgens de geldende normen.

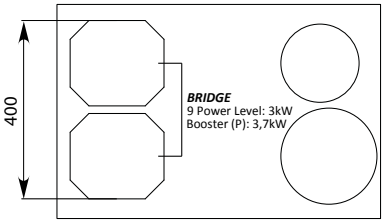
PRODUCTINFORMATIEBLAD KOOKVELD

Productinformatie conform verordening (EU) nr. 66/2014
Berekeningsmethode: EN 60350-2:2018+ A1:2021

Fabrikant	**Falmec S.p.a.**
Identificatie model	**Zero**
Type kookplaat	**Glaskeramisch kookveld**
Aantal kochzones / kookoppervlakken	**4**
Verwarmingstechniek	**Inductiekookzones / Inductiekookvelden**
Nuttig oppervlak	**2x(245x21,5 cm)+ø17,5cm+ ø21,5 cm**

FORMAAT VAN BRUIKBAAR OPPERVLAK

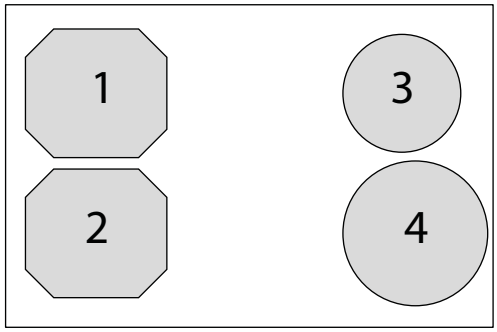




TOTAAL VERMOGEN: 3 - 7,4 kW

ENERGIEVERBRUIK (Wh / Kg)

Energieverbruik kookzones:



1: 188,5 Wh/Kg
2: 188,5 Wh/Kg
3: 182,3 Wh/Kg
4: 183,0 Wh/Kg

Energieverbruik van de kookplaat: 185,6 Wh/Kg

INSTALLATIE

dit deel is uitsluitend voorbehouden aan gekwalificeerd personeel

Voordat u de afzuigkap gaat installeren moet u aandachtig het hoofdstuk "VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN" lezen

TECHNISCHE KENMERKEN

De technische kenmerken van de afzuigkap vindt u op de stickers aan de binnenkant van de kap.

PLAATSING

De kap niet buitenshuis installeren of op plaatsen waar deze aan weersinvloeden (regen, wind, enz.) is blootgesteld.

KOOKPLAAT

ELEKTRISCHE AANSLUITING

(Uitsluitend voorbehouden aan personeel, gekwalificeerd voor de aansluiting)

Ontkoppel het toestel van het elektriciteitsnet voordat u handelingen op de kookplaat gaat uitvoeren.
Zorg ervoor dat de elektrische draden in de kookplaat niet worden losgekoppeld of doorgesneden:
neem anders contact op met het dichtstbijzijnde assistentiecentrum.
Wendt u tot gekwalificeerd personeel om de elektrische aansluiting te laten uitvoeren.
De aansluiting moet in overeenstemming zijn met de wettelijke voorschriften die van kracht zijn.

Voordat u de kookplaat op het elektriciteitsnet aansluit, moet u controleren of:

- de netspanning overeenstemt met de spanning vermeld op het gegevensplaatje dat zich aan de binnenzijde van de kookplaat bevindt;
- de elektrische installatie voldoet aan de normen en de belasting aan kan (raadpleeg het plaatje met technische kenmerken in de kookplaat);
- de voedingsstekker en -kabel niet in contact komen met temperaturen die hoger zijn dan 70 °C;
- de voedingsinstallatie uitgerust is met een efficiënte, correcte aardaansluiting volgens de geldende normen;
- het stopcontact gebruikt voor de aansluiting gemakkelijk bereikbaar is wanneer de kookplaat eenmaal is geïnstalleerd.

In geval van:

- toestellen met kabel zonder stekker: een "genormaliseerde" stekker gebruiken. De draden moeten als volgt worden aangesloten: geel-groen voor de aarde, blauw voor neutraal en bruin voor de fase. De stekker dient op een geschikt veiligheidsstopcontact aangesloten te worden.
- vaste toestellen niet voorzien van een voedingskabel en stekker waarmee ze van het stroomnet afgesloten kunnen worden, met een openingsafstand tussen de contacten die in de omstandigheden van overspanningscategorie III een volledige uitschakeling mogelijk maakt.
  Deze afsluitingsapparatuur moet voorzien worden op het voedingsnet, in overeenstemming met de installatienormen.

De geel/groene aardkabel mag niet door de schakelaar worden onderbroken.
De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af indien de veiligheidsnormen niet worden nageleefd.

Aansluiting van de kookplaat

Net	Aansluiting	Doorsnede van de kabel	Voedingskabel
220V - 240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V - 415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V - 415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F

AFZUIGKAP

ROOKAFVOER

AFZUIGKAP MET (ZUIG)AFVOER NAAR BUITEN

In deze uitvoering wordt de geur en de damp via de afvoerbuis naar buiten afgevoerd.
Daartoe moet de uitgangsaansluiting van de afzuigkap via een buis op een externe uitgang worden aangesloten.

De afvoerbuis dient te voldoen aan het volgende:

- een diameter die niet kleiner mag zijn dan die van de aansluiting van de afzuigkap.
- een lichte helling naar beneden (val) om te vermijden dat de condens in de motor terugvloeit.
- een minimumaantal noodzakelijke bochten hebben.
- de noodzakelijke minimumlengte om trillingen te vermijden en te voorkomen dat het zuigvermogen van de afzuigkap vermindert.
- Als de afvoer door koude omgevingen gaat, dient deze geïsoleerd te worden.
  Als de afvoer door koude omgevingen gaat, dient deze geïsoleerd te worden.

Aanvulling voor Duitsland:
Wanneer de afzuigkap gebruikt wordt in combinatie met een ander energiesysteem, mag de negatieve druk in de kamer niet meer dan 4 Pa (4 x 10-5 bar) bedragen. Gebruik van een contactschakelaar is verplicht.

MONTAGE-INSTRUCTIES

dit deel is uitsluitend voorbehouden aan gekwalificeerd personeel

De afzuigkap kan in verschillende configuraties worden gebruikt. De algemene punten gelden voor elke installatie. Volg echter de punten die overeenstemmen met de gewenste installatie.

WERKING VAN DE AFZUIGKAP

WANNEER DIENT DE AFZUIGKAP INGESCHAKELD TE WORDEN?

Zet de afzuigkap minstens een minuut aan voordat u gaat koken. Dit bevordert de luchtstroom om de dampen naar het aanzuigoppervlak te leiden. Na het koken dient u de afzuigkap in werking te laten tot alle dampen en geuren volledig zijn weggezogen: via de Timer-functie kunt u eventueel de uitschakeling van de afzuigkap instellen zodat deze na 15 minuten automatisch uitgaat.

WELKE SNELHEID MOET U KIEZEN?

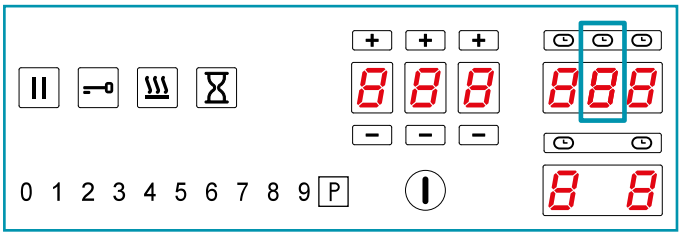
snelheid (1-3): houdt met laag energieverbruik de lucht zuiver.
snelheid (4-5): normale gebruiksomstandigheden.
snelheid (6-7): bij aanwezigheid van een sterke geur en veel damp.
snelheid (8-P): voor een snelle verwijdering van geuren en dampen.
Om de impact op het milieu te beperken, wordt voorgesteld om altijd de minimumsnelheid in te stellen die geschikt is voor het vereiste afzuigniveau.

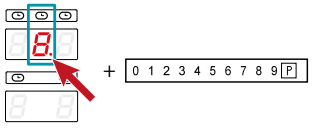
WANNEER DIENT U DE FILTERS TE WASSEN OF TE VERVANGEN?

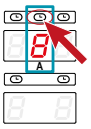
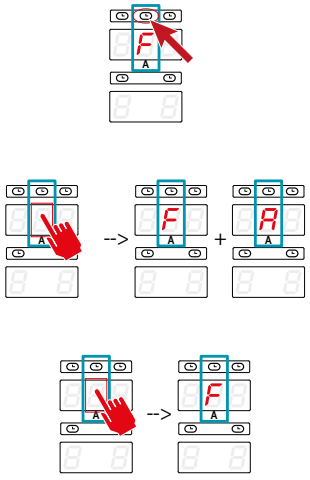
De metalen filters dienen om de 30 uren gereinigd worden.

Raadpleeg het hoofdstuk "**ONDERHOUD**" voor meer details.

TOUCH-TOETSENPANEEL VAN DE AFZUIGKAP



	**Verhoging snelheid van 1 tot...9 (tot "P").** **Snelheid "P":** slechts enkele minuten actief, daarna **snelheid 9.**

	A: Activering automatische cyclus (A) van de afzuigkap in functie van het vermogen van de kookplaten.
	**Afzuigkap timer-functie:** maakt het mogelijk AFZUIGKAP uit te schakelen na een ingestelde tijd
	Automatische uitschakeling: Als alle branders zijn uitgeschakeld, blijft de motorkap 5 minuten aan
	**Koolstof-Zeo Filteralarm:** Onderhoud na ongeveer 1500 uur gebruik toont het display „F". **Het alarm resetten:** Druk op de knop **Om het alarm in te schakelen:** Wanneer de motorkap is uitgeschakeld, houdt u het display op de motorkap 5 seconden ingedrukt. Activering **Het alarm uitschakelen:** Als de motorkap is uitgeschakeld, houdt u het display op de motorkap 5 seconden ingedrukt. De

Als het toetsenbord volledig inactief is, moet u, voordat u contact opneemt met de Technische Assistentiedienst, voor korte tijd (ongeveer 5 seconden) de elektrische stroom van het toestel halen, indien mogelijk door de hoofdschakelaar uit te zetten, om de normale werking te herstellen.
Als dit niet werkt, neem dan contact op met de Technische Assistentiedienst.

WERKING EN GEBRUIK VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

GEBRUIK ALLEEN POTTEN VOOR INDUCTIEKOOKPLATEN.
Wanneer een kookzone wordt ingeschakeld, wordt de bodem van de pot verwarmd.
De kookzone verwarmt alleen dankzij de warmte die door de pot wordt afgegeven.
De inductie detecteert automatisch de afmetingen van de pot.
Het verwarmingsvermogen moet worden gekozen op basis van wat men wil bereiden
Om de impact op het milieu te beperken, raden we aan om altijd het minimale vermogensniveau in te stellen dat geschikt is voor de vereiste bereiding.
Hierna volgt een beknopte tabel:

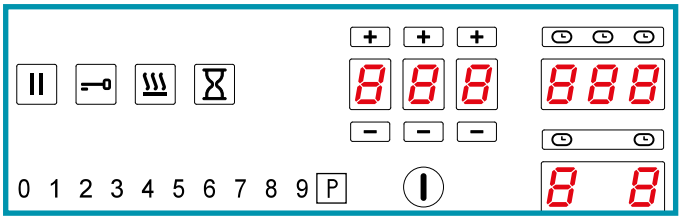
AFSTELLINGSZONES

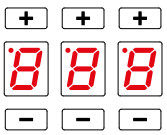
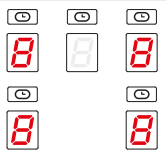
1 - 2	Smelten Verwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Voorgekookte gerechten
2 - 3	Laten opkoken Ontdooien	Rijst, pudding en gekookte gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 - 4	Stomen	Groenten, vis, vlees

4 - 5	Koken	Gekookte aardappelen, soepen, pasta Verse groenten
6 - 7	Op zacht vuur garen	Vlees, lever, eieren, worstjes Goulash, roulade, pens
7 - 8	Garen Frituren	Aardappelen, beignets, taartjes
9	Frituren, op het kookpunt brengen	Steaks, omeletten Koken
P	Frituren, op het kookpunt brengen	Grote hoeveelheden water op het kookpunt brengen

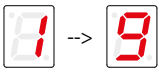
Opmerking: de tijd voor het verwarmen van de inductiekookplaten is korter dan voor gaskookplaten.

TOETSENPANEEL



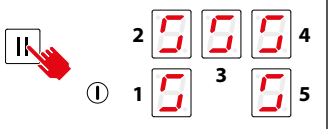
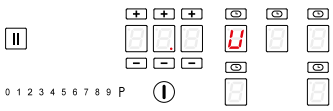
Comando	beschrijving
	Kookplaat AAN/UIT. In geval er geen ander bedieningselement wordt geactiveerd, gaat de kookplaat na enkele seconden automatisch uit
	Pauze-toets. Annuleert de kookplaat. Zie de PAUZE-functie
	Toets commando's blokkeren. Toetsenbordvergrendeling om onbedoelde commando's te voorkomen
	KEEP WARM-functietoets. Houdt de kookplaat op een temperatuur van 44°C
	Timer-toets. Activeert de instelling van een generische timer
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Keuzeschakelaar vermogensniveau Stelt het vermogen van de geselecteerde kookzone in op een schaal van 0 tot 9
P	Booster-toets. Stelt het vermogen van de geselecteerde kookzone zo hoog mogelijk in
	Zone-timer. Geeft de timer-instelling weer. De toetsen + en − verhogen of verlagen de weergegeven waarde op het display. De getallen van links naar rechts komen overeen met: Uren, tientallen minuten, minuten.
	Kookzone. Geeft de overeenkomstige kookzone weer om te selecteren: - Links voorzijde - Links achterzijde - Rechts voorzijde - Rechts achterzijde
	Timer kookzone. Toont deactivering van de timer gekoppeld aan de overeenkomstige kookzone

Weergave display	beschrijving
	Kookzone in stand-by

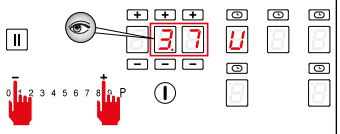
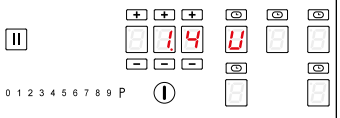
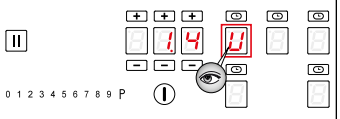
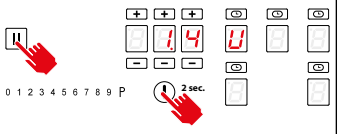
	Kookzone geselecteerd
	Geselecteerd vermogensniveau
	Power boost: maximaal kookvermogen
	Aanduiding van de restwarmte
	Keep warm-functie actief
	Bridge-functie actief
	Geen pan aanwezig op de kookplaat of niet gedetecteerd.
	Pauze-functie actief
	Kinderblokkering-functie actief
	Automatisch verwarmen-functie actief

PROCEDURE VOOR VERANDEREN VERMOGEN

ATTENTIE: Vermindering van het vermogen leidt tot een beperking van de vermogensniveaus die in afzonderlijke zones kunnen worden ingesteld. Deze beperkingen worden automatisch beheerd door het apparaat.

Sequentie	beschrijving
	Met kookplaat uit Druk op de ON/OFF toets
	Druk binnen 3 seconden opnieuw op de toets ON/OFF ⏻. De toets ⏸ begint te knipperen
	Druk op de pauze-toets en houd deze ingedrukt
	De display van de kookzone toont: 5. Druk op de vijf zones met de klok mee.
	Laat de pauze-toets weer los
	Op het display van de kookzone verschijnt het symbool U parameternummer De Timer-zone geeft dehuidige parameterinstelling weer 0 **De parameter voor de vermogensinstelling is U0.**

NEDERLANDS

Sequentie	beschrijving
	Door te drukken op de Timer zone kunt u de ingestelde vermogen-swaarde wijzigen. Druk op de keuzeschakelaar voor het vermogensniveau: - naar links om de waarde te ver-minderen, - naar rechts om deze te verhogen
	Vermogenswaarde Minimum: 1.4 2,8kW Maximum: 3.7 7,4kW Verhoging in stappen: 0,2kW
	Druk op om de parameterin-stelling te verlaten
	Om de wijzigingen op te slaan en het menu te verlaten: - druk gedurende 2 seconden op de ON/OFF toets ⏻ Om het menu te verlaten zonder de wijzigingen op te slaan: - druk op de toets ⏸

AUTOMATISCHE INSCHAKELING VAN DE KOOKZONE

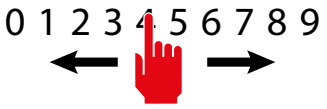
- Schakel de kookplaat in ⏻
- Plaats de pan, niet leeg, op de kookzone
- De toets die overeenkomt met de zone wordt automatisch ingeschakeld
- De keuzeschakelaar voor het vermogensniveau wordt geactiveerd en niveau 0 licht op

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

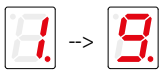
- Druk op de toets van de in te stellen kookzone. Het puntje rechtsonder licht op
- Stel het gewenste vermogensniveau in.

INSTELLING VAN HET VERMOGENSNIVEAU:

- Schuif uw vinger naar rechts in de keuzeschakelaar voor het vermogensniveau en stop op het gewenste niveau.



- Het display van de geselecteerde kookzone toont het ingestelde vermogensniveau:

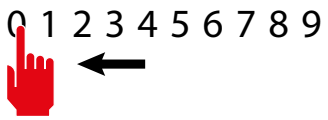


- Druk op de toets P om het Booster-niveau in te schakelen.
- Het display van de geselecteerde kookzone toont .

Het booster-niveau wordt maximaal 5 minuten gehandhaafd, waarna het vermogensniveau wordt verhoogd tot 9.

OM DE KOOKZONE UIT TE SCHAKELEN:

- Schuif uw vinger naar links in de keuzeschakelaar voor het vermogensniveau en stop op het niveau 0.



- Het display van de geselecteerde kookzone toont het vermogensniveau 0:

OPMERKING: om alle kookzones tegelijkertijd uit te schakelen: druk gedurende 2 seconden op de toets ⏻.

Op de displays van kookzones die nog erg warm zijn, verschijnt het symbool: . De kookzones niet aanraken zolang de controlelampjes aan zijn.

BRIDGE-FUNCTIE:

- Via deze functie kan men de kookzones 1-2 en/of 3-4 samen laten werken: voor het gebruik van potten zoals vispotten of grote rechthoekige schalen.

OPMERKINGEN: Automatische BRIDGE-detectie: het apparaat stelt automatisch de BRIDGE-functie voor als een voldoende grote pan op de kookzones 1-2 of 3-4 wordt geplaatst.

- Druk tegelijkertijd op de toetsen van de twee kookzones die gekoppeld moeten worden. **ATTENTIE** alleen de aangegeven paren kunnen worden gekoppeld: zone rechts voor en rechts achter (1-2) of zone links voor en links achter (3-4).

- Een akoestisch signaal waarschuwt voor de activering van de functie, het display toont:

- Stel het gewenste vermogensniveau in.

Om de BRIDGE-functie uit te schakelen:
- Druk tegelijkertijd op de toetsen van de twee gekoppelde kookzones.

KEEP WARM-FUNCTIE

houdt voedsel warm bij een temperatuur van ongeveer 44°C

- Druk op de toets van de in te stellen kookzone.

Het puntje rechtsonder licht op

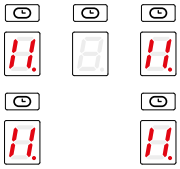
- Druk op de KEEP WARM-toets . Het display van de kookzone geeft de activering van de functie aan .

Om de KEEP WARM-functie uit te schakelen:
- Druk op de toets van de kookzone met de Keep Warm-functie actief
- Druk op de KEEP WARM-toets .

PAUZE-FUNCTIE

annuleert de werking van alle kookzones.

- Druk op de pauze-toets
- Het display van de kookzone geeft de activering van de pauze- functie aan



De pauzefunctie kan tot 10 minuten actief worden gehouden, waarna het apparaat uitschakelt.

Om de PAUZE-functie uit te schakelen:

- Druk op de pauze-toets . De toets begint te knipperen
- Druk op een willekeurige toets behalve de Pauze-toets.
- De functie wordt uitgeschakeld en de kookzones zullen weer gaan werken voordat de Pauze-functie wordt ingeschakeld.

OPMERKINGEN: de onderbreking en reset van de stroomvoorziening schakelt de PAUZE-functie uit.

FUNCTIE BLOKKERING BEDIENINGSELEMENTEN:

schakelt alle toetsen van het apparaat uit om te voorkomen dat ze per ongeluk worden geactiveerd bij het schoonmaken van de kookplaat.

- Druk gedurende 1 seconde op de toets Blokkeer commando's

Alle toetsen behalve de toetsen Blokkeer commando's en ON/OFF zijn uitgeschakeld.

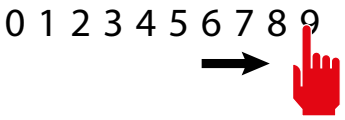
Om de BLOKKEER COMMANDO'S-functie uit te schakelen:

- Druk gedurende 1 seconde op de toets Blokkeer commando's

KINDERBLOKKERING-FUNCTIE:

schakelt de werking van alle toetsen uit

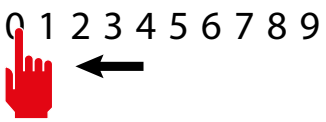
- Schakel de kookplaat in
- **BELANGRIJK:** voer de gehele procedure binnen 10 seconden uit
- Druk gedurende 3 seconden op de toets van een kookzone
- Laat de toets los en schuif uw vinger naar rechts in de keuzeschakelaar voor het vermogensniveau van 0 tot 9



- Het display van de kookzone toont de activering van de functie

Om de KINDERBLOKKERING-functie uit te schakelen:

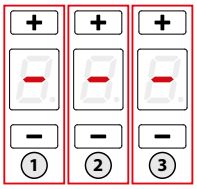
- **BELANGRIJK:** voer de gehele procedure binnen 10 seconden uit
- Druk gedurende 3 seconden op de toets van een kookzone
-- Laat de toets los en schuif uw vinger naar links in de keuzeschakelaar voor het vermogensniveau van 9 tot 0



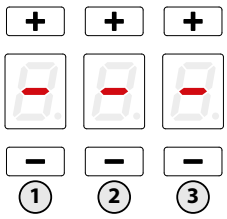
TIMER-FUNCTIE

hiermee kunt u een tijd instellen waarna een akoestisch alarm zal klinken.

- Druk op de Timer-toets



- De Timer-zone wordt geactiveerd:
- Druk op toetsen en om de timer in te stellen.

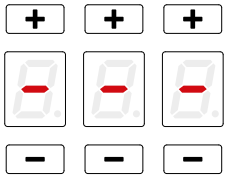


Zone 1: uren
Zone 2: tientallen minuten
Zone 3: minuten
Maximum instelbare tijd: 9 uur en 59 minuten
- Na 10 seconden begint de timer af te tellen.
- Aan het einde van het aftellen, klinkt er een akoestisch signaal.
- Druk op een willekeurige toets om het akoestisch signaal uit te schakelen.

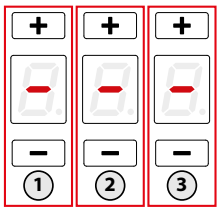
KOOKZONE TIMER-FUNCTIE:

maakt het mogelijk een kookzone uit te schakelen na een ingestelde tijd

- Druk op de toets van de in te stellen kookzone. Het puntje rechtsonder licht op
- Druk op deTimer-zone.



- DeTimer-zone is geactiveerd: en het symbool boven de kookzone knippert.
- Druk op toetsen en om de timer in te stellen.

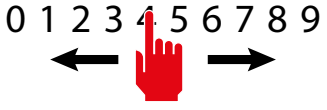


Zone 1: uren
Zone 2: tientallen minuten
Zone 3: minuten
Maximum instelbare tijd: 9 uur en 59 minuten
- Na 5 seconden begint de timer af te tellen.
- Aan het einde van het aftellen wordt de betreffende kookzone uitgeschakeld en klinkt er een akoestisch signaal.
- Druk op een willekeurige toets om het akoestisch signaal uit te schakelen.

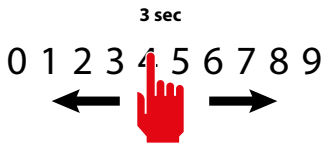
AUTOMATISCH VERWARMEN-FUNCTIE:

stelt het maximumvermogen in voor een vooraf ingestelde tijd en keert terug naar het vorige vermogensniveau.

- Druk op de toets van de in te stellen kookzone. Het puntje rechtsonder licht op
- Schuif uw vinger naar rechts in de keuzeschakelaar voor het vermogensniveau en stop op het gewenste niveau. De functie kanalleen worden ingeschakeld voor niveaus 1 tot 8.



- Houd het geselecteerde niveau gedurende 3 seconden ingedrukt



Dit is tevens het niveau waarop de kookzone aan het einde van de vooraf ingestelde tijd wordt teruggebracht, waarbij de kookzone op maximaal vermogen werkt.

- Het display van de kookzone toont de activering van de functie

Functie duur tabel:

Vermogensniveau	Tijd automatisch verwarmen-functie (seconden)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	210
9	Functie niet beschikbaar
P	Functie niet beschikbaar

- Aan het einde van de tijd eindigt de functie en wordt de kookzone teruggezet op het eerder ingestelde vermogensniveau.

Om de functie AUTOMATISCH VERWARMEN uit te schakelen:
1 - Wacht op het einde van de werkingstijd
of

2 - Druk gedurende 3 seconden op de toets van de kookzone
- de functie eindigt en de kookzone wordt teruggezet op het eerder ingestelde vermogensniveau.
of
3- Als een lager vermogensniveau wordt ingesteld dan vóór de automatische verwarmingsfunctie, wordt de functie uitgeschakeld.

RECALL-FUNCTIE:

maakt het mogelijk de kookinstellingen te herstellen vóór een onbedoelde uitschakeling van de kookplaat.

- Voer de volgende stappen uit binnen 6 seconden na een onbedoelde uitschakeling
- Schakel de kookplaat in
- Het pauzelampje knippert
- Druk op de pauze-toets

De RECALL-functie stelt de werking van de kookzones, timerfuncties en Snel verwarmen opnieuw in. Andere functies worden niet hersteld.

WAT MOET U DOEN ALS ER PROBLEMEN ZIJN

De kookplaat of de kookzones worden niet ingeschakeld:
· De kookplaat is niet op het elektriciteitsnet aangesloten.
· De zekering is doorgeslagen.
· Controleer of de blokkering actief is.
· De toetsen zijn bedekt met water of vet.
· Er ligt een voorwerp op de toetsen.

Het symbool verschijnt .
· Er staat geen pot op de kookzone.
· De gebruikte recipiënt is niet compatibel met de inductie.
· De diameter van de bodem van de pot is te klein ten opzichte van de kookzone.

Het symbool [E] verschijnt:
· Koppel de kookplaat los en sluit daarna opnieuw aan.
· Neem contact op met het aftersalesteam.

Eén van de kookzones of de hele kookplaat wordt uitgeschakeld:
· Het beveiligingssysteem tegen oververhitting is actief;
· De kookplaat of een kookzone is te lang ingeschakeld gebleven;
· één of meerdere toetsen zijn bedekt;
· één van de potten is leeg en de bodem is oververhit.

De ventilator blijft verder werken na de uitschakeling van de kookplaat:
· Dit is geen storing: de ventilator blijft de elektronische centrale van het toestel verder beschermen.
· De ventilator stopt automatisch.

FOUTCODES VAN DE KOOKPLAAT

In geval van een fout geeft het apparaat foutcodes weer, die voor de technische dienst van nut zijn.
Het display van de kookzone toont de foutcode door "E" af te wisselen met andere symbolen en cijfers.

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Oplossing
+ 0 + 3	De toets is voortdurend geactiveerd	- Metalen voorwerpen op het toetsenpaneel - water op het toetsenpaneel	- Metalen voorwerpen verplaatsen - Veeg water af
+ 2 + 1	Interne temperatuur hoger dan 85°C	- overdekte of onvoldoende geventileerde ruimten	- Wachten tot interne warmte afkoelt
+ 3 + 1	Foute configuratie	- configuratiefout	- Neem contact op met de technische dienst
+ 4 + 2	Interne voedingsspanning te hoog of te laag	Overbelasting als gevolg van atmosferische ontlading, storing in het elektrische systeem of verkeerde stroomaansluiting	- Neem contact op met de technische dienst
+ 4 + 7	Geen communicatie tussen toetsenpaneel en inductormodules	- Communicatiekabel beschadigd of losgekoppeld - Inductormodule beschadigd	- Neem contact op met de technische dienst
+ 2 + 0 + 2 + 2 + 3 + 5 + 3 + 6	Interne fout van toetsenpaneel		- Neem contact op met de technische dienst
+ 2	De temperatuurlimieten in de kookzone zijn overschreden	- Pan leeg - type pan niet geschikt - pan of glas te heet	- vul de pan - gebruik een geschikte pan - verwijder de pan en laat de zone afkoelen

E + 3	Pan niet geschikt	- De pot heeft weinig ijzermateriaal - De pan heeft een fout in de inductormodule veroorzaakt - Storing van de inductor	- Gebruik een geschikte pan - Verwijder de pan, wacht 8 seconden en probeer het opnieuw - Neem contact op met de technische dienst
E + 4	Foute configuratie	- configuratiefout van de inductor	- Neem contact op met de technische dienst
E + 5	Geen communicatie tussen toetsenpaneel en generator	- LIN-kabel defect of los - Foute elektrische aansluiting - Interne storing - Configuratiefout	- Neem contact op met de technische dienst - Controleer de elektrische aansluiting van de klemmenborden - Neem contact op met de technische dienst - Neem contact op met de technische dienst
E + 6	Fout voeding	- Voedingsspanning buiten werkingsbereik - Onjuiste voedingsspanning frequentie - Storing van de inductor	- Controleer of de voedingsspanning correct is: spanning en frequentie. - Neem contact op met de technische dienst
E + 7	- Interne storing van de inductor		- Neem contact op met de technische dienst
E + 8	Koelventilator werkt niet	- Ventilator vuil - Storing van de ventilator	- Reinig het luchtrooster - Neem contact op met de technische dienst
E + 9	Fout temperatuursensor van de inductor	- Fout temperatuursensor van de inductor	- Contattare l'Assistenza tecnica
E + A	- Interne storing van de inductor		- Neem contact op met de technische dienst
E + H	De inductortemperatuursonde heeft een vaste waarde	- glas te heet - sensorstoring	- Koel het glas af - Neem contact op met de technische dienst

Opmerking:
het systeem kan niet alle defecten automatisch detecteren, bijvoorbeeld in het geval van een stroomstoring in de gebruikersinterface.

BEVEILIGINGEN VAN DE KOOKPLAAT

Veiligheidsuitschakeling

Als een kookzone langer dan de maximale inschakeltijd aan staat op een zelfde vermogen, dan wordt die automatisch uitgeschakeld en wordt de restwarmte aangegeven.
Om de kookzone opnieuw in te schakelen, moet u de benodigde toetsen aanraken.

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maximale bedrijfsduur in uren	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	5 min

meer dan 10 seconden afgedekt.

Om de correcte werking te hervatten:
- verwijder de voorwerpen van het bedieningspaneel.
- reinig het bedieningspaneel.
- schakel de kookplaat en de betreffende zone opnieuw in.

Beveiliging tegen oververhitting
Voordat de elementen van de kookplaat kunnen oververhitten, vermindert de controle het gebruikte vermogen volgens onderstaande beveiligingsprocedure:
– Uitschakeling van de booster en power booster indien aan.
– Vermindering van het ingestelde vermogensniveau.
– Uitschakeling van de betreffende kookzone.
Op het display van de kookzones verschijnt het bericht "E2".

U kunt de kookzone opnieuw in werking stellen, wanneer de storingssignalering uitgaat.

REINIGING EN ONDERHOUD

Een constant onderhoud garandeert een goede werking en een blijvend goed rendement.

LET OP!
Gebruik nooit een stoomapparaat om te reinigen.

Controleer voordat u de kookplaat gaat reinigen, of deze op kamertemperatuur is.
Reinig de kookplaat altijd na elk gebruik met een speciale reiniger voor keramisch glas en verwijder etensresten en ander aangekoekt vuil onmiddellijk.
Een oplossing van water, bij voorkeur gedestilleerd, en witte azijn kan handig zijn om kalkvlekken te verwijderen en aangekoekt vuil zachter te maken voordat u ze verwijdert met de juiste schraper.
Gebruik nooit alcohol op het oppervlak van de kookplaat.
Gebruik geen producten die volgende stoffen bevatten:
- corrosieve producten (soda, zuren, ammoniak).
- schurende producten (poeder of pasta's).
Geen puntige of schurende voorwerpen gebruiken.
Na de reiniging moet u het toestel met een zachte doek afdrogen.

Schuif de pannen nooit over de kookplaat, maar til ze op om krassen te voorkomen.

De kleppen niet in de vaatwasser wassen.

NEDERLANDS

NUTTIGE TIPS VOOR HET ONDERHOUD

Wij adviseren u om uw kookplaat regelmatig te reinigen, zo mogelijk na elk gebruik. Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddelen. Vermijd ook agressieve chemische producten, zoals bijvoorbeeld ovenreinigingssprays, vlekafstotende producten, maar ook badkamer- of universele reinigingsmiddelen.

Een moment van afleiding is voldoende

Laat de warme kookplaat niet in contact komen met plastic, aluminiumfolie, suiker of levensmiddelen die suiker bevatten. Deze materialen moeten onmiddellijk van de hete kookzone worden verwijderd met een metalen reinigingsspatel uit de warme kookzone worden verwijderd.
Als ze smelten, kunnen ze het oppervlak beschadigen.
Alvorens levensmiddelen met een hoog suikergehalte te koken, adviseren wij dan ook om de kookplaat met een geschikt product te behandelen.

Een briljant resultaat in drie eenvoudige handelingen:

Voor een grondige reiniging eerst grof vuil en etensresten verwijderen met een metalen reinigingsspatel.
Daarna een paar druppels speciaal reinigingsmiddel op de koude kookplaat gieten en met keukenpapier of een schoon doekje inwrijven.
Tenslotte de kookplaat met een natte doek afnemen en afdrogen met een droge doek. Klaar!

Hoe herken ik een schraper die geschikt is voor keramisch glas?

- Een schraper gemaakt van metaal (smelt niet en vat geen vlam)
- Een schraper die gemakkelijk te vergrendelen en te ontgrendelen is
- Het mes is goed vastgemaakt en verschuift niet
- Het mes is robuust, schoon en roestvrij
- Een schraper zo mogelijk goedgekeurd door een certificeringsinstantie (bijvoorbeeld TÜV-GS seal)
- Gebruikshandleiding en veiligheidsinstructies beschikbaar

REINIGING INTERNE OPPERVLAKKEN

Het is verboden om elektrische delen of delen van de motor in de afzuigkap met vloeistoffen of oplosmiddelen te reinigen.
Raadpleeg de vorige paragraaf voor de interne metalen delen..

METALEN VETFILTERS

Geadviseerd wordt om de metalen filters **frequent** te wassen **(F) (minstens een keer per maand)**, door ze circa 1 uur in warm water met afwasmiddel te laten weken zonder ze om te buigen.
Gebruik geen corrosieve, zure of alkalische schoonmaakmiddelen.
Spoel ze zorgvuldig en wacht tot ze goed droog zijn voordat u ze weer terugplaatst.
U mag de filters ook in de vaatwasser wassen, maar dit kan een bruine verkleuring van het materiaal van de filters veroorzaken: om dit ongemak verminderen, wast u op lage temperaturen (max. 60 °C) **zonder wasmiddelen te gebruiken.**
Raadpleeg de montage-instructies voor het plaatsen en verwijderen van de metalen vetfilters.

HOUTSKOOL EN ZEOLIETFILTERS (OPTIE)

Raadpleeg voor de levensduur en regeneratie van filters de specifieke instructies die bij de verpakking worden geleverd.
Laat het filter afkoelen, alvorens het weer te monteren.

OLIEOPVANGBAKJE

Geadviseerd wordt om het bakje elke maand te reinigen.
Gebruik geen corrosieve, zure of alkalische schoonmaakmiddelen.
Voor een grondige reiniging verwijder het olieopvangbakje (zie afbeelding) en was het met water en een afwasmiddel. Spoel het zorgvuldig en wacht tot het goed droog is voordat u het terugplaatst.

De olieopvangbakje niet in de vaatwasser wassen.

WEGGOOIEN AAN HET EINDE VAN DE GEBRUIKSDUUR

Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak, dat op uw toestel is aangebracht, geeft aan dat het **product een AEEA** is, dit betekent een "Afvalstof afkomstig van Elektrische en Elektronische Apparatuur" en bijgevolg **niet met ongescheiden afval mag worden gedumpt** (dit betekent niet samen met "gemengde huishoudelijke afval"), maar afzonderlijk moet worden verwijderd, zodat het kan worden onderworpen aan speciale bewerkingen voor hergebruik, of aan een specifieke verwerking om eventuele stoffen die schadelijk zijn voor het milieu te verwijderen en grondstoffen eruit te halen die gerecycleerd kunnen worden. Door dit product correct te verwijderen, draagt u bij tot het vrijwaren van kostbare grondstoffen en helpt u om potentieel negatieve effecten voor de menselijke gezondheid en voor het milieu te vermijden, die kunnen ontstaan door een onjuiste afvalverwijdering.
Neem contact op met de plaatselijke instanties voor meer details over het dichtstbijzijnde punt voor verwijdering. Er kunnen boetes worden opgelegd wanneer deze afvalstoffen niet in overeenstemming met de nationale wetgeving op verkeerde wijze worden verwijderd.

INFORMATIE VOOR AFVALVERWIJDERING IN ITALIË

In Italië moeten de apparaten die AEEA zijn afgeleverd worden aan:
- de **Centra voor het inleveren** van afval (ook ecologische eilanden of platformen genoemd) die opgesteld zijn door de Gemeente of de Vuilophaaldienst (op veel plaatsen wordt de ophaaldienst van apparaten die AEEA zijn en grote afmetingen hebben ook aan huis uitgevoerd);
- de **winkel** waar een nieuw apparaat gekocht wordt, die verplicht is het oude apparaat gratis terug te nemen (op basis van "één tegen één");
- een willekeurige andere winkel*, die verplicht is ze gratis terug te nemen en zonder dat de plicht tot aankoop bestaat (op basis van "één tegen nul").
  In dat geval:
  1) moet de apparatuur die AEEA is "zeer kleine afmetingen" hebben (hoogte, diepte en breedte kleiner dan 25 cm);
  2) de winkel aan wie de apparatuur die AEEA is afgeleverd wordt, moet een verkoopoppervlak hebben van meer dan 400 m^2.

INFORMATIE BETREFFENDE DE VERWIJDERING IN LANDEN VAN DE EUROPESE UNIE

De communautaire richtlijn betreffende AEEA-apparaten word door elk land op een andere wijze in uitvoering gebracht. Indien u dit toestel wilt verwijderen, raden wij u daarom aan om contact op te nemen met de plaatselijke instanties of de verkoper om naar de correcte verwijderingsmethode te vragen.

INFORMATIE BETREFFENDE DE VERWIJDERING IN LANDEN DIE NIET TOT DE EUROPESE UNIE BEHOREN

Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak is enkel in de Europese Unie geldig: indien u dit toestel in andere landen wilt verwijderen, raden wij u aan om met de plaatselijke instanties of met de verkoper contact op te nemen om naar de correcte verwijderingsmethode te vragen.

LET OP!

De fabrikant behoudt zich het recht voor om op welk ogenblik dan ook wijzigingen aan de afzuigkappen aan te brengen zonder kennisgeving vooraf. Het volledig of gedeeltelijk drukken, vertalen en reproduceren van deze handleiding mag alleen met toestemming van de fabrikant.
De technische informatie, de grafische afbeeldingen, foto's en de specificaties opgenomen in deze handleiding, zijn indicatief en mogen niet worden verspreid.
De handleiding werd in het Italiaans opgesteld; de fabrikant acht zich niet verantwoordelijk voor eventuele fouten bij transcriptie of vertaling.

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

Nämä varoitukset on laadittu oman ja muiden turvallisuuden varmistamiseksi. Lue siis tämä ohjekirja huolellisesti kokonaisuudessaan ennen laitteen käyttöä ja puhdistusta.
Valmistaja ei vastaa mistään suoraan tai epäsuorasti henkilöille, omaisuudelle tai eläimille aiheutuneista vahingoista, jotka johtuvat tässä ohjekirjassa osoitettujen varoitusten laiminlyönneistä.
Tämä ohjekirja on säilytettävä aina yhdessä laitteen kanssa tulevaa tiedonhakua varten.

Jos laitteisto myydään tai siirretään toiselle omistajalle, varmista että myös ohjekirja toimitetaan uudelle käyttäjälle, jotta tämä saa ohjeet tuulettimen käytöstä ja sitä koskevista varoituksista.
Alkuperäisten varaosien käyttö on välttämätöntä.
Jos virtajohto on vahingoittunut, se on annettava valmistajan tai tämän teknisen huollon vaihdettavaksi, tai joka tapauksessa saman asiantuntemuksen omaavan henkilön tehtäväksi, jotta vältytään mahdollisilta riskeiltä

Käyttötarkoitus

- Tämä liesi on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa lämpimien ruokien valmistusta ja lämmitystä varten.
- Älä asenna liettä ulkotiloihin äläkä altista sitä ilmastotekijöille (vesi, tuuli, jne.).
- Liesilevyä ei saa käyttää liikkuvassa laitteessa.
- Mikään muu käyttö ei ole sallittua.
- Älä käytä liettä ennen sen asennusta.
- Älä koskaan avaa laitteen koteloa.
- Falmec vakuuttaa turvamääräysten noudattamisen vain alkuperäisiä varaosia käytettäessä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai kaukosäätimellä.
- Tämän laitteen käyttö on sallittua yli 8-vuotiaille lapsille ja henkilöille, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen kyky on rajoittunut, tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja/tai tietoa laitteesta, vain valvonnan alaisena tai kun he ovat ensin saaneet ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtäneet siihen liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Käyttäjä ei saa antaa laitteen puhdistusta tai huoltoa lasten tehtäväksi ilman valvontaa.
- Älä jätä liesilevyä valvomatta sen ollessa toiminnassa.

Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoan kypsentämisestä syntyneiden höyryjen poistamiseen kotitalouskeittiöissä: kaikki muu käyttö on kiellettyä. Väärinkäyttö voi aiheuttaa vahinkoa ihmisille, omaisuudelle ja eläimille ja vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta.

Palovammojen vaara

- Käytä valvontalukkoa välttääksesi, että valtuuttamattomat henkilöt pääsevät kytkemään laitteen päälle.
- aseta paistinpannujen ja kattiloiden kahvat niin, että lapset eivät pääse koskemaan niihin.
- Sammuta levyt käytön jälkeen.
- Sammuta keittotason elementit käytön jälkeen niiden ohjaimella, älä luota pannunilmaisimeen
- Älä aseta mitään metalliesineitä levylle niiden ollessa päällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua

Tekninen turvallisuus

- Asennustoimet on annettava asiantuntevien ja pätevien asentajien vastuulle, tämän ohjekirjan ohjeiden ja voimassa olevien määräysten mukaisesti.
- Älä muokkaa laitteen sähköisiä, mekaanisia tai toiminnallisia rakenteita.
- VAROITUS: jos ruuveja tai kiinnikkeitä ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, seurauksena voi olla sähköön liittyvä vaaratilanne
- Älä suorita korjauksia tai osien vaihtoja itse. Epäpätevien ja valtuuttamattomien henkilöiden toimet voivat aiheuttaa vakavia vaurioita yksikköön tai fyysisiä ja henkilökohtaisia vammoja, jotka eivät kuulu takuun piiriin.
- Ennen lieden asentamista, tarkista jokaisen osan kunto ja toiminta. Jos havaitset vikoja, älä jatka asennusta ja ota yhteys jälleenmyyjään.
-

Sähköturvallisuus

Sähköjärjestelmän, johon laite on kytketty, on täytettävä paikallisten määräysten vaatimukset ja sisällettävä maadoitusliitäntä käyttömaan voimassa olevien määräysten mukaisesti. Sen on myös oltava antistaattisia ominaisuuksia koskevien eurooppalaisten standardien mukainen.

Lieden tyyppikilvessä olevien kytkentätietojen (jännite ja taajuus) on vastattava sähköverkon tietoja.
Vertaa näitä tietoja ennen liitäntää.
Epäselvissä tapauksissa ota yhteys sähköasentajaan.

Ennen kuin asennat tuulettimen, tarkista, että sähköverkon tiedot vastaavat tuulettimen sisällä olevassa tyyppikilvessä ilmoitettuja tietoja.

Asennetun laitteen kytkemiseen tarkoitetun pistora-

sian on oltava helppopääsyisessä paikassa: muussa tapauksessa asenna katkaisija tuulettimen pois kytkentää varten tarvittaessa.

Kaikki sähköjärjestelmän muutokset on annettava pätevän sähköasentajan tehtäväksi.

Älä yritä selvittää ongelmaa yksin laitteen toimintahäiriön tapauksessa, vaan ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoon korjausta varten.
HUOMIO: Jos pinta on halkeillut, kytke laite pois päältä sähköiskun vaaran välttämiseksi

Kun asennat laitetta, kytke laite pois irrottamalla pistoke tai sammuttamalla pääkytkin.

Kiertomatka Australiaan ja Uuteen-Seelantiin: Kiinteään johdotukseen kiinteästi liitettyjen valaisimien osalta tämän vaatimuksen katsotaan täyttyvän, jos kiinteään johdotukseen sisältyvät irrotusohjeet ovat AS/NZS 3000:n mukaiset

SAVUJEN POISTON TURVALLISUUS

Älä kytke laitetta imemään palamisesta aiheutuneita savuja (esim. lämpökattilat, takat, jne.).

Ennen liesituulettimen asentamista, varmista että kaikkia voimassa olevia ilman poistoa koskevia määräyksiä on noudatettu.

KÄYTTÖVAROITUKSET

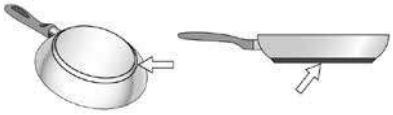
- Ennen laitteen ensimmäistä päälle kytkentää, poista kaikki suojamuovit ja tarrat.
- Käytön aikana paistinpannut ja kattilat voivat aiheuttaa ääntä, joka johtuu:
  - korkeasta tehotasosta
  - erilaisista materiaaleista kattiloiden pohjassa.
- VAROITUS: Tulipalovaara: älä säilytä esineitä keittotasoilla.
- VAROITUS: Paistoprosessin on tapahduttava valvotusti. Lyhyttä paistoprosessia on seurattava jatkuvasti.
- Paistaminen on tehtävä valvonnassa, jotta ylikuumentunut öljy ei syty tuleen.
- VAROITUS: automaattinen ruoanvalmistus liedellä käyttämällä rasvaa tai öljyä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Älä pidä syttyviä esineitä lieden alla olevissa laatikoissa. Ruokailuvälinelaatikon on oltava palonkestävää materiaalia.
- Älä säilytä metalliesineitä suoraan keittotason alla.
- Älä kuumenna tyhjiä kattiloita tai paistinpannuja ja tarkista aina, että kattiloissa on minimimäärä nestettä.
- Käytä kansia aina kun voit lämmön karkaamisen välttämiseksi.
- Kypsennä vähäisellä vedellä.
- Kun alat grillata tai kypsentää ruokia, aseta teho alemmalle tasolle.
- Sammuta liesi käytön jälkeen.
- Seuraa kypsennystä jatkuvasti rasvojen ja öljyjen käytön tapauksessa, koska ne syttyvät helposti tuleen.
- Lämmitä rasvaa ja öljyä maksimiteholla enintään yhden minuutin ajan ja älä koskaan käytä tehoste-toimintoa.
- Vältä sokerin, synteettisten alumiinimateriaalien, muovikalvojen pääsyä kosketukseen kuumien kohtien kanssa. Jäähdytyksen aikana nämä aineet voivat aiheuttaa halkeamia tai muita muutoksia pyrokeraamiselle pinnalle: sammuta laite ja poista välittömästi vielä kuumalta liedeltä
- Varo polttamasta itseäsi laitteen käytön aikana tai sen jälkeen.
- Varmista, että mikään laitteen kiinteistä tai irrotettavista johdoista ei ole kosketuksessa lasiin tai kuumaan pannuun.
- Älä käytä liettä astioiden lämmittämiseen.
- Älä käytä liesitasolla mitään peitteitä.
- Sähkökaapeleita ei saa päästää kosketukseen lieden kanssa.
- On suositeltavaa suojata kädet pannulappuja käyttämällä. Käytä vain kuivia hanskoja tai pannulappuja.
- Käytä vain induktioliesille tarkoitettuja, tasaisella ja magneettisella pohjalla varustettuja kattiloita.
- Käytä aina kattiloita tai paistinpannuja yhdellä levyllä, myös SILTA-toimintoa käytettäessä.
- Älä sijoita kuumia kattiloita kosketusnäppäimille tai merkkivalojen päälle, koska tämä voi vaurioittaa alla olevia komponentteja.
- Pidä ohjaimet ja lamput aina puhtaana.
- Kun siirrät kattiloita, älä liu'uta niitä pinnalla vaan nosta niitä.
- Kattilat ja liesi on puhdistettava täydellisesti ennen toisiinsa kosketusta.
- Älä pudota mitään liedelle!

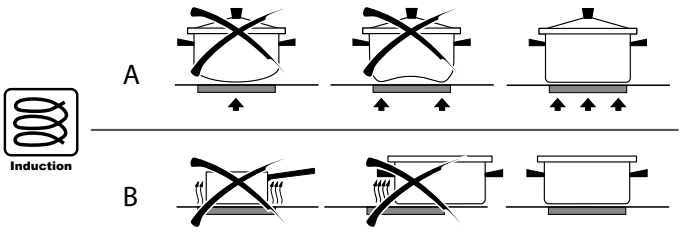
Käytä vain magneettipohjaisia kattiloita.
Muut materiaalit eivät ole sallittuja.

Käytä sopivan kokoisia kattiloita, levyn koon mukaan.

KATTILOIDEN VALINTA

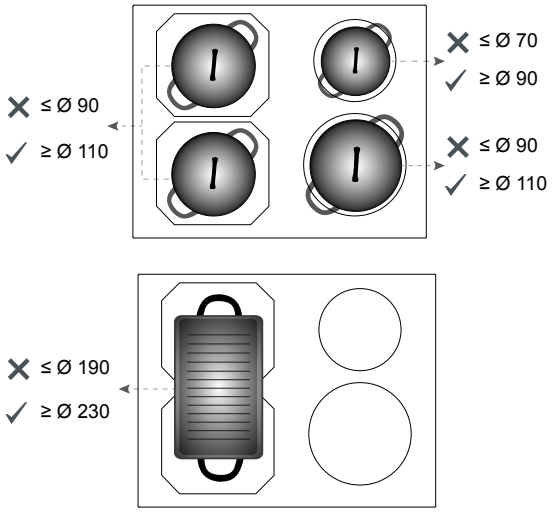
Induktioliedelle sopivat kattilat:
Pohjat voivat olla täysin rautapitoisia, sekoitettuja rauta- ja ei-rautametalleja, tai ei-rautametalleja.
Vain kattilat, joissa on täysin magnetoituva, riittävän leveä ja täysin tasainen pohja, sopivat käytettäväksi induktioliedellä.
Pohja on magnetoituva, jos magneetti tarttuu astian pohjan jokaiseen pisteeseen.
Kattilan pohjan vähimmäishalkaisija voi vaihdella keittoalueen mukaan (ks. tiedot alla); vähimmäishalkaisija on kattilan se osa, joka lepää liesitason päällä.
Kattiloissa, joissa on täysrautainen litteä pohja, lämpö leviää tasaisesti ja litteä pohja estää lieden pinnan vaurioitumisen.
Soveltuvat kattilat (esimerkit):
- Emaloidut teräskattilat paksulla pohjalla
- Valurautaiset kattilat emaloidulla pohjalla
- Monikerroksisesta ruostumattomasta teräksestä valmistetut kattilat
- Ferriittiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut kattilat





Kattilan pohjan mitat - Zero:

Keittoalue	Minimimitta
Yksittäinen	ø110mm - ø90mm
Silta	230mm



Induktioliedelle soveltumattomat kattilat:
Astioita, joiden pohja ei ole magnetoitavissa tai joka on vain osittain magnetoitavissa, joiden koko on pienempi kuin ilmoitettu vähimmäiskoko ja jotka eivät ole täysin tasaisia, ei voida käyttää induktiokeittotasoilla, vaikka niissä olisikin induktiokäyttöön soveltuvaksi osoittava symboli.
Joka tapauksessa tämäntyyppisten kattiloiden tehokkuus ja keittoteho ovat heikompia.
Pohjia, joiden materiaali ei ole rautametallia (alumiini, kupari, ...), ei voida käyttää induktiolevyjen kanssa.
Pohjat, joissa on sekamateriaaleja, voivat lämmetä epätasaisesti eivätkä ne siis saavuta korkeita lämpötiloja. Jos pohja koostuu pääasiassa ei-rautaisesta materiaalista, liesi ei välttämättä tunnista kattilaa eikä keittoalue aktivoidu.
Lisäksi joillakin näistä materiaaleista on taipumus vapauttaa materiaalia, joka sitoutuu lasin kuumaleimaan vahingoittamalla sen peruuttamattomasti.
Epätasaisella pohjalla varustettujen kattiloiden (esim. jos pohjassa on painettuja pisteitä) käyttö voi haitata kattilan havaitsemista, se ei takaa lämmityksen tasaisuutta ja voi aiheuttaa materiaalin irtoamista lämpöshokin seurauksena.
Soveltumattomat kattilat (esimerkit):
- Kuparikattilat
- Alumiinikattilat
- Keraamiset kattilat
- Terrakotta-kattilat
-Ruostumattomasta teräksestä valm

Äänet kattiloiden käytön aikana
Kattiloista voi kuulua ääntä kypsennyksen aikana: tämä ei ole toimintahäiriö eikä vaikuta tuotteen toimintaan.
Syntyvä ääni riippuu kattilan tyypistä ja pohjatyypistä;
jos se on erityisen ärsyttävää, on suositeltavaa vaihtaa kattila.
Hurina, suhina, rätinä ja tärinä johtuvat energian siirtymisestä kattilan pohjalle, ja ne syntyvät eri materiaaleista, joista se koostuu. Jos tätä havaitaan suurilla tehotasoilla, ne pienenevät, kun asetettu tehotaso laskee.
Sisäisen tuuletuksen kohina: laite on varustettu tuuletuksella, jolla säädellään lämpötilaa induktiokeittotason sisällä. Tuuletus voi pysyä päällä myös laitteen sammuttamisen jälkeen

TURVAOHJEET JA VAROITUKSET

Varoitus tahdistimia käyttäville henkilöille:
Muista, että laitteen välittömään läheisyyteen syntyy sähkömagneettinen kenttä sen ollessa käytössä. Mahdollisuus, että tämä vaikuttaa sydämentahdistimen toimintaan, on hyvin pieni.
Jos sinulla on epäilyksiä, ota yhteyttä sydämentahdistimen valmistajaan tai lääkäriin.

Päälle kytketyn liesitason sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa magnetoituvien esineiden toimintaan. Luottokortteja, hengenpelastuslaitteita, taskulaskimia jne. ei saa säilyttää päällä olevan liesitason välittömässä läheisyydessä.

Laitteen alla olevassa laatikossa säilytetyt metalliesineet voivat muuttua hehkuvan kuumiksi, jos laitetta käytetään pitkään. Älä säilytä metalliesineitä suoraan liesitason alla olevassa laatikossa.

Jos laite on asennettu pyrolyysijärjestelmällä varustetun uunin tai sähkölieden yläpuolelle, älä käytä laitetta pyrolyysiprosessin ollessa käynnissä, koska lieden ylikuumenemisen estolaite (ks. asiaa koskeva kohta) voi käynnistyä.

Laite on varustettu jäähdytyspuhaltimilla. Jos sisäänrakennetun laitteen alla on vetolaatikko, laatikon ja laitteen alaosan väliin on asetettava väliseinä, jotta liesitason välttämätön tuuletus voidaan varmistaa ja tuulettimet eivät pääse estymään.

Älä koskaan käytä samanaikaisesti kahta kattilaa tai pannua yhdellä keittoalueella tai suorakaiteen muotoisella keittoalueella tai PowerFlex-keittoalueella.

Ennen minkään puhdistus- tai huoltotoimenpiteen suorittamista, kytke virta pois irrottamalla sähköjohto tai kytkemällä pääkatkaisija pois päältä.

Älä käytä liesituuletinta kosteilla käsillä tai avojaloin.

Kun laitetta ei käytetä, tarkista aina, että kaikki sähköiset osat (valot, imujärjestelmä) on sammutettu.

Älä nojaa mitään esineitä koneistettujen siipien päälle.

Tarkkaile rasvakeittimiä käytön aikana: kuumentunut öljy voi syttyä palamaan.

Älä koskaan käytä liesituuletinta ilman metallisia rasvasuodattimia; muuten rasva ja lika pääsee laitteistoon vaarantaen sen toiminnan.

Liesituulettimen käsiteltävät osat voivat olla kuumia käytettäessä yhdessä keittolaitteiden kanssa.

Älä puhdista liesituulettimen osia, kun ne ovat vielä kuumia.

Jos puhdistus ei tapahdu tämän ohjekirjan ohjeiden mukaisesti ja tässä ilmoitetuilla tuotteilla, tulipaloriski on mahdollinen.

Kytke yleiskatkaisija pois päältä, kun laitteistoa ei käytetä pidempiin aikoihin.

Jos käytössä on samanaikaisesti muita kaasulla tai muilla polttoaineilla toimivia laitteita (lämmityslaitteet, takat, uunit jne.), huolehdi tarvittavasta tuuletuksesta tilassa, jossa imu tapahtuu, voimassa olevien määräysten mukaisesti.

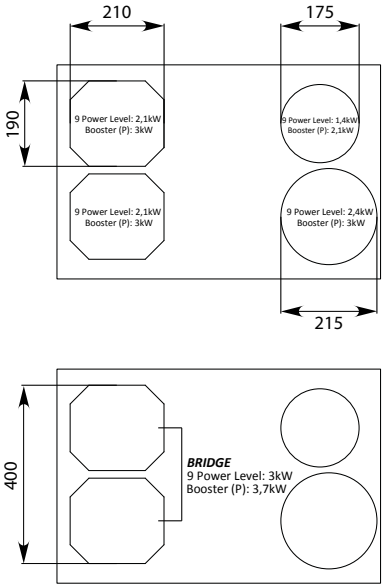
TUOTESELOSTE KEITTOTASO

Tuotetiedot asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisesti

Laskentamenetelmä: EN 60350-2:2018+ A1:2021

Valmistaja	**Falmec S.p.a.**
Mallitunniste	**Zero**
Keittotason tyyppi	**Lasikeraaminen keittotaso**
Keittoalueiden määrä	**4**
Kuumennustekniikka	**Induktiokeittoalueet / Induktiokeittotasot**
Käytössä oleva pinta-ala	**2x(245x21,5 cm)+ø17,5cm+ ø21,5 cm**

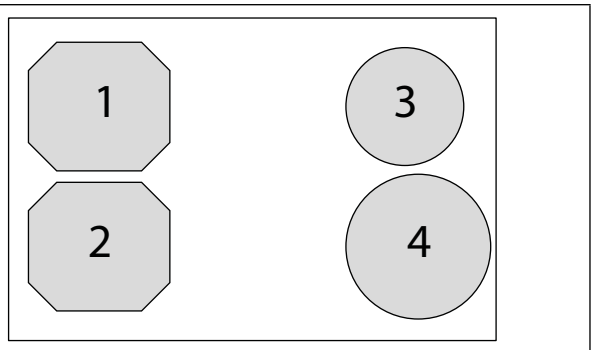
KÄYTETTÄVISSÄ OLEVAN PINNAN KOKO



KOKONAISTEHO: 3 - 7,4 kW

ENERGIANKULUTUS (Wh / Kg)

Keittoalueiden energiankulutus:



1: 188,5 Wh/Kg
2: 188,5 Wh/Kg
3: 182,3 Wh/Kg
4: 183,0 Wh/Kg

Keittotason energiankulutus: 185,6 Wh/Kg

ASENNUS
vain ammattilaisille

Ennen liesituulettimen asennusta, lue huolellisesti kappale 'TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET'.

TEKNISET OMINAISUUDET

Tekniset tiedot on annettu tuulettimen sisällä olevissa merkinnöissä.

SIJOITTAMINEN

Älä asenna tuuletinta ulkotiloihin äläkä altista sitä ilmastotekijöille (vesi, tuuli, jne.).

LIESI

SÄHKÖLIITÄNNÄT
(vain ammattilaisille)

Kytke laite irti pääverkosta ennen mitään liedellä tehtäviä toimenpiteitä.

Varmista, että lieden sisällä olevat sähköjohdot eivät ole irti tai katkenneet:

vahingon sattuessa, ota yhteys lähimpään huoltoon.

Anna sähköliitännät pätevän henkilön tehtäväksi.

Liitännät on tehtävä noudattaen voimassa olevia määräyksiä.

Ennen lieden kytkemistä pääverkkoon, tarkista että:

- verkkojännite vastaa lieden sisällä olevassa kilvessä osoitettua jännitettä;
- sähköjärjestelmä noudattaa ja kestää kuormituksen (ks. lieden sisällä ilmoitetut tekniset tiedot);
- verkkopistoke ja kaapeli eivät joudu kosketuksiin yli 70 °C:n lämpötilojen kanssa;
- virransyöttöjärjestelmä on tehokkaasti ja oikein liitetty maadoitukseen voimassa olevien määräysten mukaisesti.
- lieden liitäntään tarkoitettu pistoke on ulottuvilla.

Seuraavissa tapauksissa:

- laitteiden kaapeleissa ei ole pistoketta: käytetyn pistokkeen on oltava "standardien" mukainen. Johdot on liitettävä seuraavasti: kelta-vihreä maadoitukseen, sininen nollajohdin ja ruskea vaiheeseen. Pistoke on liitettävä sopivaan turvapistokkeeseen.
- kiinteää laitetta ei ole toimitettu virtajohdolla ja pistokkeella, tai millään muulla laitteella, joka varmistaa katkaisun pääverkosta, missä kontaktien avaus, joka sallii täyden erotuksen ylijänniteluokan III olosuhteissa. Mainitut erotinlaitteet on asennettava pääverkon laitteisiin asennusmääräysten mukaisesti.

Kelta/vihreää maadoituskaapelia ei saa erottaa kytkimen kautta.

Valmistaja ei ota vastuuta turvamääräysten laiminlyönneistä.

Lieden liitäntä

verkko	Yhteys	Johdon koko	Virtajohto
220V - 240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 4 mm^2	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V - 415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm^2	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V - 415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm^2	H 05 VV - F H 05 RR - F

LIESITUULETIN

SAVUJEN POISTO

ULKOINEN POISTOTUULETIN (IMU)

Tässä versiossa savut ja höyryt poistetaan ulos poistoputken kautta.
Tätä varten tuulettimen poistoliitäntä on yhdistettävä putkella ulkoiseen ulosmenoon.

Ulosmenoputken on oltava:
- halkaisijalta vähintään tuulettimen liitäntää vastaava.
- lievä kallistuma alaspäin (lasku) vaakasuorissa osioissa, jotta estetään kondenssin valuminen takaisin moottoriin.
- vaadittu minimimäärä taitoksia.
- vaadittu minimipituus tärinän ja tuulettimen imukyvyn laskun ehkäisemiseksi.
- Eristä putket, jos ne kulkevat kylmän ympäristön läpi.

Saksaa koskeva poikkeus:
kun liesituuletinta käytetään samaan aikaan laitteiden kanssa, jotka käyttävät muuta kuin sähköä energialähteenä, huoneen negatiivinen paine ei saa nousta yli 4 Pa (4 x 10-5 bar).

KOKOONPANO-OHJEET
vain ammattilaisille

Tuuletin voidaan asentaa eri konfiguraatioissa.
Yleiset kokoonpanovaiheet koskevat kaikkia asennuksia; noudata tapauskohtaisesti asennukseen annettuja ohjeita.

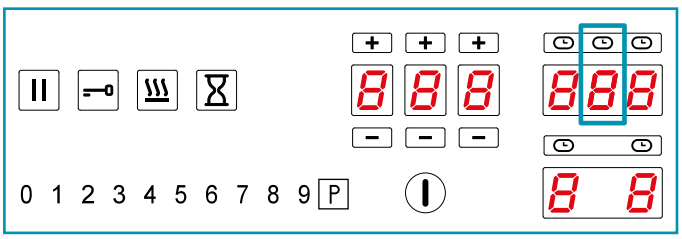
TOIMINTA

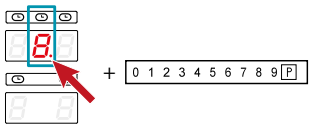
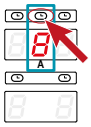
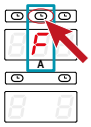
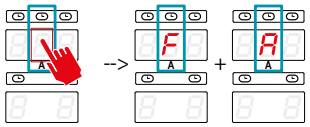
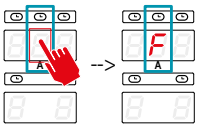
LIESITUULETTIMEN KÄYNNISTÄMINEN
Käynnistä liesituuletin vähintään minuutti ennen kypsentämisen aloittamista savujen ja höyryjen johtamiseksi kohti imuripintaa.
Kypsentämisen jälkeen jätä tuuletin päälle, kunnes kaikki höyryt ja hajut on imetty täysin: ajastin-toiminnolla liesituulettimen sammutus voidaan ajastaa 15 minuutin päähän.

NOPEUDEN VALINTA
(1-3) nopeus: pitää ilman puhtaana matalalla energiankulutuksella.
(4-5) nopeus: normaali käyttötila.
(6-7) nopeus: voimakkaiden hajujen ja höyryjen tapauksessa.
(8-P) nopeus: hajujen ja höyryjen nopeaan poistamiseen.
Ympäristövaikutusten vähentämiseksi suositellaan asettamaan aina vähimmäisnopeus, joka soveltuu vaadittulle imuteholle.

SUODATTIMIEN PESU- JA VAIHTOVÄLIT
Metallfilter måste tvättas var 30: e timmes användning.
Lisätietoja varten katso luku **"HUOLTO"**.

LIESITUULETTIMEN KOSKETUSNÄPPÄIMISTÖ



	**Nopeuden lisäys välillä 1...9 (”P”:n saakka).** **”P”-nopeus:** aktiivinen vain muutamia minuutteja, sitten **nopeus 9.**
	A: Tuulettimen automaattisen toiminnan aktivointi (A) nimellistehon mukaan.
	**Liesituulettimen ajastin-toiminto:** mahdollistaa liesituulettimen sammuttamisen asetetun ajan jälkeen
	Automaattinen sammutus: jos kaikki liedet sammutetaan, liesituuletin pysyy päällä 5 minuutin ajan ja sammuu sitten automaattisesti
  	**Carbon.Zeo-suodattimen hälytys:** Huolto noin 1500 käyttötunnin jälkeen. Näytössä näkyy "F". **Hälytyksen nollaaminen:** paina -painiketta 5 sekunnin ajan **Hälytyksen aktivoiminen:** Kun liesituuletin on pois päältä, paina tuulettimen näyttöä 5 sekunnin ajan. Carbon.Zeo-suodattimen hälytystoiminnon aktivointi vahvistuu, kun näytöllä näkyy F + A **Voit poistaa hälytyksen käytöstä seuraavasti:** Kun liesituuletin on pois päältä, paina tuulettimen näyttöä 5 sekunnin ajan. Carbon.Zeo-suodattimen hälytystoiminnon poiskytkentä vahvistuu, kun näytöllä näkyy vain F

Jos näppäimistö on täysin passiivinen, ennen kuin otat yhteyttä tekniseen asiakastukeen, katkaise laitteen virransyöttö tilapäisesti (noin 5 s), mahdollisesti pääkatkaisijan kautta, sen normaalitoiminnan palauttamiseksi. Jos tämä ei tehoa, ota yhteyttä tekniseen tukeen.

LIESITASON TOIMINTA JA KÄYTTÖ

KÄYTÄ VAIN INDUKTIOLIESILLE SOPIVIA KEITTOASTIOITA.
Kun levy on päällä, kattilan pohja lämpenee.
Levy kuumenee vain kattilan muodostaman lämmön vaikutuksesta.
Liesitaso havaitsee automaattisesti kattilan koon.
Lämmitysteho on valittava kypsennettävän ruoan mukaan.
Ympäristövaikutusten vähentämiseksi suositellaan, että asetetaan aina pienin teho, joka soveltuu kyseiseen ruoanlaittoon.
Katso alla lyhyt taulukko:

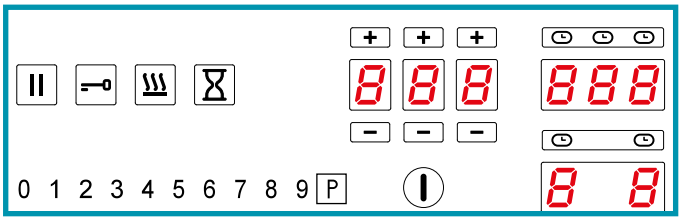
ASETUSALUEET

1 - 2	Sulatus Lämmitys	Kastikkeet, voi, suklaa, gelatiini Esikypsennetyt ruoat
2 - 3	Vatkaus Pakasteen sulatus	Riisi, vanukas ja kypsennetyt ruoat Vihannekset, kala, pakastetut ruoat
3 - 4	Höyrytys	Vihannekset, kala, liha
4 - 5	Keittäminen	Keitetyt perunat, keitot, pasta Tuoreet vihannekset
6 - 7	Kypsennä matalalla lämmityksellä	Liha, maksa, munat, makkarat Pataruoat, liharullat, sisälmykset
7 - 8	Kypsennys Friteeraus	Perunat, munkit, kakut
9	Friteeraus, kiehuntapiste	Pihvit, omeletit Keittäminen
P	Friteeraus, kiehuntapiste	Suuren vesimäärän kiehuntapisteen saavuttaminen

Huomaa: liesitasojen lämmitysaika on lyhyempi kuin kaasuliesien.

SUOMI

NÄPPÄIMISTÖ



Säätö	kuvaus
	ON/OFF liesitaso. Jos mitään muuta säätöä ei kytketä, liesitaso sammuu automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua
	Tauko-näppäin. Keskeyttää keittämisen. Katso TAUKO-toiminto
	Näppäinlukko-painike. Näppäimistön lukitus tahattomien säätöjen estämiseksi
	KEEP WARM-toimintonäppäin. Säilyttää kypsennyksen 44°C:n lämpötilassa
	Ajastin-näppäin. Aktivoi yleisen ajastimen asetuksen
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Tehotason valitsin Asettaa valitun keittoalueen tehon asteikolla 0 - 9
P	Booster-näppäin. Asettaa valitun keittoalueen tehon suurimmalle tasolle
	Ajastin-alue. Näyttää asetetun ajastimen. Näppäimet + ja − lisäävät tai vähentävät näytöllä esitettyä arvoa. Luvut vasemmalta oikealle: Tunnit, kymmenet minuutit, minuutit.
	Keittoalueiden vyöhyke. Näyttää ja valitsee vastaavan keittoalueen: - Vasen etuosa - Vasen takaosa - Oikea etuosa - Oikea takaosa
	Keittoalueen ajastin. Näyttää vastaavaan keittoalueeseen yhdistetyn ajastimen aktivoinnin

Näyttöruudun näyttö	kuvaus
	Keittoalue valmiustilassa
	Valittu keittoalue
-->	Valittu tehotaso
	Boost-teho: suurin lämmitysteho
	Jäännöslämmön osoitin
	Keep warm-toiminto aktivoitu
	Bridge-toiminto aktivoitu
	Ei kattilaa liesitasolla tai sitä ei havaittu.
	Tauko-toiminto aktivoitu
	Lapsilukko-toiminto aktivoitu
	Automaattinen lämmitys-toiminto aktivoitu

TEHON VAIHTOMENETELMÄ

HUOMIO: tehon laskeminen rajoittaa yksittäisille alueille asetettavia tehotasoja. Laite hallitsee näitä rajoituksia automaattisesti.

Järjestys	kuvaus
	Taso sammutettuna Paina ON/OFF-näppäintä
3 sec.	Paina uudelleen ON/OFF ⏻. näppäintä kolmen sekunnin sisällä. Näppäin ⏸ alkaa vilkkua
	Paina ja pidä painettuna tauko-näppäintä
2 4 1 3 5	Keittoalueiden näyttö näyttää: . Paina myötäpäivään viisi aluetta.
	Vapauta tauko-näppäin
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	Keittoalueen näytössä näkyy symboli U vuorotellen parametrin numeron kanssa Ajastin-alue näyttää parametrin 0 nykyisen asetuksen. **Tehon asetuksen parametri on U0.**
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	Paina Ajastin-aluetta muuttaaksesi asetettua tehoarvoa. Paina tehotason valitsinta: - vasemmalle arvon pienentämiseksi, - oikealle sen nostamiseksi
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	Teho-arvo Minimi: 1,4 2,8kW Maksimi: 3,7 7,4kW Säädön nostaminen: 0,2kW
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	Paina U poistuaksesi parametriasetuksesta
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P 2 sec.	Muutosten tallentamiseksi ja valikosta poistumiseen: - paina ON/OFF-näppäintä ⏻ kahden sekunnin ajan. Valikosta poistumiseksi muutoksia tallentamatta: - paina näppäintä ⏸

KEITTOALUEEN AUTOMAATTINEN KYTKENTÄ

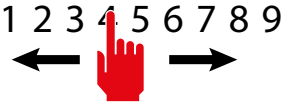
- Kytke liesitaso ⏻ päälle
- Sijoita kattila, ei tyhjänä, keittoalueelle
- Aluetta koskeva näppäin syttyy automaattisesti 0
- Tehotason valitsin aktivoituu sytyttämällä valon tasolla 0

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

- Paina säädettävän keittoalueen näppäintä. Alhaalla oikealla oleva piste syttyy 0.
- Säädä haluttua tehotasoa.

SÄÄDÄ TEHOTASOA:

- Pyyhkäise sormeasi oikealle tehotason valitsimessa ja pysähdy halutulle tasolle.



- Valitun keittoalueen näytössä näkyy asetettu tehotaso:

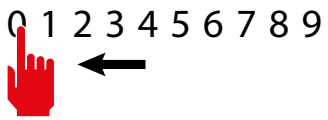
1 --> 9

- Paina näppäintä P Booster-tason aktivoimiseksi.

Valitun keittoalueen näytössä näkyy P.
Booster-taso pysyy päällä enintään viisi minuuttia, jonka jälkeen teho lasketaan tasolle 9.

SAMMUTA KEITTOALUE:

- Pyyhkäise sormeasi vasemmalle tehotason valitsimessa ja pysähdy tasolle 0.



- Valitun keittoalueen näytössä näkyy tehotaso 0: 0

HUOMIO: kaikkien keittoalueiden sammuttamiseksi samanaikaisesti: paina 2 sekuntia näppäintä ⏻.

Vielä kuumien keittoalueiden näytölle ilmestyy symboli: H. Älä kosketa keittoalueita niin kauan kun merkkivalo H palaa.

BRIDGE-TOIMINTO:

- Tämän toiminnon avulla keittoalueet voivat toimia yhdessä: 1-2 ja/tai 3-4; kalapannujen tai suorakulmaisten ja suurikokoisten pannujen käyttämiseksi.

HUOMAA: BRIDGE:n automaattinen havaitseminen: laite ehdottaa automaattisesti BRIDGE-toimintoa, jos riittävän suuri kattila/pannu asetetaan keittoalueiden 1-2 tai 3-4 päälle.

- Paina samanaikaisesti kahden keittoalueen näppäimiä niiden liittämiseksi yhteen. **HUOMIO** vain ilmoitetut parit voidaan kytkeä yhteen: oikea etu- ja taka-alue (1-2) tai vasen etu- ja taka-alue (3-4).

- Äänimerkki varoittaa toiminnon aktivoinnista, näytöillä näkyy:

n

0

- Säädä haluamasi tehotaso.

BRIDGE-TOIMINTO-toiminnon kytkemiseksi pois käytöstä:
- Paina kahden keittoalueen painikkeita samanaikaisesti.

KEEP WARM TOIMINTO

pitää astiat lämpiminä noin 44 °C:n lämpötilassa

- Paina säädettävän keittoalueen näppäintä.

Alhaalla oikealla oleva piste syttyy 0.

- Paina Keep Warm-näppäintä. Keittoalueen näyttö osoittaa toiminnon u aktivoinnin.

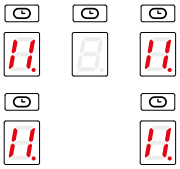
KEEP WARM-toiminnon kytkemiseksi pois käytöstä:

- Paina Keep Warm-toimintoa u käyttävän keittoalueen näppäintä
- Paina Keep Warm-näppäintä.

TAUKO-TOIMINTO

keskeyttää toiminnan kaikilta keittoalueilta.

- Paina tauko-näppäintä ⏸
- Keittoalueiden näytöt osoittavat tauko-toiminnon aktivoinnin



Tauko-toiminto voidaan pitää aktiivisena enintään 10 minuuttia, jonka jälkeen laite sammuu.

TAUKO-toiminnon kytkemiseksi pois:

- Paina tauko-näppäintä ⏸. Näppäin alkaa vilkkua
- Paina mitä tahansa näppäintä, paitsi Tauko-näppäintä.
- Toiminto poistetaan käytöstä ja keittoalueet jatkavat toimintaansa samoin kuin ennen Tauko-toiminnon aktivoimista.

HUOMAA: virransyötön katkos tai palautus poistaa TAUKO-toiminnon käytöstä.

NÄPPÄINLUKKO-TOIMINTO:

poistaa käytöstä kaikki laitteen näppäimet, jotta vältetään tahattomat aktivoinnit keittotasoa puhdistettaessa.

- Paina Näppäinlukkoa yhden sekunnin ajan

Kaikki näppäimet paitsi Näppäinlukko ja ON/OFF ⏻ ovat poissa käytöstä.

NÄPPÄINLUKKO-toiminnon kytkemiseksi pois:

- Paina Näppäinlukkoa yhden sekunnin ajan

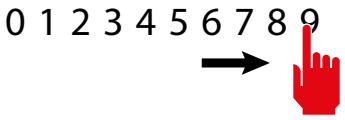
LAPSILUKKO-TOIMINTO:

poistaa kaikki näppäimet käytöstä

- Kytke liesitaso ⏻ päälle
- **TÄRKEÄÄ:** suorita koko toimenpide 10 sekunnin sisällä
- Paina keittoalueen näppäintä kolmen sekunnin ajan 8

SUOMI

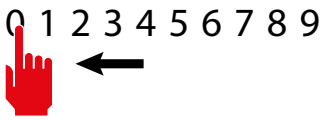
- Vapauta näppäin ja pyyhkäise sormeasi oikealle tehotason valitsimessa välillä 0-9



- Keittoalueen näyttö osoittaa toiminnon aktivoinnin

LAPSILUKKO-toiminnon kytkemiseksi pois:
- **TÄRKEÄÄ:** suorita koko toimenpide 10 sekunnin sisällä

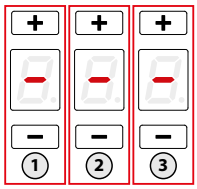
- Paina keittoalueen näppäintä kolmen sekunnin ajan
- Vapauta näppäin ja pyyhkäise sormeasi vasemmalle tehotason valitsimessa välillä 9-0



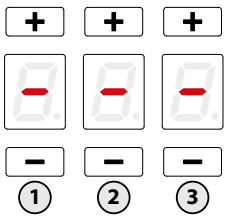
AJASTIN-TOIMINTO

voit asettaa ajan, jonka jälkeen kuuluu äänimerkki.

- Paina Ajastin-näppäintä



- Ajastin-alue on aktivoitu:
- Paina näppäimiä + ja − ajastimen asettamiseksi.

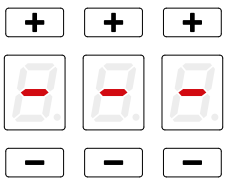


Alue 1: tunnit
Alue 2: kymmenet minuutit
Alue 3: minuutit
Asetettava enimmäisaika: 9 tuntia ja 59 minuuttia
- 10 sekunnin jälkeen ajastin aloittaa alaslaskennan.
- Laskennan lopussa laite antaa äänimerkin.
- Paina mitä tahansa näppäintä äänimerkin hiljentämiseksi.

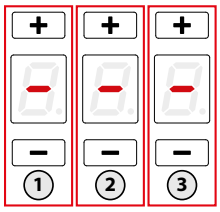
KEITTOALUEEN AJASTIN-TOIMINTO:

mahdollistaa keittoalueen sammuttamisen asetetun ajan jälkeen

- Paina säädettävän keittoalueen näppäintä. Alhaalla oikealla oleva piste syttyy
- Paina Ajastimen aluetta.



- Ajastin-alue aktivoituu: ja symboli keittoalueen yläpuolella vilkkuu.
- Paina näppäimiä + ja − ajastimen asettamiseksi.

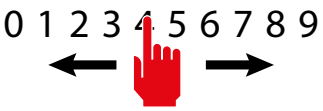


Alue 1: tunnit
Alue 2: kymmenet minuutit
Alue 3: minuutit
Asetettava enimmäisaika: 9 tuntia ja 59 minuuttia
- Viiden sekunnin jälkeen ajastin aloittaa alaslaskennan.
- Laskennan lopussa kyseinen keittoalue sammuu ja laite antaa äänimerkin.
- Paina mitä tahansa näppäintä äänimerkin hiljentämiseksi.

AUTOMAATTINEN LÄMMITYS-TOIMINTO:

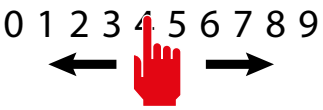
asettaa enimmäistehon esiasetetuksi ajaksi ja palaa edelliselle tehotasolle.

- Paina säädettävän keittoalueen näppäintä. Alhaalla oikealla oleva piste syttyy
- Pyyhkäise sormeasi oikealle tehotason valitsimessa ja pysähdy halutulle tasolle. Toiminto voidaan aktivoida vain tasoilla 1-8.



- Pidä painettuna valittua tasoa kolmen sekunnin ajan

3 sec



Tämä on myös taso, jolle keittoalue palaa esiasetetun ajan päätyttyä, jolloin keittoalue toimii maksimiteholla.

- Keittoalueen näyttö osoittaa toiminnon aktivoinnin

Toiminnon keston taulukko:

Tehotaso	Automaattisen lämmitys-toiminnon kesto (sekunnit)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	210
9	Toiminto ei saatavilla
P	Toiminto ei saatavilla

- Ajan loputtua toiminto päättyy ja keittoalue palautuu aiemmin asetettuun tehotasoon.

AUTOMAATTINEN LÄMMITYS-toiminnon deaktivointi:
1 - Odota toiminnon ajan päättymistä
tai

2 - Paina keittoalueen painiketta kolmen sekunnin ajan
- toiminto päättyy ja keittoalue palautuu aiemmin asetettuun tehotasoon.
tai
3 - Jos asetat tehotason alemmaksi kuin ennen automaattista lämmitystoimintoa asetettua tehotasoa, toiminto poistetaan käytöstä.

RECALL-TOIMINTO:

voit palauttaa keittämisasetukset, jotka edelsivät keittotason tahatonta sammuttamista.

- Suorita seuraavat toimenpiteet 6 sekunnin sisällä tahattomasta sammutuksesta
- Kytke liesitaso ⏻ päälle
- Tauko-näppäin ⏸ vilkkuu
- Paina tauko-näppäintä ⏸

RECALL-toiminto palauttaa keittoalueiden toiminnan, ajastintoiminnot ja pikalämmityksen. Muita toimintoja ei palauteta.

MITÄ TEHDÄ LIEDEN ONGELMATAPAUKSISSA

Liesi tai levyt eivät kytkeydy päälle:
- Liettä ei ole liitetty sähköverkkoon.
- Suojasulake on lauennut.
- Tarkista onko lohko aktivoitu.
- Näppäinten päällä on vettä tai rasvaa.
- Näppäinten päällä on esineitä.

Näytöllä näkyy U.
- Levyllä ei ole kattilaa.
- Käytetty astia ei sovellu liedelle.
- Kattilan pohja on liian pieni levyn alaan nähden.

Näytöllä näkyy [E]:
- Sammuta ja kytke liesi päälle.
- Ota yhteys myynnin jälkeiseen tukeen.

Yksi levyistä tai koko liesi sammuu:
- Ylikuumentumisjärjestelmä on aktivoitunut;
- Liesi tai yksi levyistä pysyy päällä liian pitkään;
- yksi tai useampi näppäimistä on peitetty;
- yksi kattiloista on tyhjä ja pohja on ylikuumentunut.

Tuuletin pysyy päällä lieden sammutuksen jälkeen:
- Tämä ei ole toimintahäiriö: tuuletin jatkaa laitteen elektronisen virtayksikön suojaamista.
- Tuuletin pysähtyy automaattisesti.

LIESITASON VIRHEKOODIT

Virhetapauksissa laite näyttää virhekoodit teknisen tuen avuksi.
Keittoalueen näytössä näkyy virhekoodi vuorotellen "E" kirjaimen ja muiden symbolien ja numeroiden kanssa.

Virhekoodi	Kuvaus	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
E + 11 + 0 + 3	Näppäimen jatkuva aktivointi	- Metalliesineitä näppäimistön päällä - vettä näppäimistöllä	- Poista metalliesineet - Kuivaa vesi
E + 11 + 2 + 1	Sisälämpötila yli 85°C	- ilmastointiaukot peitetty tai ei riittävät	- Sallii sisäisen lämmön lauhduttamisen
E + 11 + 3 + 1	Virheellinen konfiguraatio:	- konfigurointivirhe	- Ota yhteyttä tekniseen tukeen
E + 11 + 4 + 2	Sisäinen syöttöjännite liian korkea tai matala	Ylivirta ilmakehästä johtuvan purkautumisen, sähköjärjestelmän vian tai virheellisen virtakytkennän vuoksi	- Ota yhteyttä tekniseen tukeen
E + 11 + 4 + 7	Ei tiedonsiirtoa näppäimistön ja induktorimoduulien välillä	- Tiedonsiirtokapeli vaurioitunut tai irrotettu - Induktorimoduuli vaurioitunut	- Ota yhteyttä tekniseen tukeen
E + 11 + 2 + 0 E + 11 + 2 + 2 E + 11 + 3 + 5 E + 11 + 3 + 6	Ohjausnäppäimistön sisäinen virhe		- Ota yhteyttä tekniseen tukeen
E + 2	Keittoalueen lämpötilarajat on ylitetty	- kattila on tyhjä - kattilatyyppi on väärä - kattila tai lasi liian kuumia	- täytä kattila - käytä sopivaa kattilaa - poista kattila ja jäähdytä alue
E + 3	Kattilatyyppi on väärä	- Kattilassa on vähän rautamateriaalia - Kattila on aiheuttanut virheen induktorimoduulissa - Induktorin vika	- Käytä soveltuvaa kattilaa - Poista kattila, odota kahdeksan sekuntia ja yritä uudelleen - Ota yhteyttä tekniseen tukeen
E + 4	Virheellinen konfiguraatio:	- induktorin konfigurointivirhe	- Ota yhteyttä tekniseen tukeen
E + 5	Ei tiedonsiirtoa näppäimistön ja generaattorin välillä	- LIN-kaapeli viallinen tai irrotettu - Virheellinen sähköliitäntä - Sisäinen virhe - Konfigurointivirhe	- Ota yhteyttä tekniseen tukeen - Tarkista riviliittimien sähköliitäntä - Ota yhteyttä tekniseen tukeen - Ota yhteyttä tekniseen tukeen
E + 6	Virheellinen virransyöttö	- Syöttöjännite yli toimintakynnyksen - Virheellinen syöttöjännitteen taajuus - Induktorin vika	- Tarkista, että syöttöjännite on oikea: jännite ja taajuus. - Ota yhteyttä tekniseen tukeen
E + 7	Induktorin sisäinen vika		- Ota yhteyttä tekniseen tukeen
E + 8	Jäähdytystoiminto ei toimi	- Tuuletin likainen - Tuuletin viallinen	- Puhdista ilmastointiaukot - Ota yhteyttä tekniseen tukeen
E + 9	Induktorin lämpötila-anturi viallinen	- Induktorin lämpötila-anturi viallinen	- Ota yhteyttä tekniseen tukeen
E + A	Induktorin sisäinen vika		- Ota yhteyttä tekniseen tukeen
E + H	Induktorin lämpötila-anturilla on kiinteä arvo	- lasi liian kuuma - viallinen anturi	- Jäähdytä lasi - Ota yhteyttä tekniseen tukeen

Huomaa:
Järjestelmä ei havaitse kaikkia vikoja automaattisesti, esim. käyttöliittymän virransyötön vikatapauksessa.

SUOMI

LIEDEN TURVALAITTEET

Turvakatkaisu

Jos levy ylittää enimmäiskäyttöajan samalla teholla, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja jäännöslämmön osoitin syttyy.
levyn nollaamiseksi, kosketa vastaavia näppäimiä.

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maksimi käyttötuntien määrä	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	5 min

Liesi sammuu automaattisesti, jos yksi tai useampi ohjain on peitetty yli 10 sekuntia.

Toiminnan palauttamiseksi:
- poista kaikki esineet ohjauspaneelin päältä.
- puhdista ohjauspaneeli.
- kytke liesi ja haluttu liesialue päälle.

Ylikuumentumislaite

Ennen kuin liesi pääsee ylikuumenemaan, ohjain laskee käytettyä tehoa noudattaen seuraavia suojamenetelmiä:
- Tehostimen ja power-tehostimen deaktivointi, jos kytkettynä päälle.
- Tehotason asetuksen lasku.
- Päällä olevan levyn sammutus.
levyn näytöllä näkyy viesti "E2".

levy on mahdollista palauttaa käyttöön, kun oletusviesti on sammunut.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Säännöllinen huolto varmistaa tehokkuuden ja hyvän toiminnan ajan kuluessa.

HUOMIO!
Älä koskaan käytä puhdistuksessa höyrylaitteita.

Ennen lieden puhdistamista varmista, että se on huonelämpötilassa.
Puhdista liesitaso aina jokaisen käyttökerran jälkeen erityisellä lasikeraamisella puhdistusaineella ja huolehdi siitä, että ruokajäämät ja mahdolliset kovettumat poistetaan välittömästi.
Veden, mieluiten tislatun veden, ja valkoisen etikan liuoksella voidaan poistaa kalkkitahrat ja pehmentää kiinnittymiä ennen niiden poistamista sopivalla kaapimella.
Älä koskaan käytä alkoholia tason pinnalla.
Älä käytä tuotteita, jotka sisältävät:
- syövyttäviä aineita (sooda, hapot, ammoniakki).
- hankaavia aineita (jauheet tai tahnat).
Älä käytä teräviä tai hankaavia esineitä.
Puhdistuksen jälkeen kuivaa laite pehmeällä liinalla.

Älä koskaan vedä kattiloita lieden päällä, vaan nosta niitä, jotta vältät naarmuuntumisen.

Älä pese siivekkeitä pesukoneessa.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ HUOLTOA VARTEN

Suosittelemme, että puhdistat keittotason säännöllisesti, mieluiten jokaisen käytön jälkeen. Älä käytä hankaavia sieniä tai hankaavia puhdistusaineita.
Vältä myös voimakkaita kemiallisia aineita, kuten uuninpuhdistussuihketta, tahranpoistoaineita, tai kylpyhuoneisiin tarkoitettuja puhdistusaineita ja yleispuhdistusaineita.

Hetken epähuomio riittää
Vältä kuuman liesitason pääsyä kosketuksiin muovin, alumiinifolion, sokerin tai sokeria sisältävien ruokien kanssa. Nämä aineet on poistettava välittömästi kuumalta levyltä käyttämällä metallista puhdistuslastaa. Jos ne sulavat, ne voivat vaurioittaa pinnan. Tästä syystä suosittelemme keittotason käsittelemistä sopivalla tuotteella ennen erittäin sokeristen ruokien valmistamista.

Kiiltävä tulos kolmella yksinkertaisella toimenpiteellä:
Puhdista perusteellisesti poistamalla ensin suurimmat kovettumat ja ruokajäämät metallisella puhdistuslastalla.
Kaada sitten muutama tippa tähän tarkoitettua puhdistusainetta kylmälle liedelle ja hankaa talouspaperilla tai puhtaalla liinalla.
Viimeistelyä varten pyyhi liesitaso kostealla liinalla ja kuivaa se puhtaalla liinalla.
Valmista!

Kuinka löydän sopivan kaapimen keraamista lasia varten?
- Metallikaavin (ei sula tai syty)
- Kaavin, joka on helppo kiinnittää ja avata
- Terä on tukevasti kiinni eikä liiku
- Terä on tukeva, puhdas ja ruostesuojattu
- Mahdollisesti sertifiointilaitoksen hyväksymä kaavin (esimerkiksi TÜV-GS-sinetti)
- Sisältää käyttö- ja turvallisuusohjeet

SISÄPINTOJEN PUHDISTUS

Älä puhdista sähköosia, tai liesituulettimen moottorin osia, nesteillä tai liuottimilla.
Sisäisiä metalliosia varten katso edellinen kappale.

METALLISET RASVANPOISTOSUODATTIMET

Suosittelemme pesemään metallisuodattimet **(F) usein (vähintään kerran kuukaudessa)** jättämällä ne likoamaan kuuma vesi ja pesuaineliuokseen yhdeksi tunniksi, varoen taittamasta niitä.
Älä käytä syövyttäviä, happamia tai emäksisiä pesuaineita.
Huuhtele ne hyvin ja odota, että ne kuivuvat kokonaan ennen niiden takaisin asennusta.
Pesu pesukoneessa on sallittua, mutta voi aiheuttaa tummentumia suodattimien materiaalille: tämän ongelman poistamiseksi on käytettävä pesua alhaisissa lämpötiloissa (enintään 60 °C) **ilman pesuaineita.**
Katso asennusohjeet metallisten rasvanpoistosuodattimien irrotusta ja asetusta varten.

HIILI- JA SEOLIITTISUODATTIMET (LISAVARUSTE)

Suodattimien käyttöiän ja regeneroinnin osalta katso suodattimien pakkauksen mukana toimitetut erityisohjeet.
Odota suodattimen jäähtymistä ennen kuin se asennetaan takaisin.

RASVAN VALUMISASTIA

Astia tulee puhdistaa kerran kuukaudessa.
Älä käytä syövyttäviä, happamia tai emäksisiä pesuaineita.
Perusteellisempaa puhdistusta varten poista öljyn keräysastia (ks. kuva) ja pese se vedellä ja pesuaineella. Huuhtele se hyvin ja odota, että se kuivuu kokonaan ennen takaisin asennusta.

Älä pese rasvan valumisastia pesukoneessa.

HÄVITTÄMINEN KÄYTTÖIÄN LOPUSSA

Yliviivatun roskakorin symboli laitteessa tarkoittaa, että **laite on WEEE-tuote**, eli "Sähkö- ja elektroniikkalaiteromua", minkä mukaan **sitä ei saa hävittää lajittelemattoman jätteen** kanssa (ts."kotitalouden sekajätteen"kanssa), vaan erikseen, jotta se voidaan käsitellä uudelleenkäyttöä varten, tai erityiskäsitellä, jotta siitä voidaan poistaa ja turvallisesti hävittää ympäristölle haitalliset aineet ja kierrättää siitä saatavat raaka-aineet. Näiden tuotteiden asianmukainen hävittäminen auttaa säästämään arvokkaita resursseja ja välttämään mahdolliset kielteiset vaikutukset ihmisten terveydelle ja ympäristölle, jotka voivat johtua jätteiden sopimattomasta hävittämisestä.
Sinua pyydetään ottamaan yhteyttä paikallisiin viranomaisiin saadaksesi lisätietoja lähimmistä jätteenkeräyspisteistä. Tämän tyyppisen jätteen virheellinen hävittäminen voi johtaa rangaistuksiin kansallisten määräysten mukaisesti.

TIETOA HÄVITTÄMISESTÄ EUROOPAN UNIONIN MAISSA

EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivi on pantu täytäntöön eri tavoin jokaisessa maassa, joten jos haluat hävittää tämän laitteen, suosittelemme ottamaan yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai jälleenmyyjään saadaksesi selville, mikä on oikea hävittämismenetelmä.

TIETOA JÄTTEIDEN KÄSITTELYSTÄ EUROOPAN UNIONIN ULKOPUOLISISSA MAISSA

Yliviivattu roskakori tai roskakori -symboli on voimassa vain Euroopan unionissa: jos haluat hävittää tämän laitteen muissa maissa, suosittelemme ottamaan yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai jälleenmyyjään saadaksesi selville, mikä on oikea hävitysmenetelmä.

VAROITUS!

Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa laitteita milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta. Valmistajan valtuutus sitoo tämän oppaan tulostamista, kääntämistä ja edes osittaista kopiointia.
Tämän oppaan tekniset tiedot, kaaviokuvat ja tekniset tiedot ovat tiedonantoa varten, eikä niitä saa jakaa.
Tämä opas on laadittu Italian kielellä. Valmistaja ei ota vastuuta puhtaaksikirjoitus- tai käännösvirheistä.

Falmec S.p.A

via dell'Artigianato, 42 z.i.
31029 Vittorio Veneto
Treviso — Italy
info@falmec.com
falmec.com

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

Code 110031190 Ed. 01/2026