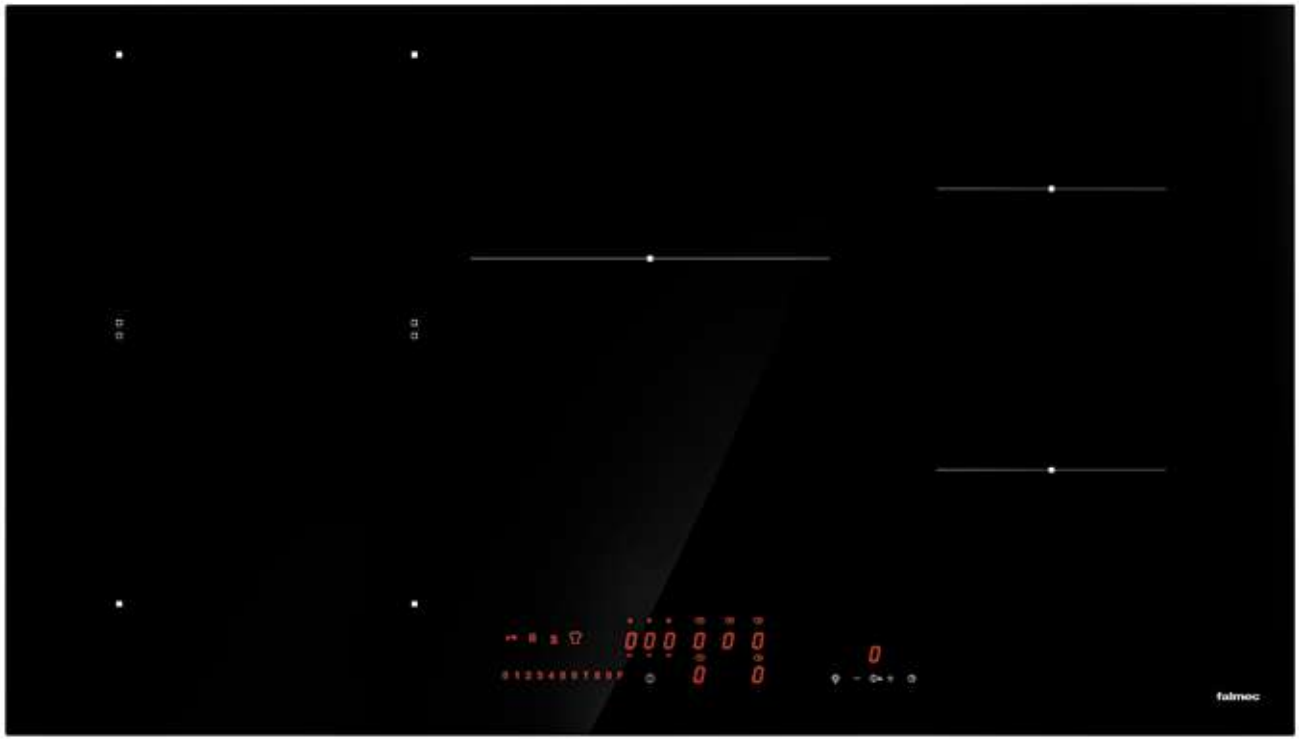
falmec

FALMEC SINCE 1981
MADE IN ITALY



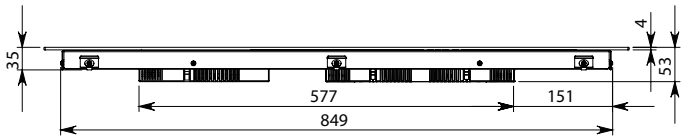
# Piano Induzione 5Z

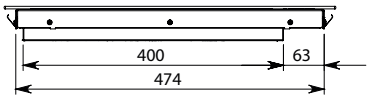
## 89 cm

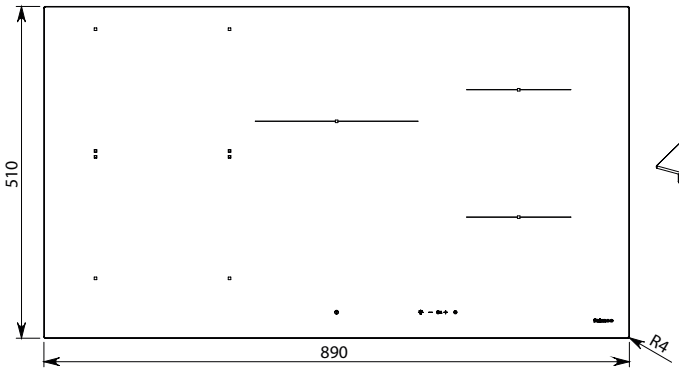
### INSTRUCTIONS BOOKLET

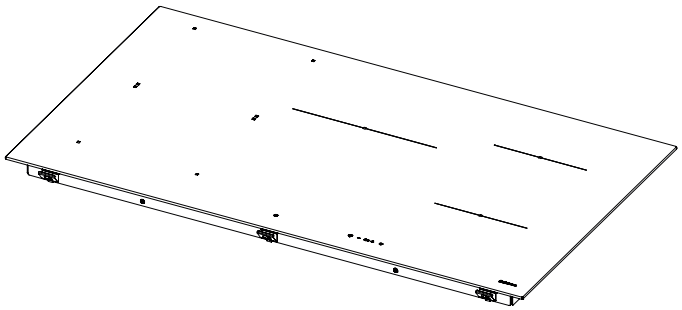

LIBRETTO ISTRUZIONI IT
INSTRUCTIONS BOOKLET EN
GEBRAUCHSANWEISUNG DE
MODE D'EMPLOI FR
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES
ИНСТРУКЦИИ RU
INSTRUKCJA OBSŁUGI PL
BRUGSANIVSNINGER DA
HANDLEIDING NL
OHJEKIRJA FI

# PIANO INDUZIONE 5Z 89 cm
## *INDUCTION HOB 5Z 89 cm*



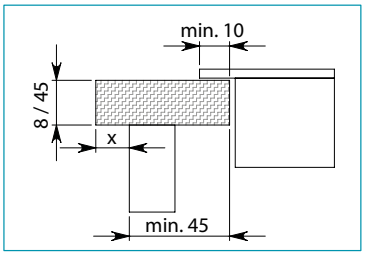



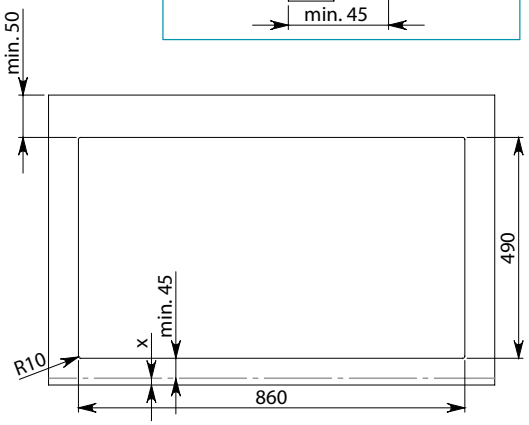



**13,3 kg**

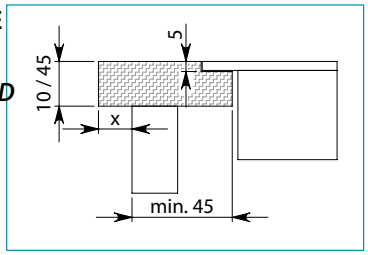
**IT - Misure foro per incasso.**
**EN - Hole measurements for installation.**
**DE - Lochabmessungen für Einbau.**
**FR - Mesures du trou pour encastrement.**
**ES - Medidas del orificio para empotrado.**
**RU - Размеры монтажного отверстия.**
**PL - Wymiary otworu do zabudowy.**
**DA - Mål til åbning for indbygning.**
**NL - Maten gat voor inbouw.**
**FI - Aukon mittaukset asennusta varten.**

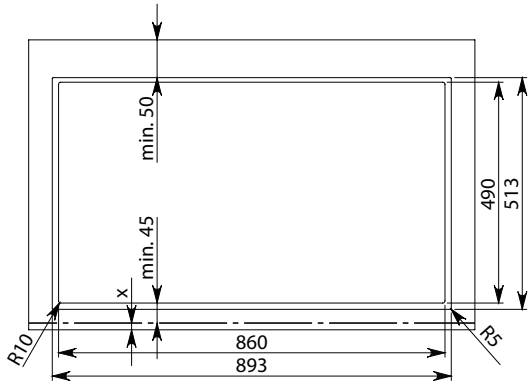
**INSTALLAZIONE IN APPOGGIO**
***TOP-MOUNTED INSTALLATION***




**INSTALLAZIONE A FILO**
***FLUSH-MOUNTED INSTALLATION***



IT - Distanze di sicurezza (1). Operazioni preliminari: Taglio del top (2). Misure per l'installazione (3).

EN - Safety distance (1). Preliminary operations: Cutting the top (2). Measurements for installation (3).

DE - Sicherheitsabstände (1). Vorbereitende Arbeiten: Schneiden Sie die Spitze (2). Maßangaben für die Installation (3).

FR - Distances de sécurité (1). Opérations préliminaires: Couper le haut (2). Mesures pour l'installation (3).

ES - Distancias de seguridad (1). Operaciones preliminares: Cortando la parte superior (2). Medidas para la instalación (3).

RU - Безопасное расстояние (1). Предварительные операции: Вырезание верхней части (2). Размеры для установки (3).

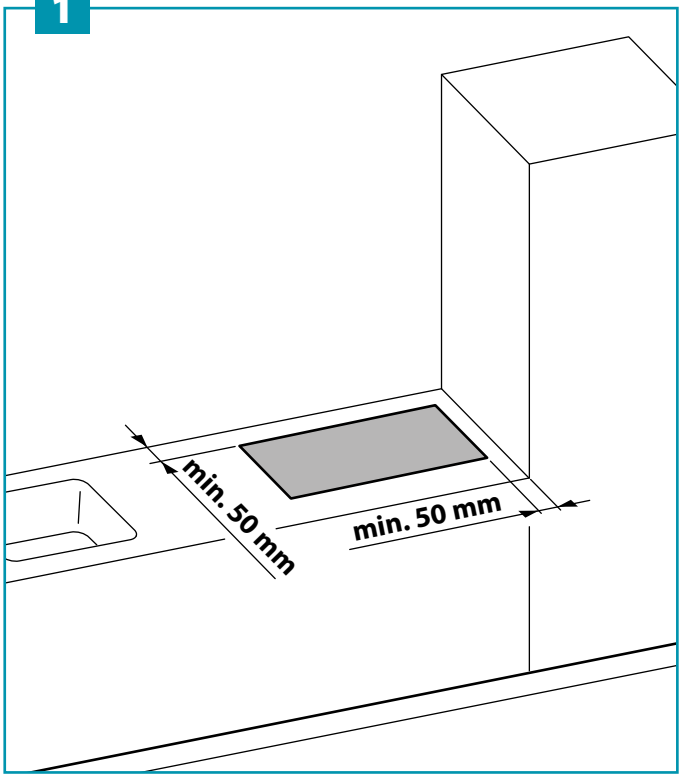
PL - Odległości bezpieczeństwa (1). Operacje wstępne: Cięcie górnej części (2). Środki montażowe (3).

DA - Sikkerhedsafstand (1). Indledende handlinger: Skær toppen (2). Mål for installation (3).

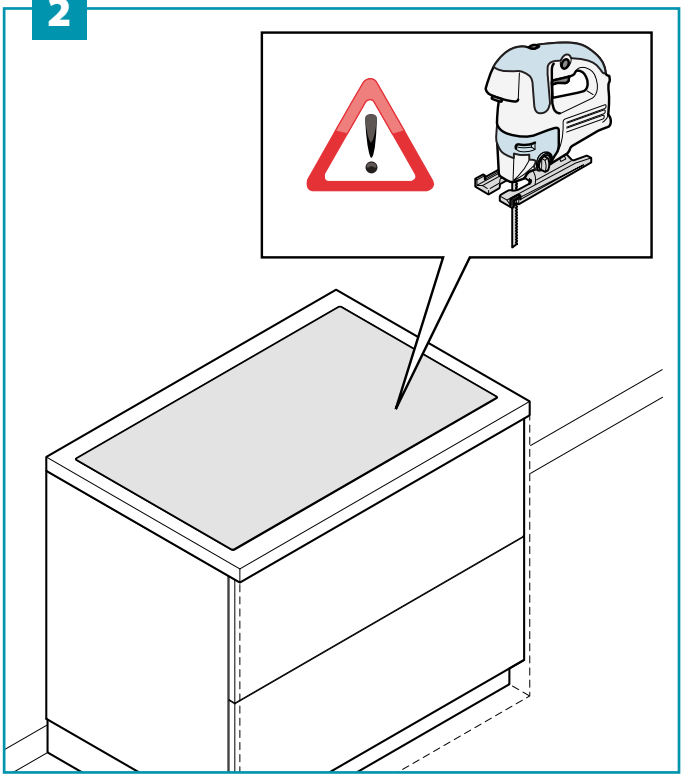
NL - Veiligheidsafstanden (1). Handelingen vooraf: Snijden van de top (2). Maten voor de installatie (3).

FI - Turvaetäisyys (1). Alustavat toimenpiteet: Tason leikkaaminen (2). Mitat asennusta varten (3).

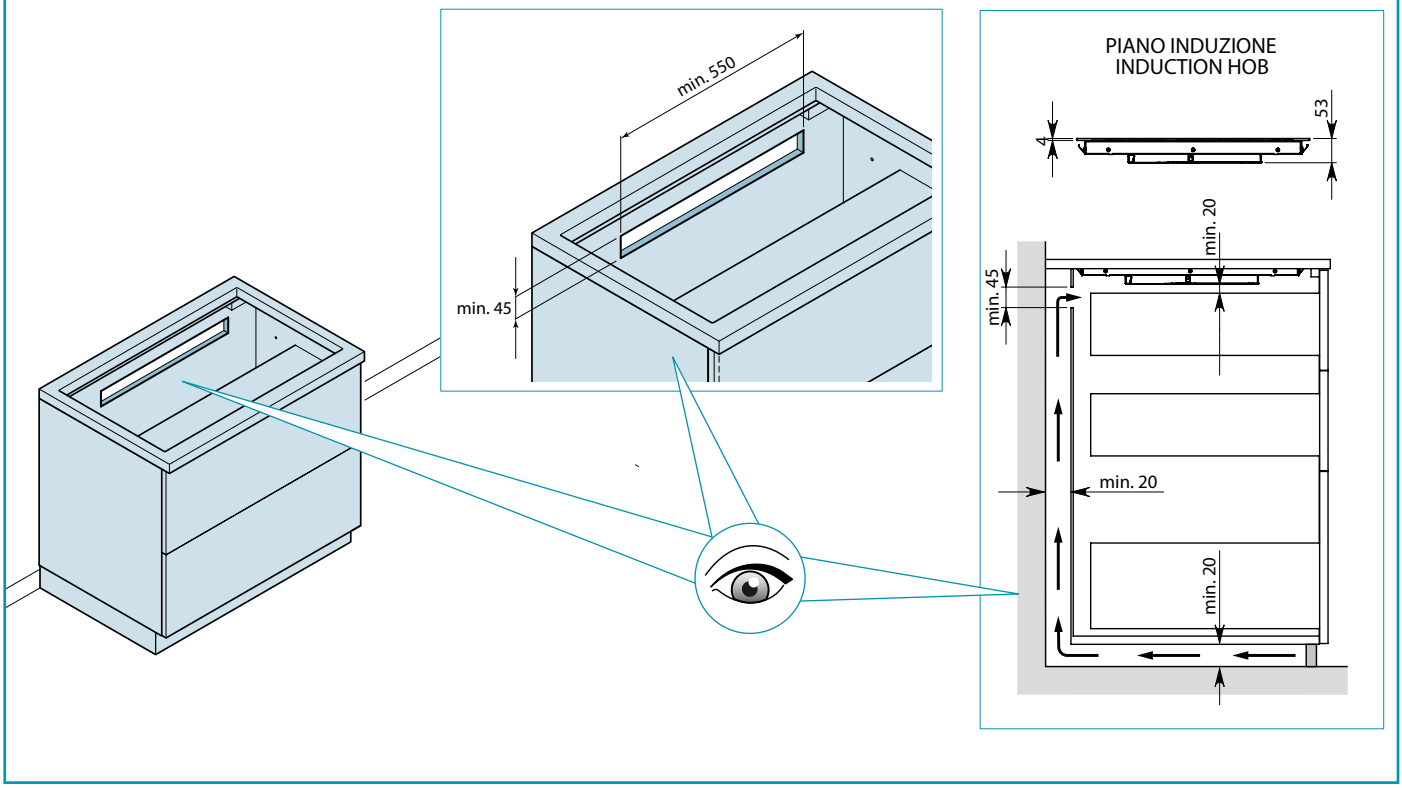
**1**




**2**

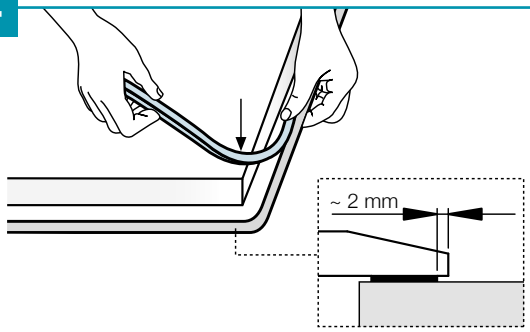


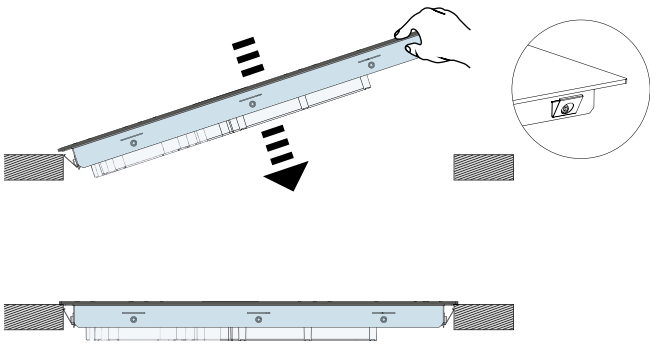
**3**



IT - Inserimento piano induzione su base (4).
EN - Insertion of induction hob on base (4).
DE - Einsetzen des Induktionskochfeldes in den Unterbau (4).
FR - Insertion d'un plan induction sur la base (4).
ES - Introducción de placa de inducción en la base (4).
RU - Установка индукционной варочной поверхности на основание (4).
PL - Montaż płyty indukcyjnej na podstawie (4).
DA - Indsættelse af induktionsplade på basen (4).
NL - Plaatsing van inductiekookplaat op basis (4).
FI - Induktiolieden asettaminen alustaan (4).

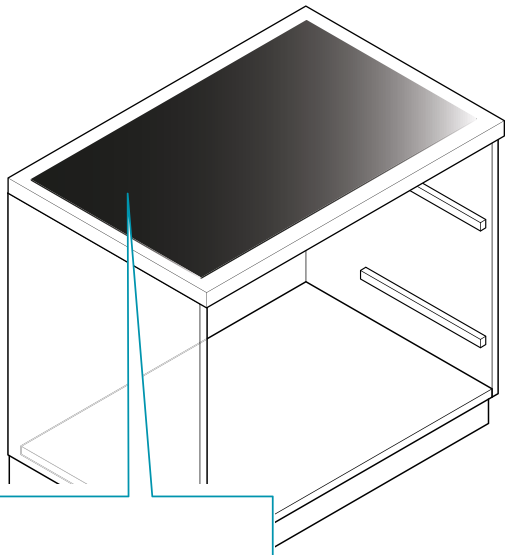
**4**

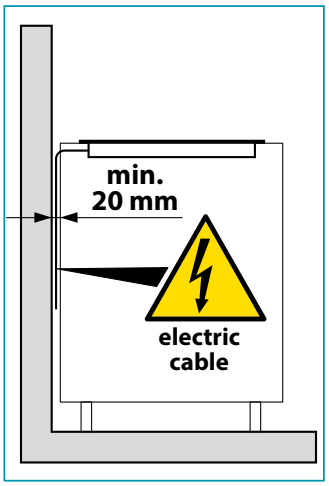


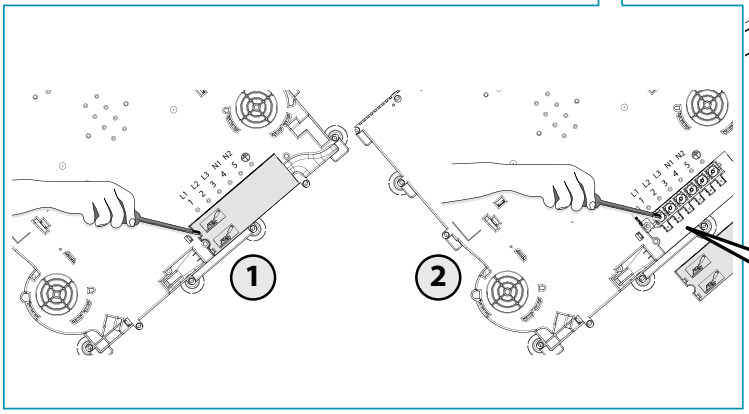



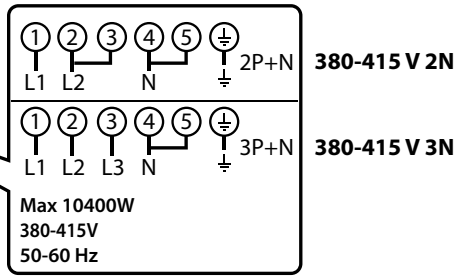
IT - Collegamenti elettrici (5).
EN - Electrical connections (5).
DE - Elektrische die Kochfläche (5).
FR - Branchements électriques (5).
ES - Conexiones eléctricas (5).
RU - Электрические подключения (5).
PL - Połączenia elektryczne (5).
DA - Elektriske tilslutninger (5).
NL - Elektrische aansluitingen (5).
FI - Sähköliitännät (5).

**5**





## 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 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.

### 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 tram te il loro comando senza fare affidamento al rilev tore 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 odel dispositivo di fissaggio in conformità con qu ste 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.

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.

## AVVERTENZE PER L'UTILIZZO

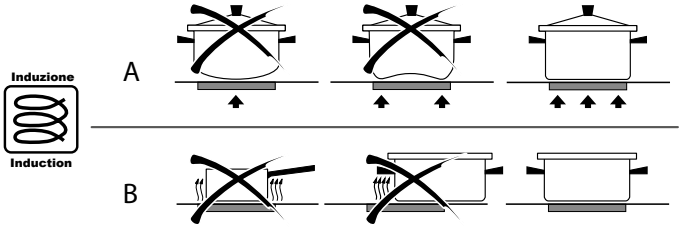
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.
- Durante l'uso, pentole e stoviglie possono causare dei rumori che possono dipendere da:
  – un livello di potenza elevato.
  – materiali diversi del fondo delle pentole.
- ATTENZIONE: 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 utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Non conservare oggetti infiammabili nei cassetti posti sotto il piano cottura. Il portaposate, deve essere in materiale resistente al calore.
- Non riscaldare pentole o padelle vuote e controllare sempre che le pentole abbiano al loro interno una quantità minima di liquidi.
- 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.
- Prestare attenzione a non ustionarsi durante e dopo l'uso del dispositivo.
- Assicurarsi che nessun cavo elettrico fisso o mobile del dispositivo entri in contatto con il vetro o una padella calda.
- Non utilizzare il piano cottura per riscaldare barattoli.
- Non applicare nessun tipo di copertura al piano induzione.
- I cavi elettrici non devono entrare in contatto col piano cottura.
- Si consiglia di proteggere le mani dal calore usando delle apposite presine. Utilizzare esclusivamente guanti o presine asciutti.
- Usare solo pentole e padelle a fondo liscio e magnetico idonee per piani induzione.
- Evitare che zucchero, materiali sintetici o pellicole d'alluminio entrino a contatto con le zone calde. Queste sostanze, durante il raffreddamento, possono provocare crepe o altre alterazioni sulla superficie vetroceramica: spegnere il dispositivo e rimuovere immediatamente dalla zona di cottura ancora calda
- Spostare le pentole sollevandole per non strisciare la superficie del piano cottura.
- Pentole e piano cottura devono essere perfettamente puliti prima di entrare in contatto.
- Non far cadere alcun oggetto sopra il piano cottura !

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

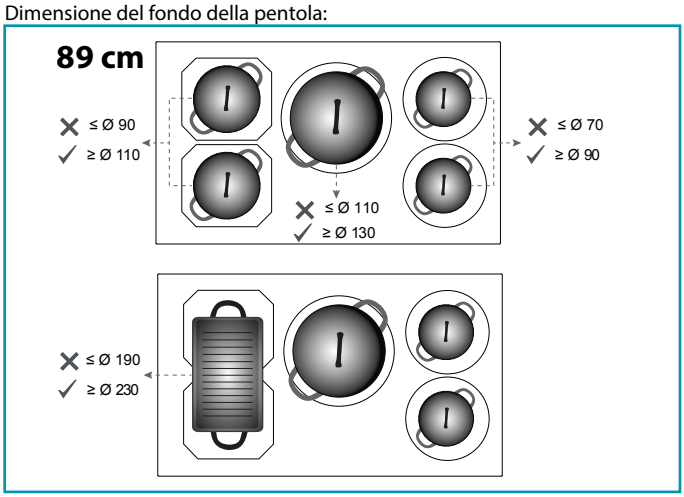
Usare pentole di dimensioni adeguate alla zona di cottura desiderata.

## 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:




**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.
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

- 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.
- Non conservare oggetti metallici direttamente al di sotto del piano cottura.
- Usare possibilmente sempre dei coperchi per evitare dispersione di calore.
- Cuocere con poca acqua.
- Dopo aver iniziato ad arrostire o a cuocere le pietanze portare il livello di potenza su un livello più basso.

## INDICAZIONI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

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

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

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

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

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

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

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

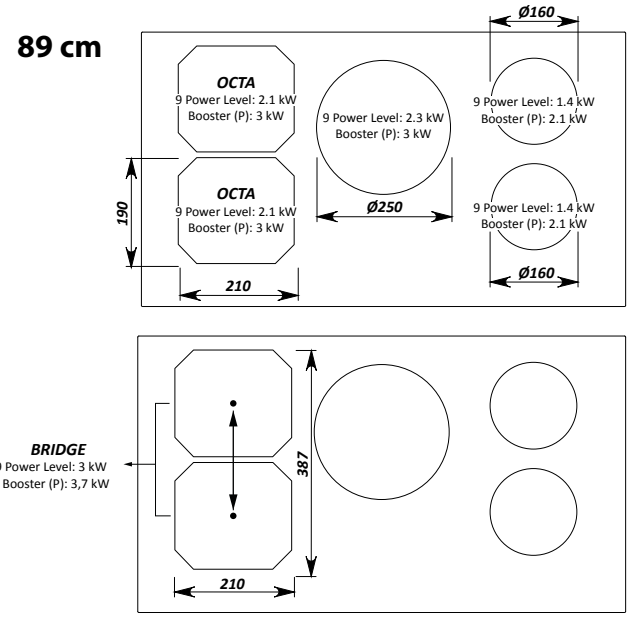
## SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO PIANO INDUZIONE 90

**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 | **Piano Induzione 90** |
| Tipologia di piano cottura | **Piano cottura in vetroceramica** |
| Numero di zone di cottura / superfici di cottura | **5** |
| Tecnologia di riscaldamento | **Zone e superfici di cottura a induzione** |
| Superficie utile | **2x(21,0x19,0 cm)+1x(Ø25,0 cm) + 2x(Ø16,0 cm)** |

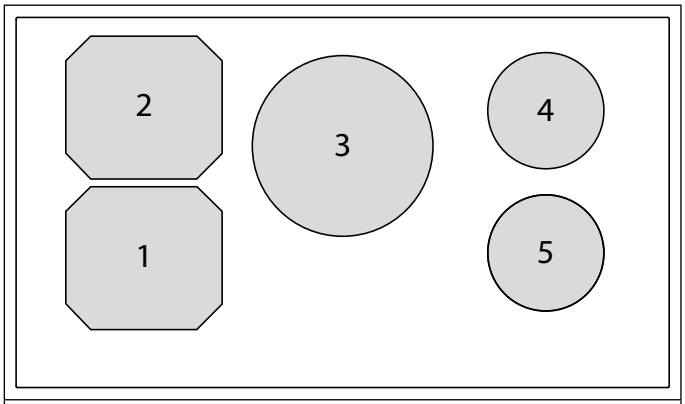
## DIMENSIONE DELLA SUPERFICIE UTILE




**POTENZA TOTALE: 2,8 - 10,4 kW**

## CONSUMO ENERGETICO (Wh / Kg)

**Consumo energetico zone di cottura:**




| |
|---|
| 1: 182,9 Wh/Kg |
| 2: 188,5 Wh/Kg |
| 3: 179,6 Wh/Kg |
| 4: 187,2 Wh/Kg |
| 5: 187,2 Wh/Kg |

**Consumo energetico del piano cottura:** 185,1 Wh/Kg

## INSTALLAZIONE
### parte riservata solo a personale qualificato

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

### CARATTERISTICHE TECNICHE

I dati tecnici dell'apparecchio sono riportati su etichette.

### 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 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; usare un 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 |
|---|---|---|---|
| 380V - 415V~ 50/60Hz | 2P+N | 4 x 4 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |
| 380V - 415V~ 50/60Hz | 3P+N | 5 x 1.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |

# FUNZIONAMENTO E USO DEL PIANO INDUZIONE

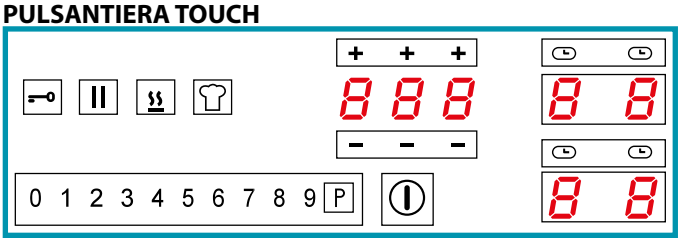
**USARE SOLO PENTOLE PER PIANI INDUZIONE.**
Quando si accende una zona cottura il fondo della pentola si riscalda.
La zona cottura si riscalda solamente grazie al calore ceduto dalla pentola.
L'induzione rileva automaticamente le dimensioni della pentola.
La potenza di riscaldamento deve essere scelta 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<br>Riscaldare | Salse, burro, cioccolato, gelatina<br>Piatti precotti |
| **2 - 3** | Montare<br>Scongelare | Riso, budino e piatti cotti<br>Verdure, pesce, prodotti surgelati |
| **3 - 4** | Vapore | Verdure, pesce, carne |
| **4 - 5** | Bollire | Patate lesse, zuppe, pasta<br>Verdure fresche |
| **6 - 7** | Cucinare a fuoco dolce | Carne, fegato, uova, salsicce<br>Goulash, rolate, trippa |
| **7 - 8** | Cuocere<br>Friggere | Patate, ciambelle, tortini |
| **9** | Friggere, portare a ebollizione | Bistecche, frittate<br>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 blocco comandi.<br>Blocco della tastiera per impedire comandi accidentali |
| | Tasto pausa.<br>Sospende la cottura. Vedere la funzione PAUSA |
| | Tasto funzione KEEP WARM.<br>mantiene le pietanze calde |
| | Tasto CHEF COOK.<br>Abilita 3 zone di cottura con potenze differenti di riscaldamento. |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | Selettore del livello di potenza<br>Imposta la potenza della zona di cottura selezionata in una scala da 0 a 9 |
| P | Tasto Booster.<br>Imposta la potenza della zona di cottura selezionata al massimo disponibile |
| | Area Timer.<br>Visualizza il timer impostato.<br>I tasti + e − aumentano o diminuiscono il valore visualizzato sul corrispondente display.<br>Le cifre corrispondono da sinistra a destra: Ore, decine di minuti, minuti. |
| | Area zone cottura.<br>Visualizza e seleziona la zona cottura corrispondente:<br>- Frontale sinistra<br>- Posteriore sinistra<br>- Frontale destra<br>- Posteriore destra |
| | Timer zona cottura.<br>Visualizza l'attivazione del timer legato alla zona di cottura corrispondente |

| Visualizzazione display | descrizione |
|---|---|
| 0 | Zona cottura in stand-by |
| 0. | Zona cottura selezionata |
| 1 --> 9 | Livello di potenza selezionato |
| P. | Power boost: massima potenza di cottura |
| H | Indicatore di calore residuo |
| u. | Funzione Keep warm attiva |
| n | Funzione Bridge attiva |
| y | Pentola non presente sul piano cottura o non rilevata. |
| II | Funzione Pausa attiva |
| L | Funzione Blocco bambini attiva |
| A | 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<br>Premere il tasto ON/OFF |
| 3 sec. | Entro 3 secondi premere nuovamente il tasto ON/OFF ⏻.<br>Il tasto 🔒 inizia a lampeggiare |
| | Premere e mantenere premuto il tasto 🔒 |
| 3 2 4 1 5 | I display delle zone di cottura mostra: 5 .<br>Premere in senso orario le quattro zone. |
| | Rilasciare il tasto |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | Il display zone cottura mostra il simbolo U alternato al numero del parametro 0<br>L'area Timer visualizza l'impostazione corrente del parametro.<br>**Il parametro per l'impostazione della potenza è U0.** |

| Sequenza | descrizione |
|---|---|
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | Premere l'area Timer per modificare il valore di potenza impostato.<br>Premere sul selettore di livello potenza:<br>- a sinistra per diminuire il valore,<br>- a destra per aumentarlo |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | Valore Potenza<br>Minimo: 2.8 2.8kW<br>Massimo: 10.4 10.4kW<br>Incremento di regolazione: 0,1kW |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | Premere su U per uscire dall'impostazione del parametro |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P 2 sec. | Per salvare le modifiche ed uscire dal menu:<br>- premere il tasto ON/OFF ⏻ per 2 secondi.<br><br>Per uscire dal menu senza salvare le modifiche:<br>- 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 0.
- 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 0.
- 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.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

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

1 --> 9

- Premere sul tasto P per attivare il livello Booster.

Il display della zona di cottura selezionata visualizza P.
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.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

- 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:

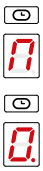
. Non toccare le zone di cottura finchè la spia è accesa.

## FUNZIONE BRIDGE:

- Questa funzione permette di far funzionare assieme le zone di cottura: OCTA; per l'utilizzo di pentole come pescere o pentole di forma rettangolare di grandi dimensioni.

- Premere contemporaneamente i tasti delle due zone di cottura da accoppiare. **ATTENZIONE** si possono accoppiare solamente le zone di cottura OCTA

- 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**

Il livello di potenza è compreso tra 0 e 1
- 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 .

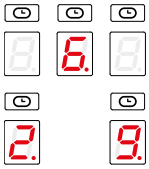
**Per disattivare la funzione KEEP WARM:**
- Premere sul tasto della zona di cottura con la funzione Keep Warm attiva

- Premere il tasto Keep Warm .

## FUNZIONE CHEF COOK:

**abilita 3 zone di cottura con tre diverse potenze da sinistra a destra**

- Premere il tasto Chef Cook . Il display delle zone di cottura indicano l'attivazione della zona e il livello di potenza.



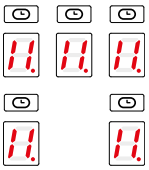
**Per disattivare la funzione CHEF COOK:**

- Premere il tasto Chef Cook .

## 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:**

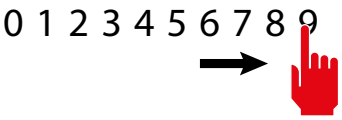
- Premere il tasto Blocco comandi per 1 secondo

## FUNZIONE BLOCCO BAMBINI:

**disattiva il funzionamento di tutti i tasti**

- Accendere il piano di cottura ⏻
- **IMPORTANTE**: eseguire l'intera procedura entro 10 secondi

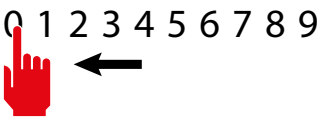
- Premere sul tasto di una zona di cottura per 3 secondi
- Rilasciare il tasto e scorrere il dito verso destra nel selettore di livello di potenza da 0 a 9




- 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

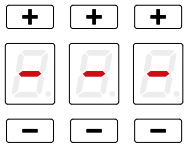
- Premere sul tasto di una zona di cottura per 3 secondi
- Rilasciare il tasto e scorrere il dito verso sinistra nel selettore di livello di potenza da 9 a 0



## FUNZIONE TIMER

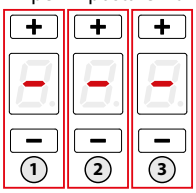
**permette di impostare un tempo al termine del quale verrà emesso un allarme acustico.**

- Premere l'area Timer



- L'area Timer si attiva:

- Premere sui tasti + e − per impostare il timer.



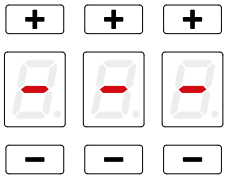

Area 1: ore
Area 2: decine di minuti
Area 3: minuti
Massimo tempo impostabile: 9 ore e 59 minuti
- Dopo 10 secondi il timer inizierà il conto alla rovescia.
- Al termine del conteggio, verrà emesso un segnale acustico.
- Premere un qualsiasi tasto per disattivare il segnale acustico.

## FUNZIONE TIMER ZONA COTTURA:

**permette di spegnere una zona cottura dopo un tempo impostato**

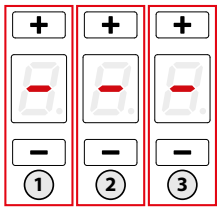
-Premere sul tasto della zona di cottura da impostare.

- Premere il simbolo corrispondente.



- L'area Timer si attiva:

- Premere sui tasti + e − per impostare il timer.



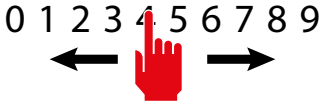

Area 1: ore
Area 2: decine di minuti
Area 3: minuti
Massimo tempo impostabile: 9 ore e 59 minuti
- Dopo 5 secondi il timer inizierà il conto alla rovescia.
- Al termine del conteggio, la zona di cottura interessata verrà spenta e verrà emesso un segnale acustico.
- Premere un qualsiasi tasto per disattivare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

## FUNZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO:

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

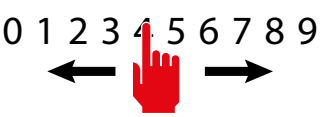
-Premere sul tasto della zona di cottura da impostare. Si accende il punto in basso a destra 0.

- 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 A

**Tabella durata funzione:**

| Livello potenza | Tempo funzione riscaldamento automatico (secondi) |
|---|---|
| 1 | 48 |
| 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 A
- 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.

## 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.

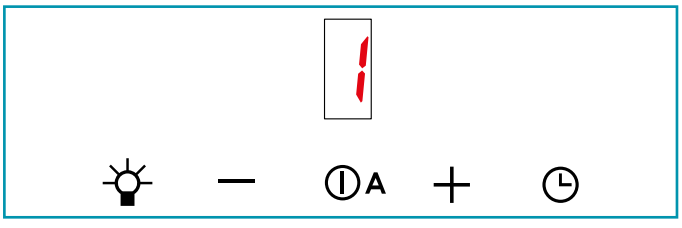
## FUNZIONAMENTO CAPPA

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

### QUALE VELOCITÀ SCEGLIERE?
**velocità (1):** mantiene l'aria pulita con bassi consumi di energia elettrica.
**velocità (2):** condizioni normali di utilizzo.
**velocità (3):** presenza di forti odori e vapori.
**velocità (4):** 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.

### PULSANTIERA TOUCH




| | |
|---|---|
| A | **ON/OFF**<br>**Impulso breve:** Accensione spegnimento cappa<br>**Impulso lungo:** Attivazione ciclo automatico (A) della cappa in funzione della potenza delle piastre. |

| | | |
|---|---|---|
| + | **Incremento velocità da 1 a 4**<br>Velocità 4 è attiva solo per alcuni minuti, poi si attiva velocità 3. | Le velocità sono segnalate dai led presenti nei tasti:<br>1 Velocità 1<br>2 Velocità 2<br>3 Velocità 3<br>4 Velocità 4<br>(led "+" lampeggiante) |
| — | **Riduzione velocità da 4 a 1** | |
| | **Accensione / spegnimento luce**<br>**Impulso breve:** accensione e spegnimento luce<br>**Impulso lungo:** vedere manuale cappa | |
| | **TIMER** (Led rosso lampeggiante)<br>8<br>Autospegnimento dopo 15min.<br>La funzione si disattiva (Led rosso spento) se:<br>- Si preme un'altra volta il tasto TIMER ().<br>- Si preme il tasto ON/OFF (). | |

**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.**

## SINCRONIZZAZIONE PIANO-CAPPA:

### - SENZA TELECOMANDO
- Premere il tasto di associazione **nella cappa** (vedere manuale cappa)
- Premere immediatamente il tasto nel piano cottura

### - CON TELECOMANDO
- Assegnare il radiocomando alla cappa come da istruzioni cappa

Con pulsantiera spenta:
- Premere il tasto nel piano cottura fino a quando il punto digitale del display inizia a lampeggiare 8
- Premere un tasto qualsiasi **nel telecomando**. Il piano cottura memorizza lo stesso codice del telecomando.
- La cappa può essere comandata sia dal telecomando che dal piano cottura.

### GENERARE UN NUOVO CODICE
- La procedura va eseguita **nel piano cottura**

Con pulsantiera spenta:
- Premere + fino a che il display visualizza 8. lampeggiante
- Premere il tasto — per alcuni secondi.
- Per abbinare la cappa, ripetere la procedura di SINCRONIZZAZIONE

### RIPRISTINO CODICE DI FABBRICA
- La procedura va eseguita **nel piano cottura**

Con pulsantiera spenta:
- Premere + fino a che il display visualizza 8. lampeggiante
- Premere il tasto — + + per alcuni secondi.
- Per abbinare la cappa, ripetere la procedura di SINCRONIZZAZIONE

# PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

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

## 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

# 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** U.
- 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 + U + 0 + 3 | Attivazione continua di un tasto | - Oggetti metallici sopra la tastiera<br>- acqua sopra la tastiera | - Spostare gli oggetti metallici<br>- Asciugare l'acqua |
| E + U + 2 + 1 | Temperatura interna superiore agli 85°C | - zone di areazione coperte o insufficienti | - Permettere lo smaltimento del calore interno |
| E + U + 3 + 1 | Configurazione errata | - errore di configurazione | - Contattare l'Assistenza tecnica |
| E + U + 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 + U + 4 + 7 | Mancata comunicazione tra tastiera e moduli induttori | - Cavo di comunicazione danneggiato o scollegato<br>- Modulo induttore danneggiato | - Contattare l'Assistenza tecnica |
| E + U + 2 + 0<br>E + U + 2 + 2<br>E + U + 3 + 5<br>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<br>- tipo di pentola non idonea<br>- pentola o vetro troppo caldi | - riempire la pentola<br>- usare una pentola idonea<br>- togliere la pentola e far raffreddare la zona |
| E + 3 | Pentola non idonea | - La pentola ha poco materiale ferritico<br>- La pentola ha creato un errore nel modulo induttore<br>- Guasto dell'induttore | - Utilizzare una pentola appropriata<br>- Togliere la pentola, attendere 8 secondi e riprovare<br>- 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<br>- Collegamento elettrico errato<br>- Guasto interno<br>- Errore configurazione | - Contattare l'Assistenza tecnica<br>- Controllare collegamento elettrico morsettiere<br>- Contattare l'Assistenza tecnica<br>- Contattare l'Assistenza tecnica |
| E + 6 | Alimentazione errata | - Tensione di alimentazione fuori soglia di funzionamento<br>- Frequenza della tensione di alimentazione errata<br>- Guasto dell'induttore | - Controllare che la tensione di alimentazione sia corretta: tensione e frequenza.<br>- Contattare l'Assistenza tecnica |
| E + 7 | Guasto interno dell'induttore | | - Contattare l'Assistenza tecnica |
| E + 8 | Ventilatore di raffreddamento non funzionante | - Ventilatore sporco<br>- Ventilatore Guasto | - Pulire le feritoie di areazione<br>- 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<br>- sonda guasta | - Raffreddare il vetro<br>- 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.

## 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 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.

### 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.
- 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
- 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.

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.

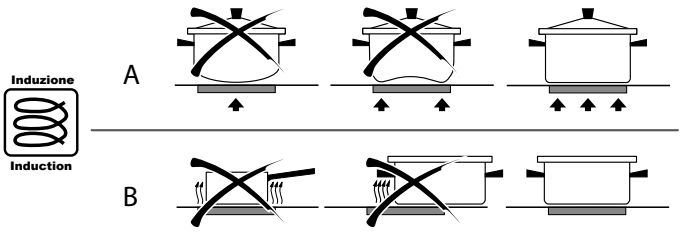
## USE WARNINGS

- 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.
- Never use water to put fire out. Deactivate the cooking area. Choke flames with a cover, a fireproofing blanket or something similar to it.
- Do not keep inflammable objects in the drawers below the cooker. The cutlery tray shall be made up of fire-resistant material.
- Do not heat empty saucepans or frying pans and always check that saucepans have a minimum quantity of liquids inside.
- Switch off the cooker after use.
- Continuously check the cooking in case of greases and oils used, as they can easily catch fire.
- Heat greases and oils at maximum for one minute and never use the Booster function.
- Pay attention not to burn yourself during and after using the device.
- Make sure that no fixed or mobile power cable of the device is in contact with the glass or a hot frying pan.
- Do not use the cooker to heat pots.
- Do not apply any type of cover on the cooktop.
- Electrical cables are not to be in contact with the cooker.
- It is recommended to protect hands from heat using pot holders. Only use dry gloves or pot holders.
- Only use cookware with smooth and magnetic bottom suitable for induction hobs.
- Avoid that sugar, synthetic materials of aluminium, films are in contact with the hot areas. During cooling, those substances can cause cracks or other alterations on the pyroceram surface: switch off the device and immediately remove from the cooking area that is still hot
- When moving saucepans, make sure to lift them rather than slide them over the surface.
- Saucepans and cooker are to be perfectly cleaned before being in contact.
- Do not drop objects on the hob!

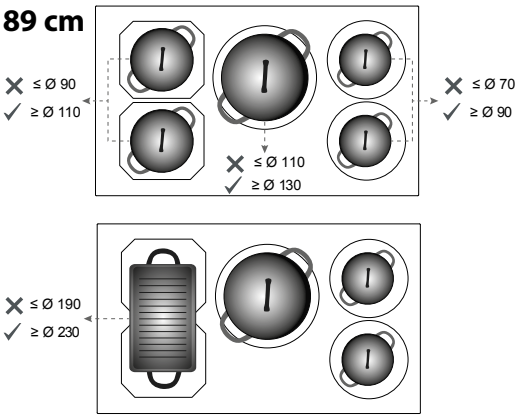
**Only use saucepans with magnetic bottom.**
**Other materials are not admitted.**

## SAUCEPAN SELECTION

**Saucepans suitable for induction hobs:**
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.
Using saucepans with uneven bottoms can make it difficult to detect the saucepan and heat it up.
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:




**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.
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.

- Use saucepans of appropriate size to the desired cooking area. Always use a saucepan or frying pan on each cooking area, even with the

BRIDGE function.

- Do not place hot saucepans on the sensor keys or the LEDs, as this could cause damage to the electronic components underneath.
- Keep controls and lamps always clean.
- Do no keep metal objects directly below the cooker.
- Possibly use always covers to avoid heat dispersion.
- Cook with little water.
- After starting grilling or cooking dishes bring the power level to a lower one.

## SAFETY AND WARNING INDICATIONS

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

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

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

The appliance is equipped with cooling fans. If there is a drawer under a built-in appliance, a separation must be ensured between the drawer and the bottom of the appliance, for appropriate hob ventilation and to make sure the fans are not be obstructed.

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

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

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

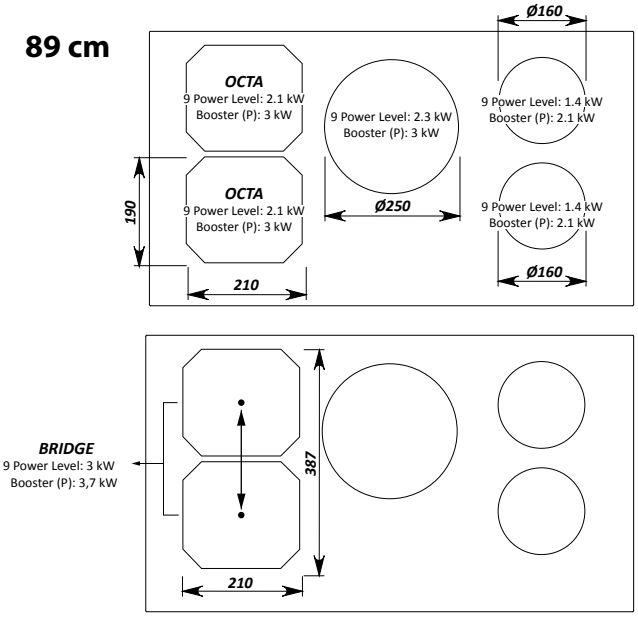
## PRODUCT DATA SHEET INDUCTION HOB 90

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

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

| | |
|---|---|
| Manufacturer | **Falmec S.p.a.** |
| Model identification | **Induction hob 90** |
| Type of hob | **Glass ceramic cooktop** |
| Number of cooking zones / cooking areas | **5** |
| Heating technology | **Induction cooking zones and cooking surfaces** |
| Useful surface area | **2x(21,0x19,0 cm)+1x(Ø25,0 cm) + 2x(Ø16,0 cm)** |

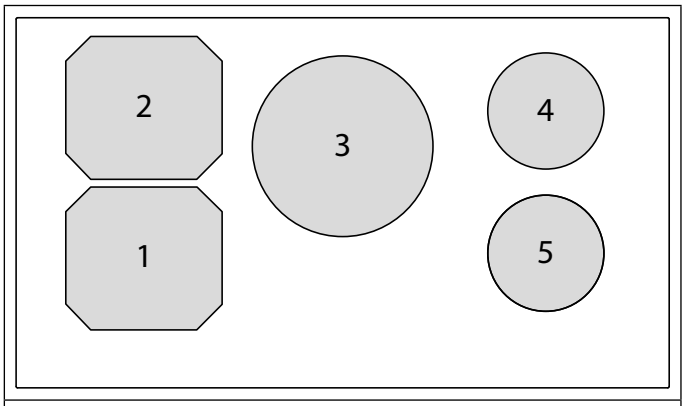
### SIZE OF USABLE SURFACE




**TOTAL POWER: 2,8 - 10,4 kW**

### ENERGY CONSUMPTION (Wh / Kg)

**Energy consumption cooking zones:**




| |
|---|
| 1: 182,9 Wh/Kg |
| 2: 188,5 Wh/Kg |
| 3: 179,6 Wh/Kg |
| 4: 187,2 Wh/Kg |
| 5: 187,2 Wh/Kg |

**Energy consumption of the hob:** 185,1 Wh/Kg

## INSTALLATION
**only intended for qualified personnel**

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

### TECHNICAL FEATURES
The technical specifications are exhibited on the labels located.

### 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 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; use a 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 |
|---|---|---|---|
| 380V - 415V~ 50/60Hz | 2P+N | 4 x 4 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |
| 380V - 415V~ 50/60Hz | 3P+N | 5 x 1.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |

# OPERATION AND USE OF THE COOKTOP

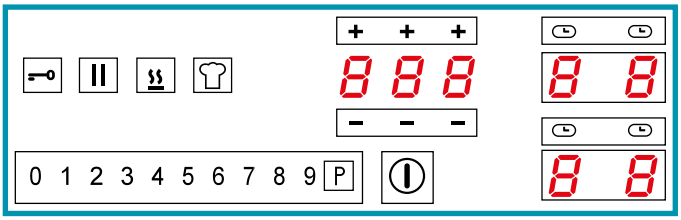
**ONLY USE COOKWARE SUITABLE FOR INDUCTION HOBS.**
When a cooking are is turned on, the bottom of the saucepan heats.
The cooking area only heats thanks to the heat given by the saucepan.
The cooktop automatically detects the size of the saucepan.
The heating power is to be chosen based on what shall 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:

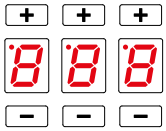
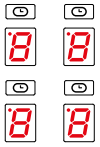
## SETTING AREAS

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

## PUSH-BUTTON PANEL



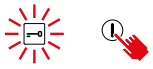
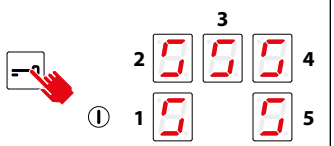
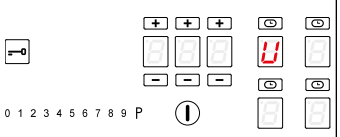

| Control | description |
|---|---|
| | Cooker top ON/OFF. In case no other control is enabled, the cooker switches off automatically after a few seconds |
| | Control block key.<br>Keyboard lock to prevent accidental controls |
| | Pause key.<br>It suspends cooking. See PAUSE function |
| | KEEP WARM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

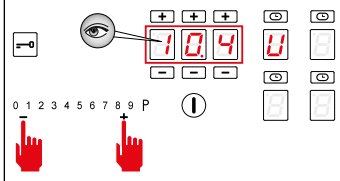
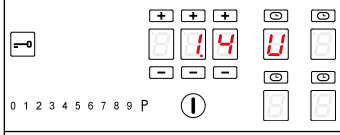
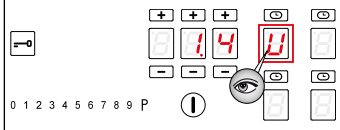
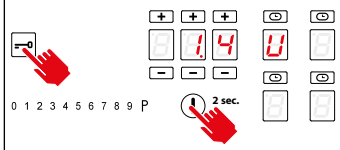
| Display | description |
|---|---|

| | |
|---|---|
| | 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<br>Press the ON/OFF key |
|  **3 sec.** | Within 3 seconds, press the ON/OFF key again.<br>The key starts flashing |
| | Press and hold |
|  | The cooking area displays show:<br>.<br>Press the four areas clockwise. |
| | Release the key |
|  | The cooking area display shows the symbol alternating with the parameter number<br>The Timer area displays the current setting of parameter<br>**The parameter for setting the power is U0.** |

| Sequence | description |
|---|---|
|  | Press the Timer area to change the set power value.<br>Press the power level selector:<br>- left to decrease the value,<br>- right to increase it |
|  | Power Value<br>Minimum: 2.8 2.8kW<br>Maximum: 10.4 10.4kW<br>Adjustment increment: 0.1kW |
|  | Press to exit parameter setting |
|  | To save changes and exit the menu:<br>- press the ON/OFF key for 2 seconds.<br><br>To exit the menu without saving changes:<br>- press the key |

## AUTOMATIC SWITCH-ON OF THE COOKING AREA

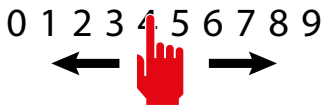
- Turn on the cooker top
- Place the saucepan, not empty, on the cooking area
- The key corresponding to the area is automatically switched on
- The power level selector switch is activated by illuminating level 0

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

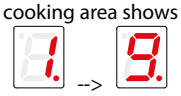
- Press the key of the cooking area to be set. The bottom right-hand dot lights up
- Adjust the desired power level.

## 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:



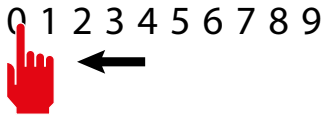
- Press the P key to activate the booster level.

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.




ENGLISH

- 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: OCTA; for the use of fish kettles or large rectangular saucepans.

- Press the keys of the two cooking areas to be paired simultaneously.
**CAUTION** only the OCTA cooking areas can be coupled

- 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**

The power level is between 0 and 1
- 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.

## CHEF COOK FUNCTION::

**enables 3 cooking areas with three different powers, from left to right**

- Press the Chef Cook key . The cooking area display indicates the activation of the area and the power level.

**To deactivate the CHEF COOK function:**

- Press the Chef Cook 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

## CHILD LOCK FUNCTION:

**deactivates operation of all keys**

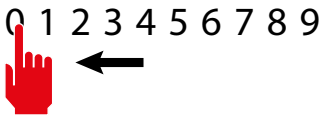
- Turn on the cooker top ⏻
- **IMPORTANT**: perform the entire procedure within 10 seconds

- 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

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

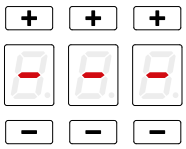
- The cooking area display indicates the activation of the function

**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

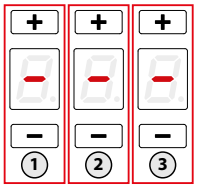



## TIMER FUNCTION

**allows you to set a time after which an acoustic alarm will sound.**
- Press Timer area



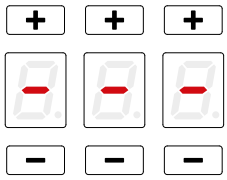
- The Timer area is activated:
- Press the + and − keys to set the timer.



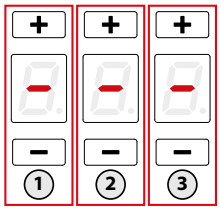

Area 1: hours
Area 2: tens of minutes
Area 3: minutes
Maximum setting time: 9 hours 59 minutes
- After 10 seconds the timer will start the countdown.
- At the end of the countdown, an acoustic signal will sound.
- Press any key to deactivate the acoustic signal.

## 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.
- Press the corresponding symbol.



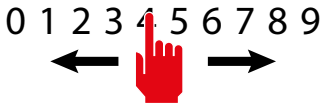
- The timer area is activated:
- Press the + and − keys to set the timer.




Area 1: hours
Area 2: tens of minutes
Area 3: minutes
Maximum setting time: 9 hours 59 minutes
- After 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.

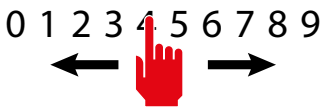
## AUTOMATIC HEATING FUNCTION:

**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.

## 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.

## OPERATION

### WHEN TO TURN ON THE HOOD?

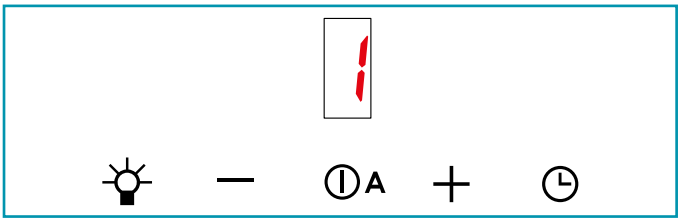
Switch on the hood at least one minute before starting to cook to direct fumes and vapours towards the suction surface.
After cooking, leave the hood operating until complete extraction of all vapours and odours. By means of the Timer function, it is possible to set auto switch-off function which will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

### WHICH SPEED IS TO BE SELECTED?

**speed (1):** maintains the circulation of clean air with low electricity consumption.
**speed (2):** normal conditions of use.
**speed (3):** presence of strong odours and vapours.
**speed (4):** 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.

### HOOD TOUCH PUSHBUTTON PANEL



| | | |
|---|---|---|
| ⏻ A | **ON/OFF**<br>**Short pulse:** Hood switch ON/OFF<br>**Long pulse**: Hood operation automatic cycle activation (A) according to plate power. | |
| + | **Increase speed from 1 to 4**<br>Speed 4 is only active for a few minutes | The speeds are indicated by the LEDs on the keys:<br>1 Speed 1<br>2 Speed 2<br>3 Speed 3<br>4 Speed 4<br>("+" LED flashing) |
| − | **Reduce speed from 4 to 1** | |
| 💡 | **Light on/off**<br>**Short impulse:** turn on and off<br>**Long impulse:** see hood manual | |
| 🕒 | **TIMER** (red LED flashing)<br>Auto switch-off after 15 min.<br>The function deactivates (red LED off) if:<br>- The TIMER key (🕒) is pressed again.<br>- The ON/OFF key (✣) is pressed. | |

⚠ **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.**

## TOP-HOOD SYNCHRONISATION:

### - WITHOUT REMOTE CONTROL

- Press the association key **in the hood** (see hood manual)
- Immediately press the 💡 button on the hob

### - WITH REMOTE CONTROL

- Assign the radio control to the hood as per the hood instructions

With push button panel switched off:
- Press the 🕒 key on the cooker top until the digital dot on the display starts flashing
- Press any key **on the remote control.** The cooker top stores the same code as the remote control.
- The hood can be controlled from both the remote control and the cooker top.

### CREATE A NEW CODE

- The procedure must be carried out **on the cooker top**

With push button panel switched off:

- Press + until the display shows flashing
- Press the — key for a few seconds.
- To couple the hood, repeat the SYNCHRONISATION procedure

**RESTORING DEFAULT CODE**
- The procedure must be carried out **on the cooker top**

With push button panel switched off:

- Press + until the display shows flashing
- Press the — + + key for a few seconds.
- To couple the hood, repeat the SYNCHRONISATION procedure

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

Before cleaning the cooker, make sure that it is at room temperature.
Always clean the cooker after each use with a specific cleanser for pyroceram.
Do not use products containing:
- corrosive agents (soda, acids, ammoniac).
- abrasive agents (dusts or paste).

Do not use pointed or abrasive objects.
After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

### 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

## 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 + 0 + 3 | Continuous activation of a key | - Metal objects above the keyboard<br>- water over the keyboard | - Move the metal objects<br>- Dry the water |
| E + 2 + 1 | Internal temperature above 85°C | - covered or insufficient ventilation areas | - Allow internal heat dissipation |
| E + 3 + 1 | Incorrect configuration | - configuration error | - Contact Technical Supportstenza tecnica |
| E + 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 + 4 + 7 | No communication between keyboard and inductor modules | - Communication cable damaged or disconnected<br>- Damaged inductor module | - Contact Technical Support |

| | | | |
|---|---|---|---|
| E + 11 + 2 + 0<br>E + 11 + 2 + 2<br>E + 11 + 3 + 5<br>E + 11 + 3 + 6 | Control keyboard internal error | | - Contact Technical Support |
| E + 2 | Temperature limits were exceeded in the cooking area | - Empty saucepan<br>- unsuitable saucepan type<br>- saucepan or glass too hot | - fill the saucepan<br>- use a suitable saucepan<br>- remove the saucepan and allow the area to cool down |
| E + 3 | Unsuitable saucepan | - The saucepan has little ferritic material<br>- The saucepan caused an error in the inductor module<br>- Inductor failure | - Use a suitable saucepan<br>- Remove the saucepan, wait 8 seconds and try again<br>- 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<br>- Incorrect electrical connection<br>- Internal fault<br>- Configuration error | - Contact Technical Support<br>- Check terminal board electrical connection<br>- Contact Technical Support<br>- Contact Technical Support |
| E + 6 | Incorrect power supply | - Out-of-range supply voltage<br>- Incorrect supply voltage frequency<br>- Inductor failure | - Check that the supply voltage is correct: voltage and frequency.<br>- Contact Technical Support |
| E + 7 | Internal inductor failure | | - Contact Technical Support |
| E + 8 | Cooling fan not working | - Dirty fan<br>- Fan Failure | - Clean the air vents<br>- 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<br>- faulty probe | - Cool the glass<br>- 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.

## 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 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.

### 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.
- Wenn das Speisekabel oder andere Teile beschädigt sind, darf die Kochebene NICHT benutzt werden: Die Kochebene von der Stromversorgung abtrennen und sich zwecks Reparatur an den Händler oder an eine autorisierte Kundendienststelle wenden.
- WARNUNG: Wenn Schrauben oder Befestigungselemente nicht gemäß diesen Anweisungen angebracht werden, kann dies zu elektrischen Gefahren führen.
- Die elektrische, mechanische und funktionelle Struktur des Geräts darf nicht verändert werden.
- 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.

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.

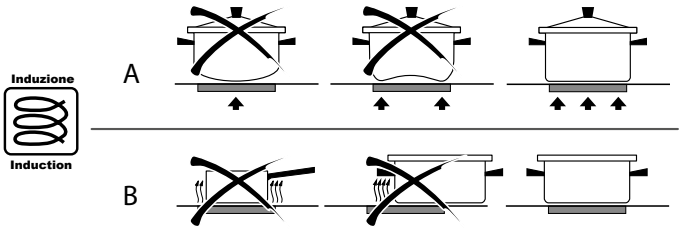
## HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- •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.
- Nie Wasser zum Löschen eines Feuers benutzen. Den Kochbereich ausschalten. Die Flammen mit einem Deckel, einer feuerfesten Decke oder etwas Ähnlichem ersticken.
- Keine brennbaren Gegenstände in den Schubladen unterhalb der Kochebene aufbewahren. Der Besteckeinsatz muss aus hitzebeständigem Material sein.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen erhitzen und immer sicherstellen, dass in den Töpfen eine Mindestmenge an Flüssigkeit vorhanden ist.
- Die Kochebene nach dem Gebrauch immer ausschalten.
- Bei Verwendung von Fetten und Ölen den Kochvorgang immer gut überwachen, da diese Substanzen sich leicht entzünden können.
- Fette und Öl höchstens eine Minute lang erhitzen und dazu nie die „Booster"-Funktion benutzen.
- Vorsichtig mit dem Gerät umgehen, damit es während und nach seinem Gebrauch zu keinen Verbrennungen kommt.
- Sicherstellen, dass kein festes oder loses Elektrokabel der Vorrichtung mit dem heißen Glas oder einer heißen Pfanne bzw. Topf in Berührung kommt.
- Die Kochebene nicht zum Erwärmen von Konservendosen benutzen.
- Die Induktionsebene in keiner Form abdecken.
- Die Elektrokabel dürfen nicht mit der Kochebene in Berührung kommen.
- Zum Schutz der Hände vor Hitze wird die Verwendung von Topflappen empfohlen. Ausschließlich trockene Kochhandschuhe bzw. Topflappen benutzen.
- Nur Töpfe und Pfannen mit glattem und magnetischem Boden für Induktionskochfelder verwenden.
- Verhindern, dass Zucker, synthetische Materialien oder Aluminiumfolie mit den heißen Bereichen in Kontakt kommen. Diese Substanzen können beim Abkühlen zu Rissen oder anderen Schäden an der Oberfläche des Ceranfeldes führen: Das Gerät ausschalten und die Substanzen sofort von dem noch heißen Kochbereich entfernen.
- Die Töpfe zum Bewegen anheben und nicht auf der Oberfläche des Kochfelds verschieben
- Töpfe und Kochebene müssen einwandfrei sauber sein, bevor sie miteinander in Kontakt kommen.
- Keine Gegenstände auf die Kochfelder fallen lassen!

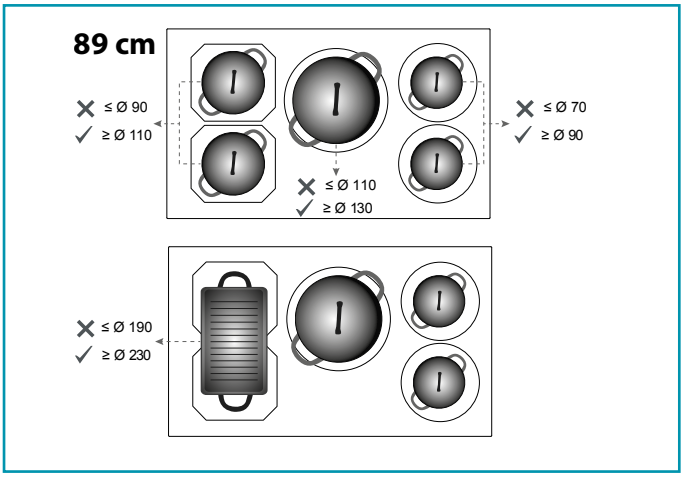
**Nur Töpfe mit magnetischem Boden benutzen.**
**Andere Materialien sind nicht erlaubt.**

### WAHL DES TOPFES

**Für Induktion geeignete Töpfe:**
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.
Die Verwendung von Töpfen mit unebenem Boden macht es schwierig, den Topf zu erkennen und zu erhitzen.
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:




**Nicht für Induktion geeignete Töpfe:**
Töpfe mit nicht oder nur teilweise magnetisierbaren Böden, die kleiner als die angegebene Mindestgröße sind und nicht perfekt flach sind, sind nicht für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet.
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
- Die Größe der Töpfe muss dem benutzten Kochbereich angemessen sein.
- Immer einen Topf bzw. eine Pfanne pro Kochbereich benutzen, auch in der Funktion BRIDGE.
- Kein heißes Geschirr auf die Sensortasten und die Kontrollleuchten stellen, da die darunter befindliche Elektronik dadurch beschädigt werden kann.
- Die Betätigungstasten und Kontrollleuchten müssen immer sauber sein.
- Keine Metallgegenstände direkt unterhalb der Kochebene aufbewahren.
- Möglichst immer Deckel benutzen, um eine Dispersion der Hitze zu verhindern.
- Mit wenig Wasser kochen.
- Nach Koch- oder Bratbeginn der Speisen die Wärmeleistung der Kochebene auf eine niedrigere Stufe stellen.

## ANGABEN UND HINWEISE ZUR SICHERHEIT

**Hinweis für Personen mit Herzschrittmacher:**
Beachten, dass während des Betriebs in der Nähe des Geräts ein elektromagnetisches Feld erzeugt wird. Es ist sehr unwahrscheinlich, dass der betrieb des Herzschrittmachers dadurch beeinflusst wird.
Wenden Sie sich in Zweifelsfällen an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.

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

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

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

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

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

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

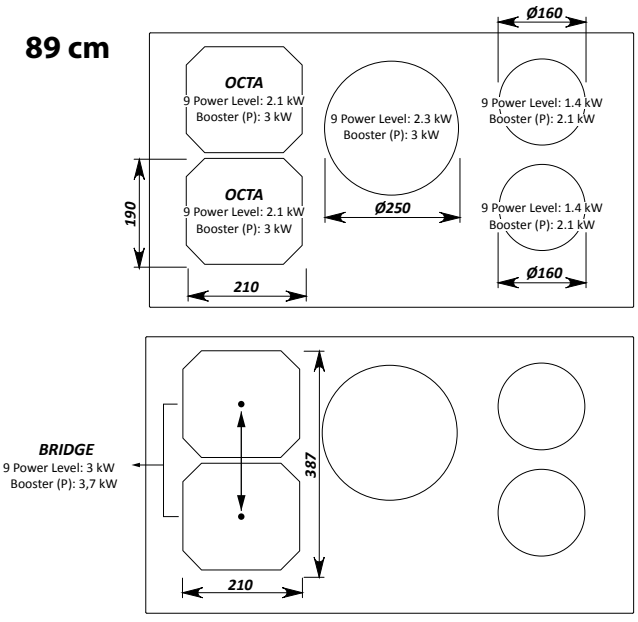
DEUTSCH

## PRODUKTDATENBLATT INDUKTIONSKOCHFELD 90

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

| | |
|---|---|
| Hersteller | **Falmec S.p.a.** |
| Modellkennung | **Induktionskochfeld 90** |
| Art der Kochmulde | **Glaskeramik-Kochfeld** |
| Anzahl der Kochzonen / Kochflächen | **5** |
| Heiztechnik | **Induktionskochzonen und kochflächen** |
| Nutzfläche | **2x(21,0x19,0 cm)+1x(Ø25,0 cm) + 2x(Ø16,0 cm)** |

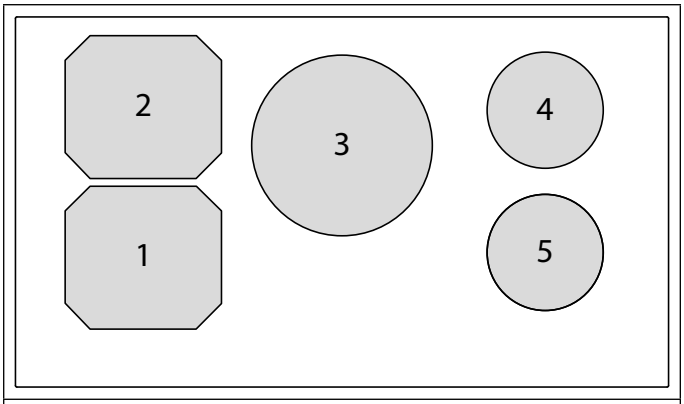
### GRÖßE DER NUTZBAREN OBERFLÄCHE




**GESAMTLEISTUNG: 2,8 - 10,4 kW**

### ENERGIEVERBRAUCH (Wh / Kg)

**Energieverbrauch Kochstellen:**




| |
|---|
| 1: 182,9 Wh/Kg |
| 2: 188,5 Wh/Kg |
| 3: 179,6 Wh/Kg |
| 4: 187,2 Wh/Kg |
| 5: 187,2 Wh/Kg |

**Energieverbrauch der Kochmulde:** 185,1 Wh/Kg

# INSTALLATION

**Dieser Abschnitt ist ausschließlich qualifiziertem Personal vorbehalten**

**Vor der Installation 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.

## 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

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: Ein Gerät verwenden, das die Trennung vom Netz gewährleistet. 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 | Querschnitt des Kabels | Versorgungskabel |
|---|---|---|---|
| 380V -415V~ 50/60Hz | 2P+N | 4 x 4 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |
| 380V -415V~ 50/60Hz | 3P+N | 5 x 1.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |

# BETRIEB UND EINSATZ DER INDUKTIONSEBENE

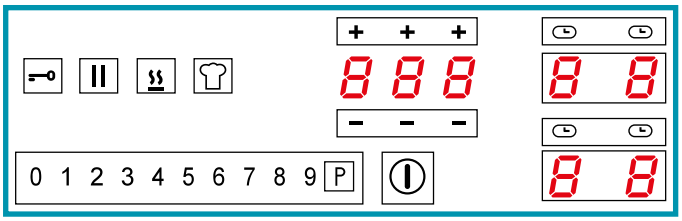
**NUR TÖPFE FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER VERWENDEN.**
Bei Einschalten eines Kochbereichs wird der Boden des Topfes erwärmt.
Der Kochbereich erwärmt sich ausschließlich durch die vom Topf abgegebene Wärme.
Die Induktion erfasst automatisch die Abmessungen des Topfes.
Um die Umweltbelastung zu verringern, 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<br>Erwärmen | Soßen, Butter, Schokolade, Gelatine<br>Vorgekochte Gerichte |
| **2 - 3** | Schlagen<br>Auftauen | Reis, Pudding und Fertiggerichte<br>Gemüse, Fisch, Tiefkühlprodukte |
| **3 - 4** | Dampf | Gemüse, Fisch, Fleisch |
| **4 - 5** | Kochen | Kochkartoffeln, Suppen, Pasta<br>Frisches Gemüse |
| **6 - 7** | Kochen bei sanfter Hitze | Fleisch, Leber, Eier, Würste<br>Gulasch, Rouladen, Kutteln |
| **7 - 8** | Kochen<br>Frittieren | Kartoffeln, Kringel, Aufläufe |
| **9** | Frittieren, zum Kochen bringen | Beefsteaks, Eierkuchen<br>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 |
| | Taste Tastensperrung.<br>Sperrung der Tastatur, um versehentliche Schaltungen zu vermeiden |
| | Pause-Taste.<br>Unterbricht den Garvorgang. Siehe PAUSE-Funktion |
| | Taste KEEP-WARM-Funktion.<br>Hält die Speisen |
| | CHEFKOCH-Taste.<br>Aktiviert 3 Kochzonen mit unterschiedlichen Wärmeleistungen. |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | Leistungsstufenregler<br>Die Leistung der gewählten Kochzone kann auf die Stufen 0 bis 9 eingestellt werden |
| P | Booster-Taste.<br>Die Leistung der gewählten Kochzone wird auf die verfügbare Höchstleistung eingestellt |
| | Timer-Bereich.<br>Anzeige des eingestellten Timers.<br>Mit den Tasten + und − wird die auf dem entsprechenden Display angezeigte Zeit erhöht oder verringert.<br>Die Ziffern entsprechen von links nach rechts: Stunden, Zehnerminuten, Minuten. |
| | Kochzonenbereich.<br>Anzeige und Wahl der entsprechenden Kochzone:<br>- Vorne links<br>- Hinten links<br>- Vorne rechts<br>- Hinten rechts |
| | Timer Kochzone.<br>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 |

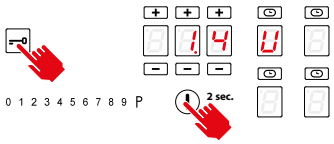
| | |
|---|---|
| | Bridge-Funktion befähigt |
| | Kein Topf auf dem Kochfeld vorhanden oder erfasst. |
| | Pause-Funktion befähigt |
| | Kindersicherungsfunktion befähigt |
| | Funktion Automatisches Erhitzen befähigt |

## 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 ⏻.<br>Die Taste 🔒 beginnt zu blinken |
| | Drücken und gedrückt halten 🔒 |
| 1 2 3 4 5 | Auf den Anzeigen der Kochzonen erscheint Folgendes: S .<br>Die vier Zonen im Uhrzeigersinn drücken. |
| | Taste loslassen |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | Auf der Anzeige der Kochzone erscheint abwechselnd das Symbol U und die Nummer des Parameters<br>In der Kochzone erscheint die aktuelle Einstellung des Parameters 0<br>**Der Parameter zur Einstellung der Leistung ist U0.** |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | Kochzone drücken, um den eingestellten Leistungswert zu ändern.<br>Leistungsstufenregler betätigen:<br>- nach links, um den Wert zu senken,<br>- nach recht, um ihn zu erhöhen |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | Leistungswert<br>Mindestwert: 2,8 2,8 kW<br>Höchstwert: 10,4 10,4 kW<br>Reglerschritte: 0,1 kW |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | Auf U drücken, um die Parametereinstellung zu verlassen |

DEUTSCH

| Reihenfolge | Beschreibung |
|---|---|
|  | Zum Speichern der Änderungen und Verlassen des Menüs:<br>- ON/OFF-Taste ⏻<br>für zwei Sekunden drücken.<br><br>Verlassen des Menüs, ohne die Änderungen zu speichern:<br>- Taste ⊸ drücken |

## AUTOMATISCHES EINSCHALTEN DER KOCHZONE

- Kochfeld einschalten ⏻
- Einen nicht leeren Topf auf die Kochzone stellen

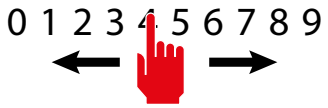
- Die der Zone entsprechende Taste leuchtet automatisch auf
- Der Leistungsstufenregler wird durch Aufleuchten der Stufe 0 befähigt

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

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

## LEISTUNGSSTUFENEINSTELLUNG:

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



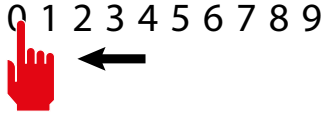

- Das Display der gewählten Kochzone zeigt die eingestellte Leistungsstufe an:

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

Auf dem Display der gewählten Kochzone erscheint .
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:

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

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

## BRIDGE-FUNKTION

- Mit dieser Funktion können folgende Kochzonen zusammen verwendet werden: OCTA; zur Verwendung von Fischkochtöpfen oder anderen großen rechteckigen Töpfen.

- Tasten der beiden zu koppelnden Kochzonen gleichzeitig drücken. **ACHTUNG** Es können nur OCTA-Kochzonen verbunden werden

- 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**

Die Leistungsstufe liegt zwischen 0 und 1
- Taste der zu regulierenden Kochzone drücken.

Der untere rechte Punkt leuchtet auf

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

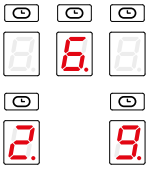
**Ausschalten der Funktion KEEP WARM:**
- Taste der Kochzone mit eingestellter Keep-Warm-Funktion betätigen

- Taste Keep Warm drücken.

## CHEFKOCH-FUNKTION:

**Aktiviert 3 Kochzonen mit unterschiedlichen Leistungen von links nach rechts**

- Die Chefkoch-Taste . drücken. Auf den Displays der Kochzonen werden die Aktivierung der Zone und die Leistungsstufe angezeigt.



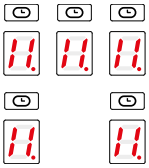
**Ausschalten der CHEFKOCH-Funktion:**

- Die Chefkoch-Taste 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, an-

schließend 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:**

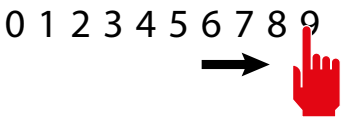
- Taste zur Tastensperrung eine Sekunde lang drücken

## 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

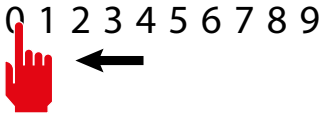



- Auf dem Display der Kochzone erscheint die Einstellung der Funktion

**Ausschalten der Funktion KINDERSICHERUNG:**

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

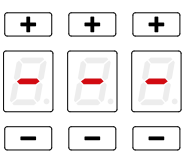
- Taste einer Kochzone drei Sekunden lang drücken
- Taste loslassen und mit dem Finger auf dem Regler der Leistungsstufen 0 bis 9 nach links wischen



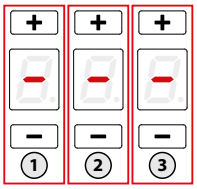

## TIMER-FUNKTION

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

- Auf den Timerbereich drücken



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



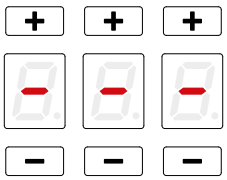

Bereich 1: Stunden
Bereich 2: Zehnerminuten
Bereich 3: Minuten
Einstellbare Höchstzeit: 9 Stunden und 59 Minuten
- Nach 10 Sekunden beginnt der Timer den Countdown.
- Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein Piepen.
- Eine beliebige Taste drücken, um den Piepton auszuschalten.

## FUNKTION KOCHZONENTIMER:

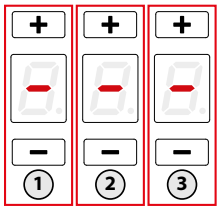
**zum Ausschalten einer Kochzone nach einer eingestellten Zeit**

-PTaste der einzustellenden Kochzone drücken.

- Drücken Sie das entsprechende -Symbol.



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



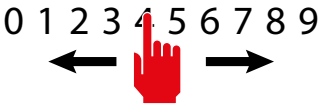

Bereich 1: Stunden
Bereich 2: Zehnerminuten
Bereich 3: Minuten
Einstellbare Höchstzeit: 9 Stunden und 59 Minuten
- Nach fünf Sekunden beginnt der Timer den Countdown.
- Nach Ablauf des Countdowns wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet und es ertönt ein Piepen.
- Eine beliebige Taste drücken, um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

## FUNKTION AUTOMATISCHES ERHITZEN:

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

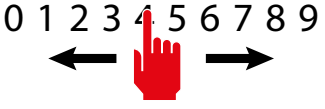
-Taste der einzustellenden Kochzone drücken. Der untere rechte Punkt leuchtet auf

- 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.**

- 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.

# ICHERHEITSVORRICHTUNGEN DER KOCHEBENE

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.

# BETRIEB DUNSTABZUGSHAUBEN

### WANN MUSS DIE ABZUGSHAUBE EINGESCHALTET WERDEN?

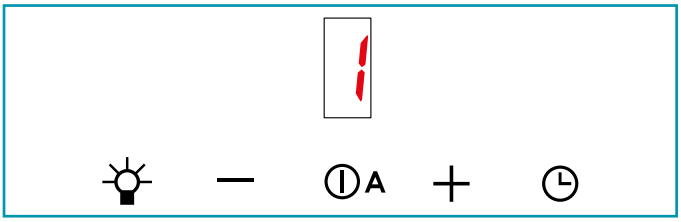
Die Abzugshaube mindestens eine Minute vor Beginn des Kochvorgangs einschalten. Dadurch wird ein Luftstrom erzeugt, der den Rauch und die Dämpfe zur Absaugfläche hin befördert.
Nach Abschluss des Kochvorgangs die Abzugshaube noch so lange laufen lassen, bis alle Dämpfe und Gerüche abgesaugt sind. Es 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):** Hält die Luft bei geringem Stromverbrauch rein.
**Geschwindigkeit (2):** Wird für normale Bedingungen verwendet.
**Geschwindigkeit (3):** Wird bei Vorhandensein von starken Gerüchen oder Dämpfen verwendet.
**Geschwindigkeit (4):** 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.

### TOUCH-TASTATUR WRASENABZUG




| | | |
|---|---|---|
| ⏻A | **ON/OFF**<br>**Kurzer Impuls:** Zündung und abschalten die Haube<br>**Langer Impuls:** Aktivierung des automatischen Betriebszyklusses (A) der Haube in Abhängigkeit von der Leistung der Platten. | |
| + | **Erhöhung der Geschwindigkeit von 1 bis 4** | Die Geschwindigkeiten werden von den an den Tasten vorhandenen LEDs signalisiert:<br>1 Geschwindigkeit 1<br>2 Geschwindigkeit 2<br>3 Geschwindigkeit 3<br>4 Geschwindigkeit 4<br>(LED "+" blinkend) |
| − | **Drosselung der Geschwindigkeit von 4 bis 1** | |
| ☼ | **Einschalten / Ausschalten des Lichts**<br>**Kurzer Impuls:** Ein- und Ausschalten<br>**Langer Impuls:** siehe Handbuch Abzugshaube | |

| | |
|---|---|
| | **TIMER** (rote blinkende LED)<br> <br>Selbstausschaltung nach 15 Minuten<br>Die Funktion wird deaktiviert (rote LED ausgeschaltet), wenn:<br>- man erneut die Taste TIMER drückt.<br>- wenn man die Taste ON/OFF drückt. |

**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.**

## SYNCHRONISIERUNG KOCHEBENE-ABZUGSHAUBE:

### - OHNE FERNSTEUERUNG

- Die Taste für die Verbindung an **der Abzugshaube** drücken (siehe Handbuch Abzugshaube)
- Drücken Sie sofort die Taste in der Kochebene

### - MIT FERNSTEUERUNG

- Die Funksteuerung laut Anweisungen der Abzugshaube zuordnen

Bei ausgeschalteter Tastatur:

- Die Taste auf der Kochebene drücken, bis der digitale Punkt auf dem Display zu blinken beginnt
- Eine beliebige Taste **auf der Fernsteuerung** drücken. Die Kochebene speichert denselben Code der Fernsteuerung.
- Die Abzugshaube kann sowohl über die Fernsteuerung als auch über die Kochebene gesteuert werden.

### EINEN NEUEN CODE ERSTELLEN

- Das Verfahren muss **auf der Kochebene** erfolgen

Bei ausgeschalteter Tastatur:

- + drücken, bis das Display blinkend anzeigt
- Die Taste — einige Sekunden lang drücken.
- Um die Abzugshaube zu verbinden, das Verfahren für die SYNCHRONISIERUNG wiederholen

### WIEDERHERSTELLUNG DES WERKSEITIG EINGESTELLTEN CODES

- Das Verfahren muss **auf der Kochebene** erfolgen

Bei ausgeschalteter Tastatur:

- + drücken, bis das Display blinkend anzeigt
- Die Taste — + + einige Sekunden lang drücken.
- Um die Abzugshaube zu verbinden, das Verfahren für die SYNCHRONISIERUNG wiederholen

# REINIGUNG UND WARTUNG

**ACHTUNG !**
**Zur Reinigung nie einen Dampfreiniger benutzen.**

Vor Reinigung der Kochebene sicherstellen, dass sie auf Umgebungstemperatur ist.
Die Kochebene nach jedem Gebrauch mit einem spezifischen Mittel für Ceranfelder reinigen.

Keine Produkte benutzen, die folgende Stoffe enthalten:
- keine ätzenden Produkte (Soda, Säuren, Ammoniak).
- keine scheuernden Produkte (Pulver oder Pasten).

Keine spitzen oder scheuernden Gegenstände benutzen.
Das Gerät nach der Reinigung mit einem weichen Tuch abtrocknen.

## 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

# 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<br>- Wasser auf der Tastatur | - Metallgegenstände entfernen<br>- 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<br>- Induktionsmodul beschädigt | - Kundendienst benachrichtigen |
| E + ⏻ + 2 + 0<br>E + ⏻ + 2 + 2<br>E + ⏻ + 3 + 5<br>E + ⏻ + 3 + 6 | Interner Fehler der Tastatur | | - Kundendienst benachrichtigen |
| E + 2 | Die Temperaturgrenzwerte der Kochzone wurden überschritten | - Topf ist leer<br>- Topf ist nicht geeignet<br>- Topf oder Glas zu heiß | - Topf füllen<br>- geeigneten Topf verwenden<br>- Topf entfernen und Zone abkühlen lassen |
| E + 3 | Topf ist nicht geeignet | - Der Topf enthält zu wenig ferritisches Material<br>- Der Topf hat eine Störung im Induktionsmodul verursacht<br>- Induktorpanne | - einen geeigneten Topf verwenden<br>- Topf entfernen, acht Sekunden abwarten und erneut versuchen<br>- Kundendienst benachrichtigen |
| E + 4 | Falsche Konfiguration | -Konfigurationsfehler des Induktors | - Kundendienst benachrichtigen |
| E + 5 | Keine Kommunikation zwischen Tastatur und Generator | - LIN-Kabel defekt oder getrennt<br>- Fehlerhafter elektrischer Anschluss<br>- Interne Störung<br>- Konfigurationsfehler | - Kundendienst benachrichtigen<br>- Den elektrischen Anschluss der Klemmleisten prüfen<br>- Kundendienst benachrichtigen<br>- Kundendienst benachrichtigen |
| E + 6 | Falsche Stromversorgung | Versorgungsspannung außerhalb des Betriebsbereichs<br>- falsche Netzfrequenz der Stromversorgung<br>- Induktorpanne | - Überprüfen, dass die Versorgungsspannung korrekt ist: Spannung und Frequenz.<br>- Kundendienst benachrichtigen |
| E + 7 | Interner Induktorfehler | | - Kundendienst benachrichtigen |
| E + 8 | Kühlgebläse funktioniert nicht | - Gebläse verschmutzt<br>- Gebläse defekt | - Lüftungsschlitze reinigen<br>- 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<br>- Fühler defekt | - Glas abkühlen<br>- Kundendienst benachrichtigen |

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

## 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 et des mises en garde relatives.
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.

### 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.
- Éteindre les zones de cuisson après l'emploi.
- Après utilisation, éteindre les éléments de la table de cuisson par leur commande sans utiliser le détecteur de casseroles
- 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.

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.

## MISES EN GARDE POUR L'UTILISATION

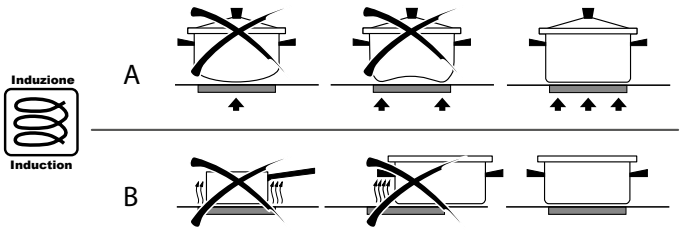
- Avant de mettre en marche l'appareil pour la première fois, enlever d'éventuels films de protection et adhésifs.
- Pendant l'emploi, casseroles et vaisselle pourraient causer des bruits qui peuvent dépendre de :
  - un niveau de puissance élevé.
  - matériels autres du fond des casseroles.
- AVERTISSEMENT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

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

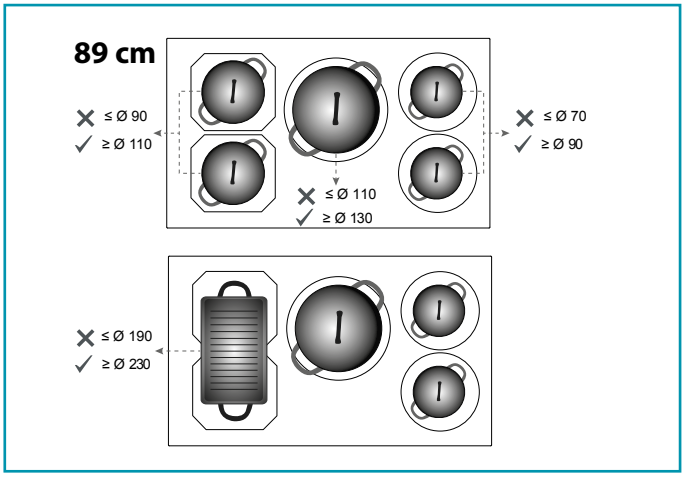
## CHOIX DES CASSEROLES

**Casseroles compatibles avec l'induction:**
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.
L'utilisation de casseroles ayant un fond irrégulier peut empêcher de détecter et de chauffer la casserole.

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:




**Casseroles non compatibles avec l'induction:**
Les casseroles dont le fond n'est pas magnétisable ou qui ne l'est que partiellement, dont la taille est inférieure au minimum indiqué et qui n'est pas parfaitement plat ne peuvent pas être utilisées sur les plaques à induction.

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.

- Utiliser des casseroles de dimensions adéquates à la zone de cuisson souhaitée.
- Toujours utiliser une casserole ou poêle sur chaque zone de cuisson, même en fonction BRIDGE.
- Ne pas poser de vaisselle chaude sur les touches capteurs et sur les voyants, car cela pourrait abîmer le système électronique.
  Garder les commandes et les voyants toujours propres.
- Ne garder pas d'objets métalliques directement en-dessous du plan de cuisson.
- Utiliser si possible toujours des couvercles pour éviter la dispersion de chaleur.
- Cuire avec peu d'eau.
- Après avoir commencé à rôtir ou cuire les plats porter le niveau de puissance sur un niveau plus bas.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS

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

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

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

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

**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.**

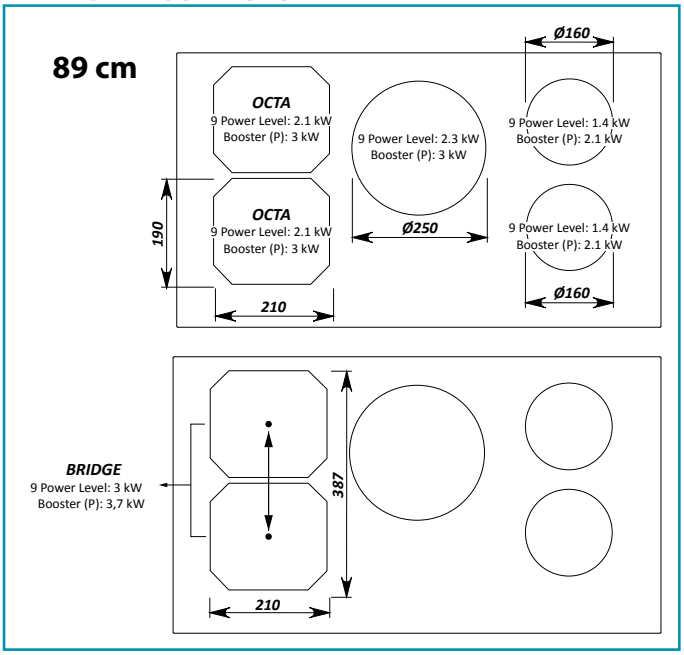
Couper l'interrupteur général si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes.

## FICHE TECHNIQUE PLAN INDUCTION 90

**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 | **Plan induction 90** |
| Type de plaque | **Table de cuisson vitrocéramique** |
| Nombre de zones / surfaces de cuisson | **5** |
| Technique de chaleur | **Zones et surfaces de cuisson à induction** |
| Surface utile | **2x(21,0x19,0 cm)+1x(Ø25,0 cm) + 2x(Ø16,0 cm)** |

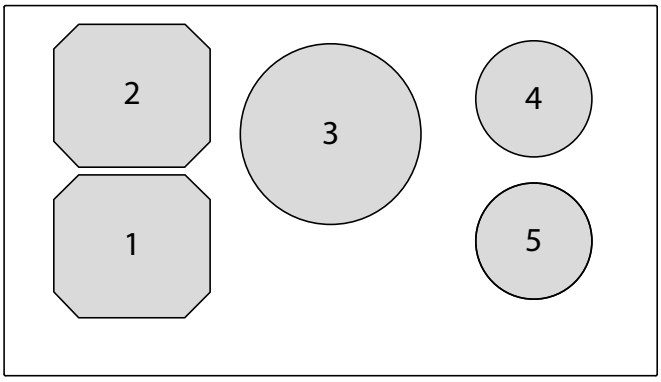
### TAILLE DE LA SURFACE UTILE




**PUISSANCE TOTALE: 2,8 - 10,4 kW**

### CONSOMMATION D'ÉNERGIE (Wh / Kg)

**Consommation d'énergie des zones de cuisson:**




| |
|---|
| 1: 182,9 Wh/Kg |
| 2: 188,5 Wh/Kg |
| 3: 179,6 Wh/Kg |
| 4: 187,2 Wh/Kg |
| 5: 187,2 Wh/Kg |

**Consommation d'énergie de la plaque:** 185,1 Wh/Kg

FRANÇAIS

# INSTALLATION
**partie réservée uniquement à un personnel qualifié**

**Avant d'effectuer l'installation 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.

## 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 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 utiliser un 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' alimentation |
|---|---|---|---|
| 380V -415V~ 50/60Hz | 2P+N | 4 x 4 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |
| 380V -415V~ 50/60Hz | 3P+N | 5 x 1.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |

# FONCTIONNEMENT ET UTILISATION DU PLAN INDUCTION

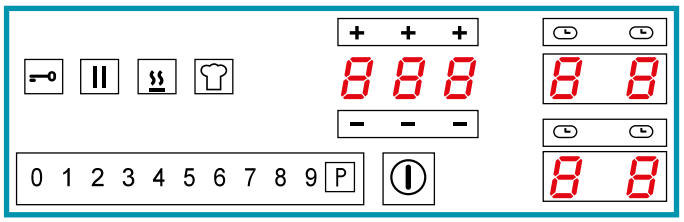
**UTILISER EXCLUSIVEMENT DES CASSEROLES POUR PLAQUES À INDUCTION.**
Lorsqu'on allume une zone de cuisson le fond de la casserole se réchauffe.
La zone de cuisson se réchauffe seulement grâce à la chaleur cédée par la casserole.
L'induction détecte automatiquement les dimensions de la casserole.
La puissance 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<br>Réchauffer | Sauces, beurre, chocolat, gélatine<br>Plats précuits |
| **2 - 3** | Monter<br>Décongeler | Riz, flan et plats cuits<br>Légumes, poisson, produits surgelés |
| **3 - 4** | Vapeur | Légumes, poisson, viande |
| **4 - 5** | Bouillir | Pommes de terre cuites à l'eau, soupes, pâtes<br>Légumes frais |
| **6 - 7** | Cuisiner à feu doux | Viande, foie, œufs, saucissons<br>Goulasch, rolate, tripes |
| **7 - 8** | Cuir<br>Frire | Pommes de terre, donut, tartes |
| **9** | Frire, porter à ébullition | Steaks, omelettes<br>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 de verrouillage des commandes.<br>Verrouillage du clavier pour éviter les commandes accidentelles |
| ⏸ | Touche pause.<br>Elle suspend la cuisson. Voir la fonction PAUSE |

| | |
|---|---|
| | Touche fonction KEEP WARM.<br>elle maintient les aliments |
| | Touche CHEF COOK.<br>Active 3 zones de cuisson avec des puissances de chauffage différentes. |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | Sélecteur du niveau de puissance<br>Configure la puissance de la zone de cuisson sélectionnée sur une échelle de 0 à 9 |
| P | Touche booster.<br>Configure la puissance de la zone de cuisson sélectionnée au maximum disponible |
| | Zone Timer.<br>Affiche le Timer réglé.<br>Les touches [+] et [−] augmentent ou diminuent la valeur affichée sur l'écran correspondant.<br>Les chiffres correspondent de gauche à droite: Heures, dizaines de minutes, minutes. |
| | Zone de cuisson.<br>Affiche et sélectionne la zone de cuisson correspondante:<br>- Avant gauche<br>- Arrière gauche<br>- Avant droite<br>- Arrière droite |
| | Timer zone de cuisson.<br>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<br>Appuyer sur le touche ON/OFF |
| 3 sec. | Dans les 3 secondes qui suivent, appuyer à nouveau sur la touche ON/OFF.<br>La touche commence à clignoter |
| | Appuyer et maintenir enfoncée la touche |
| 3 2 4 1 5 | Les écrans des zones de cuisson indiquent : .<br>Appuyer sur les quatre zones dans le sens horaire. |
| | Relâcher la touche |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | L'écran de la zone de cuisson affiche le symbole en alternance avec le numéro du paramètre<br>La zone Timer affiche la configuration actuelle du paramètre<br>**Le paramètre de configuration de la puissance est U0.** |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | Appuyer sur la zone Timer pour modifier la valeur de la puissance réglée.<br>Appuyer sur le sélecteur de niveau de puissance :<br>- à gauche pour diminuer la valeur,<br>- à droite pour l'augmenter |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | Valeur Puissance<br>Minimum : 2,8 2,8 kW<br>Maximum : 10,4 10,4 kW<br>Incrément de réglage : 0,1 kW |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | Appuyer sur pour quitter la configuration du paramètre |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P 2 sec. | Pour enregistrer les modifications et quitter le menu :<br>- appuyer sur la touche ON/OFF pendant 2 secondes.<br><br>Pour quitter le menu sans enregistrer les modifications :<br>- 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
- Le sélecteur de niveau de puissance est activé en allumant le niveau 0

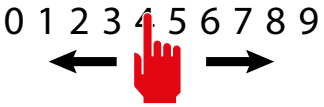
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

FRANÇAIS

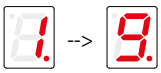
- Appuyer sur la touche de la zone de cuisson à régler. Le point en bas à droite s'allume
- Régler le niveau de puissance souhaité.

## 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 :

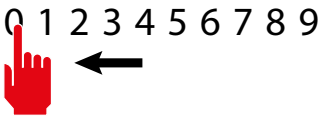



- Appuyer sur le bouton P pour activer le niveau Booster.

- L'écran de la zone de cuisson sélectionnée affiche .
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.



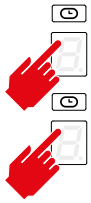

- L'écran de la zone de cuisson sélectionnée affiche le niveau de puissance 0:

**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: . Ne pas toucher les zones de cuisson tant que le voyant est allumé.

## FONCTION BRIDGE:

Cette fonction permet de faire fonctionner ensemble les zones de cuisson : OCTA pour l'utilisation de casseroles comme les casseroles à poissons ou de grosses casseroles de forme rectangulaire.



- Appuyer simultanément sur les touches des deux zones de cuisson à jumeler. **ATTENTION** seules les zones de cuisson OCTA peuvent être couplées

- 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**

Le niveau de puissance est compris entre 0 et 1
- 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 CHEF COOK :

**active 3 zones de cuisson avec trois puissances différentes de gauche à droite**

- Appuyer sur la touche Chef Cook . L'écran des zones de cuisson indique l'activation de la zone et le niveau de puissance.

**Pour désactiver la fonction CHEF COOK :**
- Appuyer sur la touche Chef Cook .

## 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.

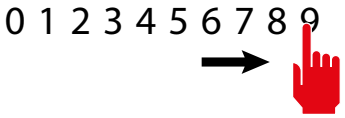
**Pour désactiver la fonction VERROUILLAGE DES COMMANDES :**

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

## FONCTION SÉCURITÉ ENFANTS :

**désactive le fonctionnement de toutes les touches**

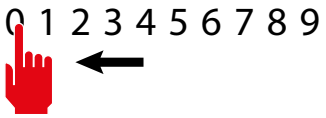
- Allumer le plan de cuisson
- **IMPORTANT:** effectuer toute la procédure en moins de 10 secondes
- Appuyer sur la touche de la zone de cuisson pendant 3 secondes
- Relâcher la touche et faire glisser le doigt vers la droite dans le sélecteur de niveau de puissance de 0 à 9




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

**Pour désactiver la fonction SÉCURITÉ ENFANTS :**

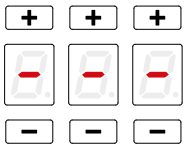
- **IMPORTANT**: effectuer toute la procédure en moins de 10 secondes
- Appuyer sur la touche de la zone de cuisson pendant 3 secondes
- Relâcher la touche et faire glisser le doigt vers la gauche dans le sélecteur de niveau de puissance de 9 à 0



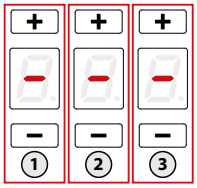

## FONCTION TIMER

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

- Appuyer sur la zone



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

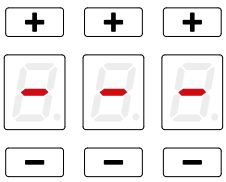



Zone 1 : heures
Zone 2 : dizaines de minutes
Zone 3 : minutes
Temps maximum réglable : 9 heures 59 minutes
- Après 10 secondes, le Timer commencera le compte à rebours.
- À la fin du comptage, un signal sonore retentit.
- Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore.

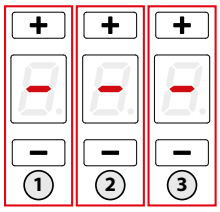
## FONCTION TIMER ZONE DE CUISSON:

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

- Appuyer sur la touche de la zone de cuisson à régler.
- Appuyer sur le symbole correspondant.



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

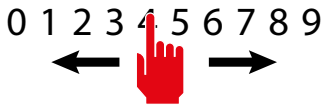



Zone 1 : heures
Zone 2 : dizaines de minutes
Zone 3 : minutes
Temps maximum réglable : 9 heures 59 minutes
- Après 5 secondes, le Timer commencera le compte à rebours.
- À la fin du comptage, la zone de cuisson concernée s'éteint et un signal sonore retentit.
- Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore.

## FONCTION DE CHAUFFAGE AUTOMATIQUE :

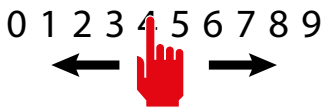
**configure la puissance maximale pendant une durée prédéfinie et revient au niveau de puissance précédent.**

-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.

FRANÇAIS

## 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.

# 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.

**Dispositif anti-surchauffe**
Avant que les éléments de la table de cuisson ne surchauffent, le contrôle réduit la puissance utilisée en suivant cette procédure de protection :
- Désactivation du booster et du booster de puissance s'ils sont activés.
- Réduction du niveau de puissance réglé.
- Arrêt de la zone de cuisson concernée.

L'écran de la zone de cuisson affiche le message "E2".

La zone de cuisson peut être redémarrée lorsque le signal de défaut s'éteint.

# FONCTIONNEMENT HOTTE DE CUISINE

### QUAND FAUT-IL ALLUMER LA HOTTE ?

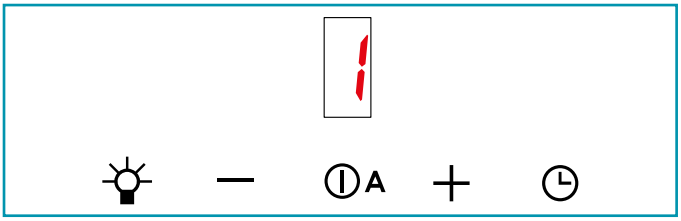
Allumer la hotte au moins une minute avant de commencer à cuisiner pour canaliser les fumées et les vapeurs vers la surface d'aspiration.
Au terme de la cuisson, laisser la hotte en fonction jusqu'à l'aspiration complète de toutes les vapeurs et odeurs : grâce à la fonction Timer, il est possible de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

### QUELLE VITESSE CHOISIR ?

**vitesse (1):** maintient l'air pur avec de faibles consommations d'électricité.
**vitesse (2):** conditions normales d'utilisation.
**vitesse (3):** présence de fortes odeurs et vapeurs.
**vitesse (4):** 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.

## BOÎTIER DE COMMANDE TACTILE DE LA HOTTE



| | | |
|---|---|---|
| A | **ON/OFF**<br>**Pression brève :** Mise en marche/arrêt de la hotte<br>**Pression longue :** Activation du cycle automatique (A) de fonctionnement de<br>la hotte en fonction de la puissance des plaques. | |
| + | **Augmentation de la vitesse de 1 à 4** | Les vitesses sont signalées par les lampes LED présentes sur les touches :<br>1 Vitesse 1<br>2 Vitesse 2<br>3 Vitesse 3<br>4 Vitesse 4<br>(LED « + » clignotante) |
| − | **Diminution de la vitesse de 4 à 1** | |
| | **Allumage / extinction lumière**<br>**Pression brève :** allume et éteint<br>**Pression longue :** voir le manuel de la hotte | |
| | **TIMER** (LED rouge clignotante)<br>Arrêt automatique après 15 min.<br>La fonction se désactive (LED rouge éteinte) si :<br>- Vous appuyez une autre fois sur la touche TIMER ().<br>- Si vous appuyez sur la touche ON/OFF (). | |

**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.**

### SYNCHRONISATION PLAN-HOTTE :

#### - SANS TÉLÉCOMMANDE

- Appuyer sur la touche d'association sur **la hotte** (voir le manuel de la hotte)
- Appuyer immédiatement sur la touche du plan de cuisson

#### - AVEC TÉLÉCOMMANDE

- Associer la radiocommande à la hotte conformément à la notice de la hotte

En laissant le boîtier de commande éteint:

- Appuyer sur la touche du plan de cuisson jusqu'à ce que le point numérique sur l'écran commence à clignoter
- Appuyer sur n'importe quelle touche **de la télécommande**. Le plan de cuisson mémorise le même code que la télécommande.
- La hotte peut être contrôlée à la fois depuis la télécommande et depuis le plan de cuisson.

### GÉNÉRER UN NOUVEAU CODE

- La procédure doit être effectuée sur **le plan de cuisson**

En laissant le boîtier de commande éteint:

- Appuyer sur + jusqu'à ce que l'écran affiche clignotant
- Appuyer sur la touche — pendant quelques secondes.
- Pour associer la hotte, répéter la procédure de SYNCHRONISATION

### RÉTABLISSEMENT DU CODE CONFIGURÉ EN USINE

- La procédure doit être effectuée sur **le plan de cuisson**

En laissant le boîtier de commande éteint:

- Appuyer sur + jusqu'à ce que l'écran affiche clignotant
- Appuyer sur la touche — + + pendant quelques secondes.
- Pour associer la hotte, répéter la procédure de SYNCHRONISATION

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

N'utiliser pas de produits contenant :
- agents corrosifs (soude, acides, 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.

### 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

## 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<br>- de l'eau sur le clavier | - Déplacer les objets métalliques<br>- 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 atmosphériq-ue, 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<br>- Module inducteur endommagé | - Contacter le support technique |

FRANÇAIS

| | | | |
|---|---|---|---|
| E + 11 + 2 + 0<br>E + 11 + 2 + 2<br>E + 11 + 3 + 5<br>E + 11 + 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<br>- type de casserole inadéquate<br>- casserole ou verre trop chaud | - remplir la casserole<br>- utiliser une casserole appropriée<br>- retirer la casserole et laisser la zone refroidir |
| E + 3 | Casserole inadéquate | - La casserole contient peu de matériau ferritique<br>- La casserole a créé une erreur dans le module inducteur<br>- Défaillance de l'inducteur | - Utiliser une casserole appropriée<br>- Retirer la casserole, attendre 8 secondes et réessayer<br>- 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<br>- Branchement électrique erroné<br>- Panne interne<br>- Erreur de configuration | - Contacter le support technique<br>- Contrôler le branchement électrique des borniers<br>- Contacter le support technique<br>- Contacter le support technique |
| E + 6 | Alimentation erronée | - Tension d'alimentation hors seuil de fonctionnement<br>- Fréquence de la tension d'alimentation incorrecte<br>- Défaillance de l'inducteur | - Vérifier que la tension d'alimentation soit correcte : tension et fréquence.<br>- 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<br>- Ventilateur en Panne | - Nettoyer les bouches d'aération<br>- 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<br>- sonde défectueuse | - Refroidir le verre<br>- 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.

## 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 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.

### 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.

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.

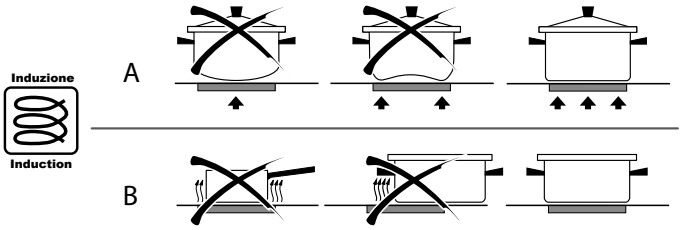
## ADVERTENCIAS PARA SU USO

- 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 utilice nunca agua para apagar el fuego. Desactive la zona de cocción. Apague las llamas con una tapa, una manta ignífuga o algo parecido.
- No conserve objetos inflamables en los cajones situados bajo la placa de cocción. El portacubiertos debe estar hecho de material resistente al calor.
- No caliente ollas o sartenes vacías y compruebe siempre que las ollas tengan en su interior una cantidad mínima de líquidos.
- Apague siempre la placa de cocción después de su uso.
- Compruebe constantemente la cocción en caso de utilizar grasas y aceites, ya que pueden inflamarse con rapidez.
- Caliente grasas y aceites como mucho durante un minuto y no utilice nunca la función Booster.
- Preste atención a no quemarse durante y después del uso del dispositivo.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico fijo o móvil del dispositivo entre en contacto con el cristal o una sartén caliente.
- No utilice la placa de cocción para calentar botes.
- No aplique ningún tipo de cubierta a la cocina de inducción.
- Los cables eléctricos tienen que entrar en contacto con la placa de cocción.
- Se aconseja proteger las manos del calor utilizando las correspondientes agarraderas. Utilice exclusivamente guantes o agarraderas secas.
- Utilice únicamente ollas y sartenes con una base lisa y magnética adecuada para placas de inducción.
- Evite que el azúcar, los materiales sintéticos o películas de aluminio entren en contacto con las zonas calientes. Estas sustancias, durante el enfriamiento, pueden provocar grietas u otras alteraciones en la superficie vitrocerámica: apague el dispositivo y quítelo inmediatamente de la zona de cocción aún caliente
- Mueva las ollas levantándolas para no rayar la superficie de la placa de cocción.
- Las ollas y la placa de cocción tienen que estar perfectamente limpios antes de entrar en contacto.
- ¡No deje caer ningún objeto sobre la placa de cocción!
- **Utilice solamente ollas con fondo magnético.**
  **No se admiten otros materiales.**

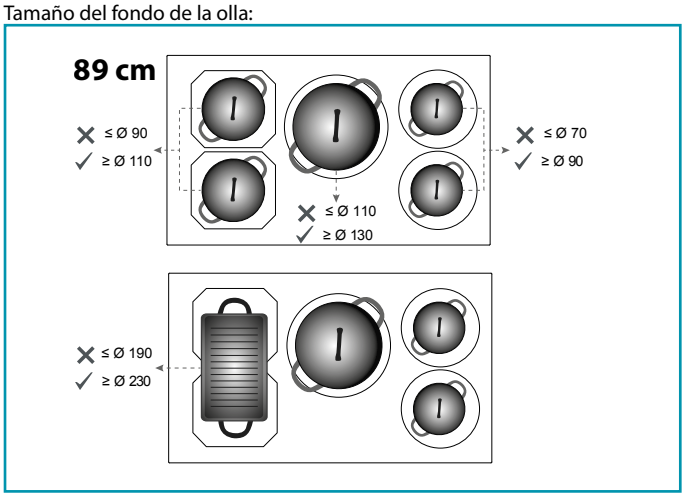
## ELECCIÓN DE LAS OLLAS

**Ollas adecuadas para inducción:**

Las ollas con fondo completamente magnético, suficientemente ancho y perfectamente plano son las adecuadas para su uso en placas de inducción.
El fondo puede magnetizarse si se adhiere un imán a cualquier punto del fondo de la olla.
El uso de ollas con fondo irregular puede dificultar la detección de la olla y su calentamiento.
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:




**Ollas no adecuadas para inducción:**

Las ollas con fondo no magnético o sólo parcialmente magnético, con un tamaño inferior al mínimo indicado y no perfectamente plano no son aptas para su uso en placas
de inducción.
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

- Utilice ollas de dimensiones adecuadas para la zona de cocción deseada.
- Utilice siempre una olla o sartén en cada zona de cocción, incluso en función BRIDGE.
- No coloque platos calientes sobre los botones sensores y las luces, ya que pueden dañar los componentes electrónicos que se encuentran debajo.
  Mantenga los mandos y los pilotos siempre limpios.
- No conserve objetos metálicos directamente debajo de la placa de cocción.
- Si fuera posible, utilice siempre tapas para evitar dispersiones de calor.
- Cocinar con poca agua.
- Después de haber empezado a asar o a cocer la comida, lleve el nivel de potencia a un nivel más bajo.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

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

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

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

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

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

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

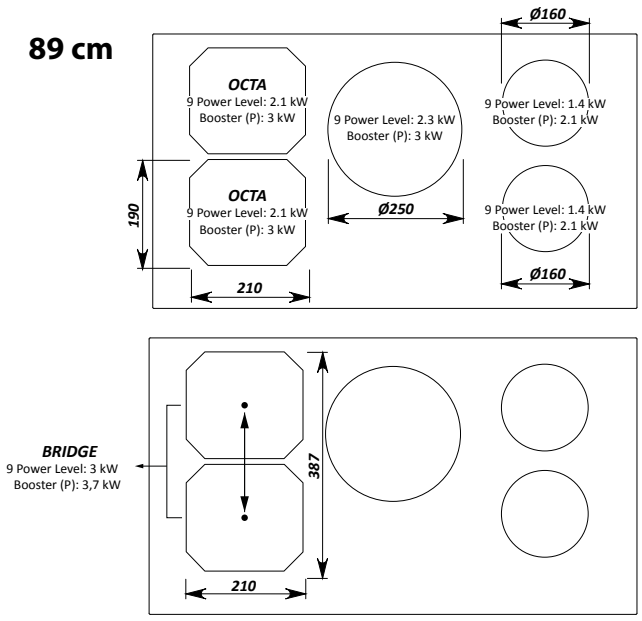
Desconecte el interruptor general, si no va a usar el equipo durante un periodo de tiempo prolongado.

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO PLACA DE INDUCCIÓN 90

**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 | **Placa de inducción 90** |
| Tipo de placa de cocción | **Placa de vitrocerámica** |
| Número zonas / superficies de cocción | **5** |
| Tecnología de calor | **Zonas y superficies de cocción por inducción** |
| Superficie útil | **2x(21,0x19,0 cm)+1x(Ø25,0 cm) + 2x(Ø16,0 cm)** |

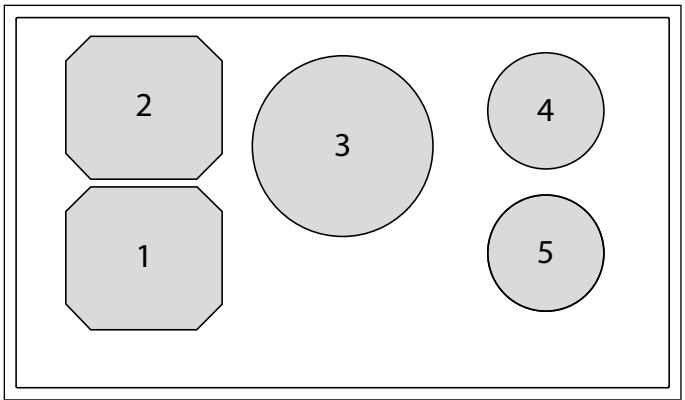
### DIMENSIONES DE LA SUPERFICIE ÚTIL




**POTENCIA TOTAL: 2,8 - 10,4 kW**

### CONSUMO ENERGÉTICO (Wh / Kg)

**Consumo energético zonas de cocción:**




| |
|---|
| 1: 182,9 Wh/Kg |
| 2: 188,5 Wh/Kg |
| 3: 179,6 Wh/Kg |
| 4: 187,2 Wh/Kg |
| 5: 187,2 Wh/Kg |

**Consumo de energia de la placa de cocción:** 185,1 Wh/Kg

## INSTALACIÓN
### parte reservada al personal cualificado

**Antes de instalar lea atentamente el cap. "INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS".**

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Los datos técnicos del aparato se encuentran en unas etiquetas.

### 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.

ESPAÑOL

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

## POSICIONAMIENTO

No instale 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, usar un 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 |
|---|---|---|---|
| 380V - 415V~ 50/60Hz | 2P+N | 4 x 4 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |
| 380V - 415V~ 50/60Hz | 3P+N | 5 x 1.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |

# FUNCIONAMIENTO Y USO DE LA COCINA DE INDUCCIÓN

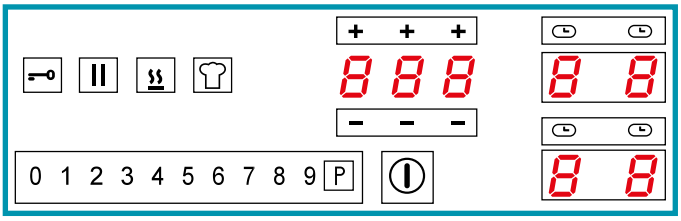
**USE SOLO OLLAS PARA PLACAS DE INDUCCIÓN.**
Cuando se enciende una zona de cocción, el fondo de la olla se calienta.
La zona de cocción se calienta solamente gracias al calor que la olla le transmite.
La inducción detecta automáticamente las dimensiones de la olla.
La potencia de calentamiento tiene 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:

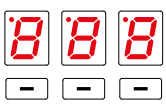
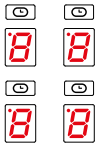
### ÁREAS DE REGULACIÓN

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

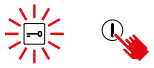
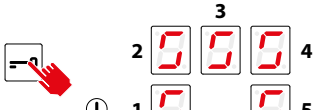


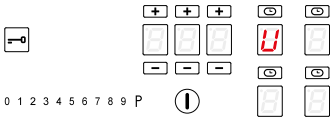
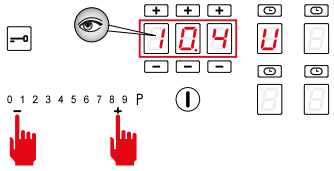
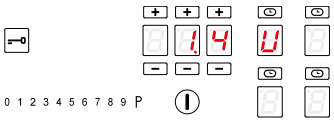
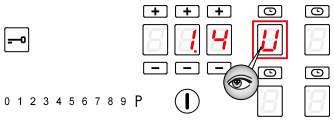
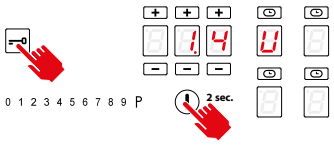

| Mando | descripción |
|---|---|
| | Placa de cocción ON/OFF. En caso de que no se active ningún otro mando, la placa se apaga automáticamente después de unos segundos |
| | Botón de bloqueo de los mandos.<br>Bloqueo del teclado para evitar mandos accidentales |
| | Tecla de pausa.<br>Suspende la cocción. Ver función PAUSA |
| | Tecla de función KEEP WARM.<br>mantiene los alimentos calientes |
| | Tecla CHEF COOK.<br>Activa 3 zonas de cocción con potencias diferentes de calentamiento. |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | Selector del nivel de potencia<br>Ajusta la potencia de la zona de cocción seleccionada en una escala de 0 a 9 |
| P | Tecla Booster.<br>Ajusta la potencia de la zona de cocción seleccionada al máximo disponible |
|  | Área del temporizador.<br>Muestra el temporizador ajustado.<br>Las teclas + y − aumentan o disminuyen el valor mostrado en la pantalla correspondiente.<br>Las cifras corresponden de izquierda a derecha: Horas, decenas de minutos, minutos. |
|  | Área de las zonas de cocción.<br>Muestra y selecciona la zona de cocción correspondiente:<br>- Frontal izquierda<br>- Trasera izquierda<br>- Frontal derecha<br>- Trasera derecha |
| | Temporizador de la zona de cocción.<br>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<br>Pulse la tecla ON/OFF |
|  **3 sec.** | Antes de 3 segundos, pulse de nuevo la tecla ON/OFF ⏻.<br>La tecla 🔒 comienza a parpadear |
| | Mantenga pulsada la tecla 🔒 |
|  | Las pantallas de las zonas de cocción muestran: 5.<br>Pulse las cuatro zonas en el sentido de las agujas del reloj. |
| | Suelte la tecla |

| Secuencia | descripción |
|---|---|
|  | La pantalla de la zona de cocción muestra el símbolo U alternando con el número de parámetro<br>La zona del temporizador muestra el ajuste actual del parámetro 0<br>**El parámetro para ajustar la potencia es U0.** |
|  | Pulse la zona del temporizador para cambiar el valor de la potencia ajustada.<br>Pulse en el selector de nivel de potencia:<br>- a la izquierda para disminuir el valor,<br>- a la derecha para aumentarlo |
|  | Valor de potencia<br>Mínimo: 2,8 2,8 kW<br>Máximo: 10,4 10,4 kW<br>Incremento de ajuste: 0,1 kW |
|  | Pulse U para salir del ajuste del parámetro |
|  | Para guardar los cambios y salir del menú:<br>- pulse la tecla ON/OFF ⏻ durante 2 segundos.<br><br>Para salir del menú sin guardar los cambios:<br>- pulse la tecla 🔒 |

## ENCENDIDO AUTOMÁTICO DE LA ZONA DE COCCIÓN

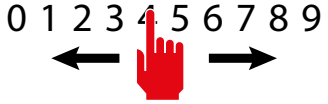
- Encienda la placa de cocción ⏻
- Coloque la olla, no vacía, en la zona de cocción
- La tecla correspondiente a la zona se enciende automáticamente 0.
- El selector del nivel de potencia se activa iluminando el nivel 0

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

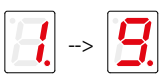
- Pulse la tecla de la zona de cocción que desee ajustar. El punto inferior derecho se ilumina 0.
- Ajuste el nivel de potencia deseado.

## AJUSTE DEL NIVEL DE POTENCIA:

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




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



- Pulse la tecla P para activar el nivel Booster.

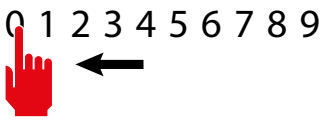
La pantalla de la zona de cocción seleccionada muestra .

ESPAÑOL

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.




- 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: OCTA, para el uso de cacerolas como las de pescado o las grandes rectangulares.

- Pulse simultáneamente los botones de las dos zonas de cocción que desea emparejar. **ATENCIÓN** se pueden acoplar solamente las zonas de cocción OCTA

- 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**

El nivel de potencia está comprendido entre 0 y 1

- 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

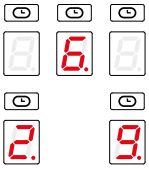
.

## FUNCIÓN CHEF COOK:

**activa 3 zonas de cocción con tres potencias diversas de izquierda a derecha**

- Pulse la tecla Chef Cook

. Las pantallas de las zonas de cocción indican la activación de la zona y el nivel de potencia.



**Para desactivar la función CHEF COOK:**

- Pulse la tecla Chef Cook

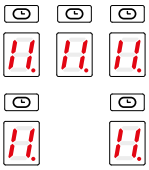
.

## FUNCIÓN DE PAUSA

**suspende el funcionamiento de todas las zonas de cocción.**

- Pulse la tecla de pausa

- 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

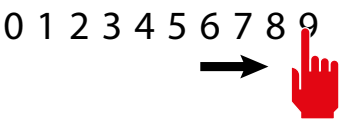
## FUNCIÓN DE BLOQUEO PARA NIÑOS:

**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



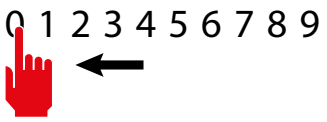

- La pantalla de la zona de cocción indica la activación de la función

**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

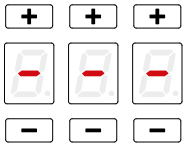
- Suelte la tecla y deslice el dedo hacia la izquierda en el selector del nivel de potencia de 9 a 0



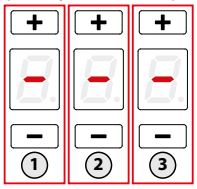

## FUNCIÓN TIMER (temporizador)

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

- Pulse la zona del temporizador



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

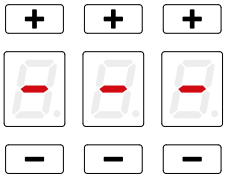



Zona 1: horas
Zona 2: decenas de minutos
Zona 3: minutos
Tiempo máximo ajustable: 9 horas 59 minutos
- Después de 10 segundos, el temporizador comenzará la cuenta atrás.
- Al final del recuento, sonará una señal acústica.
- Pulse cualquier tecla para desactivar la señal acústica.

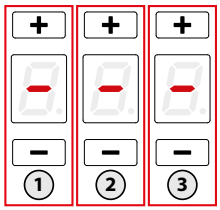
## FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR DE ZONA DE COCCIÓN:

**permite apagar una zona de cocción después de un tiempo determinado**

- Presione la tecla de la zona de cocción que desea ajustar.
- Pulse el símbolo ⏲ correspondiente.



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

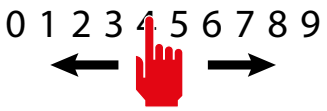



Zona 1: horas
Zona 2: decenas de minutos
Zona 3: minutos
Tiempo máximo ajustable: 9 horas 59 minutos
- Después de 5 segundos, el temporizador comenzará la cuenta atrás.
- Al final de la cuenta atrás, la zona de cocción correspondiente se apagará y sonará una señal acústica.
- Pulse cualquier tecla para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

## FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO:

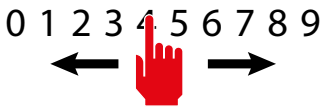
**establece la potencia máxima durante un tiempo preestablecido y vuelve al nivel de potencia anterior.**

- 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

**3 sec**




**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.

ESPAÑOL

## 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 funciona-miento 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.

## FUNCIONAMIENTO

### ¿CUÁNDO HAY QUE ENCENDER LA CAMPANA?

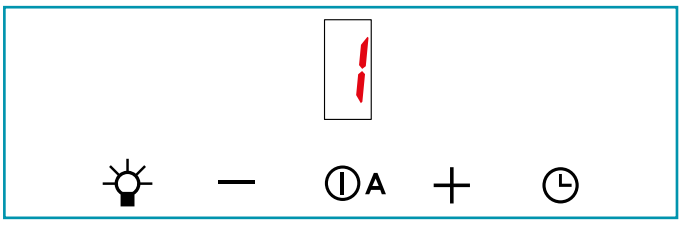
Encienda la campana al menos un minuto antes de comenzar a cocinar para transportar los humos y vapores hacia la superficie de aspiración.
Cuando finalice la cocción, deje en funcionamiento la campana hasta que se aspiren todos los vapores y los olores; con la función Temporizador, es posible configurar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

### ¿QUÉ VELOCIDAD SELECCIONAR?

**velocidad (1):** mantiene el aire limpio con bajos consumos de energía eléctrica.
**velocidad (2):** condiciones normales de uso.
**velocidad (3):** presencia de olores fuertes y de vapores.
**velocidad (4):** 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.

### BOTONERA TÁCTIL DE LA CAMPANA




| | |
|---|---|
| ⏻ | **ON/OFF**<br>**Impulso corto:** Encendido apagado de la campana<br>**Impulso largo:** Activación automática del ciclo (A) de funciona-miento de la<br>campana en función de la potencia de las placas. |

| | | |
|---|---|---|
| + | **Aumento de la velocidad de 1 a 4** | Los led presentes en los botones indican las velocidades:<br>1 Velocidad 1<br>2 Velocidad 2<br>3 Velocidad 3<br>4 Velocidad 4<br>(led "+" intermitente) |
| – | **Reducción de la velocidad de 4 a 1** | |
| | **Encendido / Apagado luz**<br>**Impulso breve:** encendido y apagado<br>**Impulso largo:** consulte el manual de la campana | |
| | **TIMER** (Led rojo intermitente)<br>Apagado automático tras 15 min.<br>La función se desactiva (Led rojo apagado) si:<br>- Se presiona otra vez la tecla TIMER ().<br>- Se presiona la tecla ON/OFF (). | |

**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.**

### SINCRONIZACIÓN PLACA-CAMPANA:

**- SIN MANDO A DISTANCIA**
- Pulse la tecla de asociación **en la campana** (consulte el manual de la campana)
- Pulse inmediatamente el botón de la placa de cocción

**- CON MANDO A DISTANCIA**
- Asigne el radiomando a la campana tal como se indica en las instrucciones de la campana

Con la botonera apagada:
- Pulse la tecla de la placa de cocción hasta que empiece a parpadear el punto digital de la pantalla
- Pulse una tecla cualquiera **del mando a distancia**. La placa de cocción memoriza el mismo código del mando a distancia.
- La campana puede controlarse tanto desde el mando a distancia como desde la placa de cocción.

### GENERAR UN NUEVO CÓDIGO

- El procedimiento debe ejecutarse **en la placa de cocción**

Con la botonera apagada:
- Pulse + hasta que la pantalla visualiza 8. intermitente
- Pulse la tecla – durante unos segundos
- Para combinar la campana, repita el procedimiento de SINCRONIZACIÓN

### RESTABLECIMIENTO DEL CÓDIGO DE FÁBRICA

- El procedimiento debe ejecutarse **en la placa de cocción**

Con la botonera apagada:
- Pulse + hasta que la pantalla visualiza 8. intermitente
- Pulse la tecla – + + durante unos segundos
- Para combinar la campana, repita el procedimiento de SINCRONIZACIÓN

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

No utilice productos que contengan:
- agentes corrosivos (sosa, ácidos, amoniaco).
- agentes abrasivos (polvo o pastas).
No utilice objetos con punta ni abrasivos.

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

## 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

# 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<br>- Agua sobre el teclado | - Retire los objetos metálicos<br>- 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<br>- Módulo inductor dañado | - Contattare l'Assi-Contacte al servicio técnico |
| E + 2 + 0<br>E + 2 + 2<br>E + 3 + 5<br>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<br>- Tipo de olla inadecuada<br>- Olla o vidrio demasiado calientes | - Llene la olla<br>- Utilice una olla adecuada<br>- Retire la olla y deje que la zona se enfríe |
| E + 3 | Olla inadecuada | - La olla tiene poco material ferrítico<br>- La olla ha creado un error en el módulo inductor<br>- Fallo del inductor | - Utilice una olla adecuada<br>- Retire la olla, espere 8 segundos y vuelva a intentarlo<br>- Contacte al servicio técnico |
| E + 4 | Configuración incorrecta | - Error de configuración del inductor | - Contacte al servicio técnico |

ESPAÑOL

| | | | |
|---|---|---|---|
| E + 5 | No hay comunicación entre el teclado y el generador | - Cable LIN defectuoso o desconectado<br>- Conexión eléctrica equivocada<br>- Avería interna<br>- Error de configuración | - Contacte al servicio técnico<br>- Controle la conexión eléctrica de las regletas de bornes<br>- Contacte al servicio técnico<br>- Contacte al servicio técnico |
| E + 6 | Alimentación incorrecta | - Tensión de alimentación fuera de rango<br>- Frecuencia de la tensión de alimentación incorrecta<br>- Fallo del inductor | - Compruebe que la tensión de alimentación es correcta: tensión y frecuencia<br>- Contacte al servicio técnico |
| E + 7 | Fallo del inductor interno | | - Contacte al servicio técnico |
| E + 8 | El ventilador de refrigeración no funciona | - Ventilador sucio<br>- Fallo del ventilador | - Limpieza de los conductos de ventilación<br>- 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<br>- Sonda defectuosa | - Enfríe el vidrio<br>- 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.

## 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 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.

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

## Электрическая 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.

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.

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

**Используйте только посуду с ферромагнитным дном. Использование других материалов не допускается.**

### ВЫБОР КАСТРЮЛЬ

**Кастрюли, подходящие для индукционной плиты:**

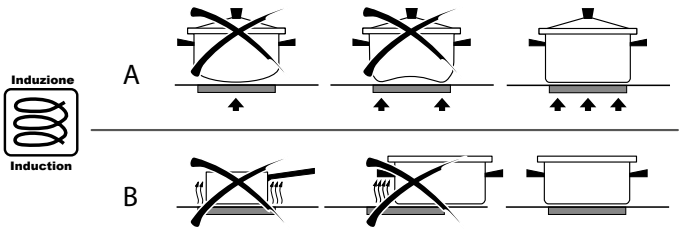
Для использования на индукционной плите подходят только кастрюли, дно которых, полностью намагничивается, а также является достаточно широким и полностью плоским.

Дно намагничивается, если магнит пристает к каждой точке дна кастрюли.

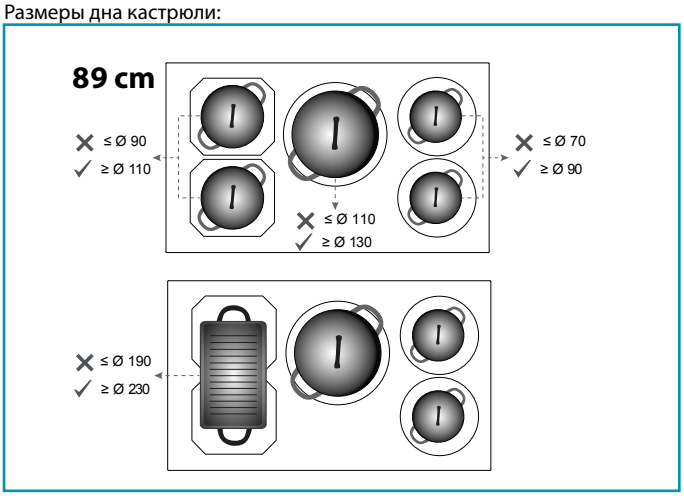
Использование кастрюль с неравномерным дном может препятствовать обнаружению кастрюли и её нагреву.

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:




**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.
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
- Используйте посуду с диаметром, соответствующим диаметру используемой зоны нагрева.
- Установите только одну сковороду или кастрюлю на каждую зону нагрева, даже при включении функции BRIDGE.
- Не ставьте горячую посуду на сенсорные клавиши и на световые индикаторы, поскольку это может привести к повреждению расположенной под ними электроники.
  Содержать команды и индикаторы в чистоте.
- Не храните металлические предметы непосредственно под варочной панелью.
- По мере возможности, используйте всегда крышки на посуде, чтобы иск5лючить потери тепла.
- Готовьте блюда в небольшом количестве воды.
- После начала приготовления блюда (жарка или варка) переключите прибор на более низкий уровень мощности.

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

**Предупреждения для лиц с кардиостимулятором:**
учитывайте, что в непосредственной близости от работающего оборудования генерируется электромагнитное поле. Существует возможность того, что кардиостимулятор его воспримет даже на дальнем расстоянии.
В случае сомнений обращайтесь к изготовителю кардиостимулятора или к лечащему врачу.

Электромагнитное поле включенной варочной панели может создавать помехи для работы намагничивающегося оборудования. Кредитные карты, устройства для хранения информации, карманные калькуляторы и т.д. не должны находиться в непосредственной близости от включенной варочной панели.

Металлические предметы, хранящиеся в ящике, расположенном под прибором, могут раскаляться в случае продолжительного использования прибора. Не храните металлические предметы в ящике, расположенном непосредственно под варочной панелью.

Прибор снабжен вентилятором охлаждения. Если под встроенным прибором находится ящик, необходимо проложить между ящиком и нижней частью прибора разделительную перегородку, чтобы обеспечить необходимый воздухообмен для варочной панели и не допустить 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.**

Когда вытяжка не используется в течение длительного периода времени, необходимо выключить главный выключатель.

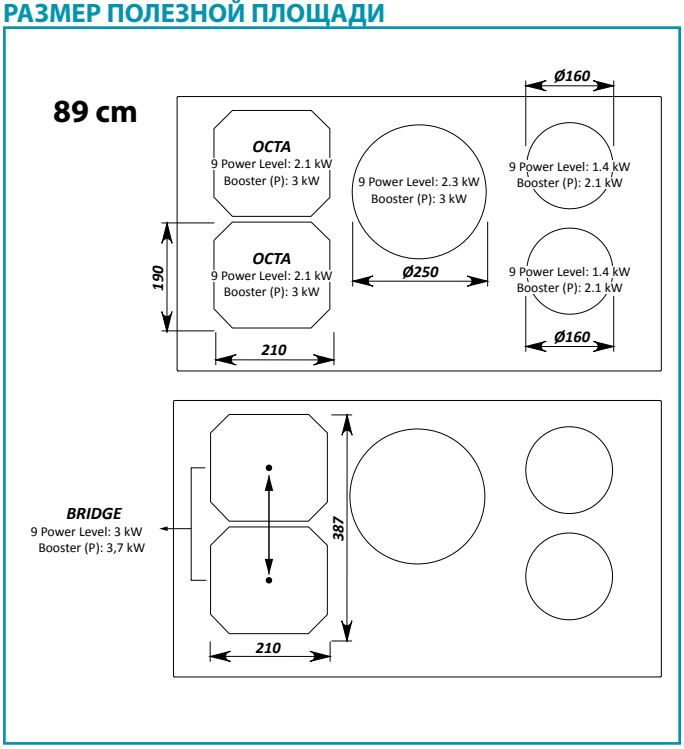
РУССИЙ

## ПАСПОРТ ИЗДЕЛИЯ
## ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ 90

**Информация об изделии в соответствии с Директивой (ЕС) № 66/2014**
**Метод расчета: EN 60350-2:2018+ A1:2021**

| | |
|---|---|
| Производитель | **Falmec S.p.a.** |
| Идентификатор модели | **Индукционная варочная поверхность 90** |
| Тип варочной поверхности | **Стеклокерамическая варочная поверхность** |
| Количество варочных зон / поверхностей | **5** |
| Нагревательная техника | **Индукционные варочные зоны и поверхности** |
| Полезная площадь поверхности | **2x(21,0x19,0 cm)+1x(Ø25,0 cm) + 2x(Ø16,0 cm)** |

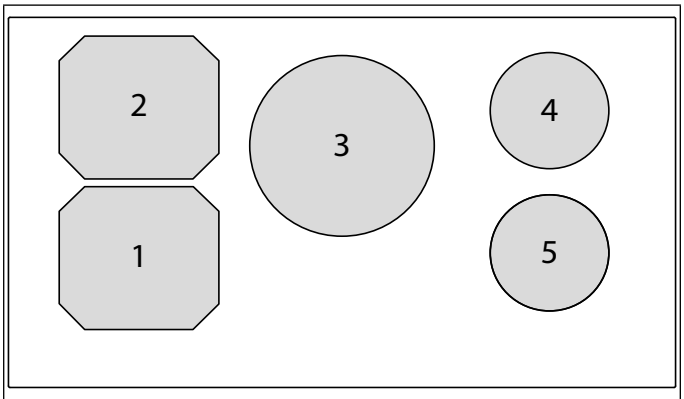
## РАЗМЕР ПОЛЕЗНОЙ ПЛОЩАДИ




**ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ: 2,8 - 10,4 kW**

## ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ (Wh / Kg)

**Варочные зоны с энергопотреблением:**




| |
|---|
| 1: 182,9 Wh/Kg |
| 2: 188,5 Wh/Kg |
| 3: 179,6 Wh/Kg |
| 4: 187,2 Wh/Kg |
| 5: 187,2 Wh/Kg |

**Потребление энергии варочной поверхностью:** 185,1 Wh/Kg

# УСТАНОВКА

**раздел предназначен только квалифицированному персоналу**

**Прежде чем приступать к монтажу, следует внимательно прочесть гл. "ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ".**

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические данные электроприбора приведены на этикетках.

### 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, 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 |
|---|---|---|---|
| 380В-415В~ 50/60Hz | 2P+N | 4 x 4 мм² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |
| 380В-415В~ 50/60Hz | 3P+N | 5 x 1.5 мм² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |

# ПОРЯДОК РАБОТЫ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКТИВНОЙ ПАНЕЛИ

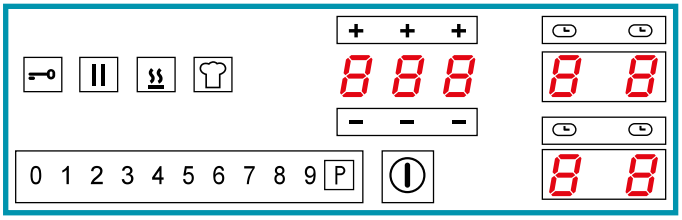
**ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО КАСТРЮЛИ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ**
При включении любой зоны нагрева дно установленной на ней посуды начинает нагреваться.
Поверхность зоны нагрева нагревается только от тепла, передаваемого посудой.
Индукционная система автоматически определяет наличие и размеры посуды.
Режим нагрева 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<br>Подогрев | Подливка, сливочное масло, шоколад, желатин<br>Готовые блюда |
| **2 - 3** | Взбивание<br>Размораживание | Рис, пудинг, готовые блюда<br>Овощи, рыба, замороженные продукты |
| **3 - 4** | Варка на пару | Овощи, рыба, мясо |
| **4 - 5** | Варка на воде | Картошка, супы, макаронные изделия<br>Свежие овощи |
| **6 - 7** | Готовка при умеренной температуре | Мясо, печёнка, яйца, сосиски<br>Гуляш, рулеты, рубец |
| **7 - 8** | Готовка<br>Жарение | Карточка, пироги, торты |
| **9** | Жарение, нагрев до кипячения | Бифштексы, яичницы<br>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.<br>В случае неактивации других команд, варочная панель автоматически выключается через несколько секунд |
| | Кнопка блокировки команд.<br>Блокировка клавиатуры для предотвращения случайных команд |
| | Кнопка паузы.<br>Приостанавливает приготовление пищи. См. функцию ПАУЗА |
| | Кнопка функции KEEP WARM.<br>поддерживает пищу горячей |
| | Кнопка CHEF COOK.<br>Подключает 3 варочные зоны с разными мощностями нагрева. |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | Селекторный переключатель уровня мощности<br>Устанавливает мощность выбранной варочной зоны по шкале от 0 до 9 |

| | |
|---|---|
| P | Кнопка Booster.<br>Устанавливает мощность выбранной варочной зоны на максимально возможную |
| | Область таймера.<br>Отображает установленный таймер.<br>Кнопки + и − увеличивают или уменьшают значение, отображаемое на соответствующем дисплее.<br>Цифры соответствуют слева направо: Часы, десятки минут, минуты. |
| | Зона приготовления пищи.<br>Отображает и позволяет выбрать соответствующую варочную зону:<br>- Передняя левая<br>- Задняя левая<br>- Правая передняя<br>- Задняя правая |
| | Таймер варочной зоны.<br>Отображает активацию таймера, связанного с соответствующей варочной зоной |

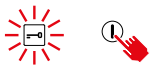
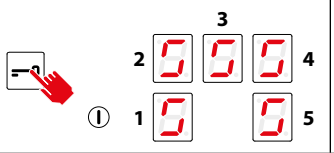
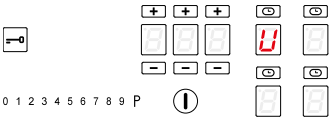
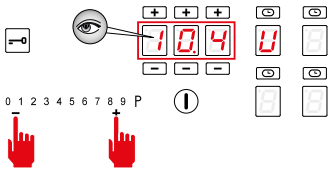
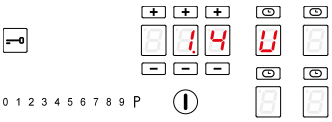
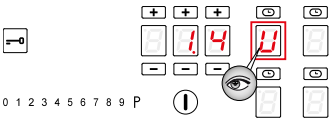
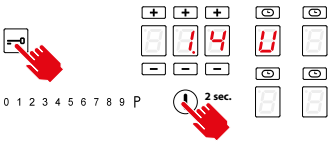
| Отображение дисплея | Описание |
|---|---|
| | Варочная зона в состоянии ожидания |
| | Выбранная варочная зона |
| --> | Выбранный уровень мощности |
| | Power boost: максимальная мощность нагрева |
| | Индикатор остаточного тепла |
| | Функция Keep warm активирована |
| | Функция Bridge активирована |
| | 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<br>Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ |

РУССКИЙ

| Последовательность | Описание |
|---|---|
|   | В течение 3 секунд снова нажмите кнопку ON/OFF ⏻. Кнопка 🔒 начинает мигать |
| | Нажмите и удерживайте кнопку 🔒 |
|   | На дисплее зоны приготовления отображается: 5 . Нажмите на четыре зоны по часовой стрелке. |
| | Отпустите кнопк |
|   | На дисплее варочных зон отображается символ U , чередующийся с номером параметра 0 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: 2,8 2,8 кВт Максимальное: 10,4 10,4 кВт Приращение регулировки: 0,1 кВт |
|   | Нажмите U для выхода из настройки параметров |
|   | 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 0.
- 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 0.
- Отрегулируйте необходимый уровень мощности.

## РЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ:

- Проведите пальцем вправо по селектору уровня мощности и остановитесь на нужном уровне.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

- На дисплее выбранной варочной зоны отображается установленный уровень мощности:

1. --> 9.

- Нажмите кнопку P , чтобы активировать уровень Booster.

На дисплее выбранной варочной зоны отображается P. .
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.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

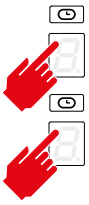
- На дисплее выбранной варочной зоны отображается уровень мощности 0: 0.

**ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы выключить все варочные зоны одновременно: нажмите кнопку ⏻ и удерживайте ее в течение 2 секунд..**

На дисплее еще горячих зон нагрева появляется символ H . Не прикасайтесь к зонам нагрева пока индикатор H еще горит.

## ФУНКЦИЯ BRIDGE:

- Эта функция позволяет управлять несколькими варочными зонами: OCTA; для использования таких кастрюль, как кастрюли для рыбы или большие прямоугольные кастрюли.



- Нажмите одновременно кнопки двух сопрягаемых зон приготовления. **ВНИМАНИЕ** можно соединять только варочные зоны OCTA

- Звуковой сигнал предупреждает об активации функции, дисплеи показывают:

- Отрегулируйте желаемый уровень мощности.

**Дезактивация функции BRIDGE:-**
Одновременно нажмите кнопки двух спаренных конфорок.

## ФУНКЦИЯ KEEP WARM

**поддерживает пищу горячей**

Уровень мощности составляет от 0 до 1
- Нажмите на кнопку варочной зоны, которую необходимо установить.

Загорается правая нижняя точка 0.

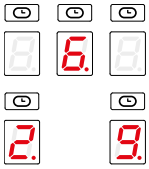
- Нажмите кнопку Keep Warm . Дисплей варочной зоны указывает на активацию функции .

**Дезактивация функции KEEP WARM:**
- Нажмите на кнопку варочной зоны с активной функцией Keep Warm

- Нажмите кнопку Keep Warm .

## ФУНКЦИЯ CHEF COOK:
**активирует 3 варочные зоны с тремя разными мощностями слева направо**

- Нажмите кнопку Chef Cook . Дисплеи варочных зон указывают на активацию зоны и уровень мощности.

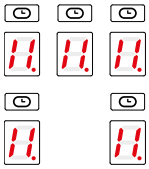


**Дезактивация функции CHEF COOK:**

- Нажмите кнопку Chef Cook .

## 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.**

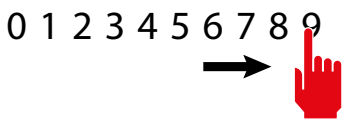
-Нажмите кнопку Блокировки команд в течение 1 секунды

Все кнопки, кроме кнопки блокировки команд и ON/OFF , отключены.

**Чтобы отключить функцию БЛОКИРОВКИ УПРАВЛЕНИЯ:**

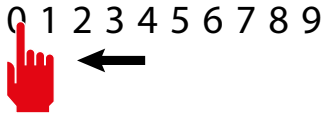
- Нажмите кнопку блокировки команд на 1 секунду

## 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

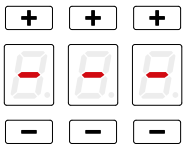



- Дисплей варочной зоны показывает активацию функции

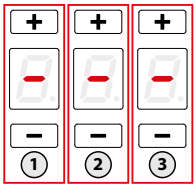
**Чтобы отключить функцию БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ:**
- **ВАЖНО**: Выполняйте всю процедуру в течение 10 секунд
- Нажмите на кнопку варочной зоны на 3 секунды
- Отпустите кнопку и сдвиньте палец влево на переключателе уровня мощности с 9 на 0




## ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА
**позволяет установить время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.**
- Нажмите на область Таймера

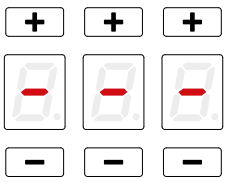


- Область Таймера активируется:
- Нажимайте кнопки и для установки таймера.



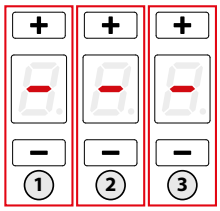

Область 1: часы
Область 2: десятки минут
Область 3: минуты
Максимальное настраиваемое время: 9 часов 59 минут
- Через 10 секунд таймер начнет обратный отсчет.
- По окончании отсчета прозвучит звуковой сигнал.
- Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.

## ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ:
**позволяет отключить варочную зону по истечении заданного времени**
-Нажмите на кнопку варочной зоны
- Нажмите соответствующий символ .



- Активируется зона таймера:
- Premere sui tasti и для установки таймера.

РУССИЙ




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.

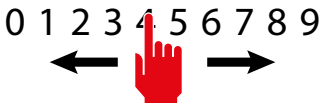
## ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО НАГРЕВА:

**устанавливает максимальную мощность на заданное время и возвращается к предыдущему уровню мощности.**

-Нажмите на кнопку варочной зоны, которую необходимо установить.

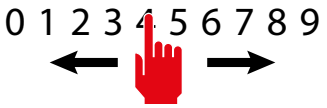
Загорается правая нижняя точка

- 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**




**Это также будет уровень, к которому варочная зона вернется по окончании заданного времени, в течение которого варочная зона будет работать на максимальной мощности.**

- 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.

# 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.

# ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

## КОГДА ВКЛЮЧАТЬ ВЫТЯЖКУ?

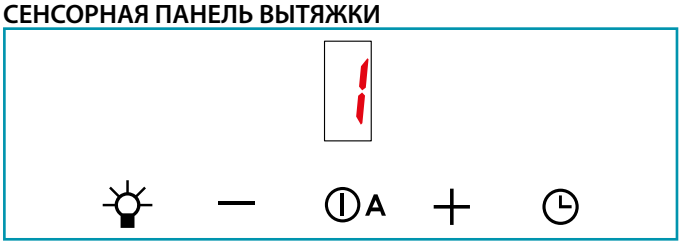
Вытяжку следует включать хотя бы за минуту до начала приготовления пищи для образования потока воздуха для направления дыма и пара к всасывающей поверхности.
По завершении приготовления пищи следует оставить включенной вытяжку до полной аспирации всех паров и запахов. При помощи функции таймера можно установить автоматическое выключение вытяжки по истечении 15 минут функционирования.

## КАКУЮ ВЫБРАТЬ СКОРОСТЬ?

**скорость (1):** поддерживает воздух чистым с низким потреблением электроэнергии.
**скорость (2):** обычные рабочие условия.
**скорость (3):** наличие сильных запахов и большого количества паров.
**скорость (4):** быстрое удаление запахов и паров.

Для снижения негативного воздействия на окружающую среду рекомендуется всегда устанавливать минимальную скорость, соответствующую требуемому уровню всасывания.

## СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ ВЫТЯЖКИ



| | | |
|---|---|---|
| ⏻A | **ВКЛ./ВЫКЛ.**<br>**Короткий импульс: Включение выключение вытяжки**<br>**Длинный импульс: Включение автоматического цикла (A) работы**<br>**вытяжки в зависимости от мощности конфорок.** | |
| + | **Увеличение скорости от 1 до 4** | Светодиоды кнопок показывают скорость:<br>Скорость 1<br>Скорость 2<br>Скорость 3<br>Скорость 4<br>(сид "+" мигание) |
| − | **Уменьшение скорости от 4 до 1** | |
| | **Включение / выключение света**<br>**Короткий импульс:** включение и выключение<br>**Длинный импульс:** см. руководство вытяжки | |
| | **ТАЙМЕР** (Красный мигающий светодиод)<br>Автоматическое выключение через 15 минут.<br>Функция отключается (красный СИД выключен), если:<br>- Еще один раз нажать кнопку ТАЙМЕР ().<br>- Нажать кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (). | |

**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.**

### СИНХРОНИЗАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ И ВЫТЯЖКИ:

#### - БЕЗ ПУЛЬТА ДИСТАНЦИОННОГО УПРАВЛЕНИЯ

- Нажмите кнопку привязки **на вытяжке (см. руководство вытяжки)**
- Сразу же нажмите кнопку на варочной поверхности

#### - С ПУЛЬТОМ ДИСТАНЦИОННОГО УПРАВЛЕНИЯ

- Следуя инструкциям вытяжки, привязать пульт дистанционного управления к вытяжке

При выключенном ручном управлении:

- Нажать на кнопку на варочной поверхности, удерживая ее до тех пор, пока не начнет мигать точка на дисплее
- Нажать на любую кнопку **на пульте дистанционного управления**. Варочная поверхность сохраняет в памяти код пульта управления.
- Вытяжкой можно управлять как с пульта дистанционного управления, так и с варочной поверхности.

### ГЕНЕРИРОВАНИЕ НОВОГО КОДА

- Эта операция выполняется на варочной поверхности

При выключенном ручном управлении:

- Нажать + удерживая до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать

- Нажать кнопку − на несколько секунд.

Чтобы выполнить привязку вытяжки, повторить процедуру СИНХРОНИЗАЦИИ

### ВОССТАНОВЛЕНИЕ ЗАВОДСКОГО КОДА

- Эта операция выполняется на варочной поверхности

При выключенном ручном управлении:

- Нажать + , удерживая до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать

- Нажать кнопку − + + на несколько секунд.

Чтобы выполнить привязку вытяжки, повторить процедуру СИНХРОНИЗАЦИИ

## ОЧИСТКА И УХОД

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

**Прежде чем производить очистку варочной панели, убедитесь, что она охладилась до температуры окружающей среды.**
**Обязательно чистите варочную панель после каждого использования применением чистящего средства для стеклокерамики.**

Не применяйте чистящие средства содержащие:
- коррозионные вещества (сода, кислоты, аммиак).
- абразивные вещества (порошки или пасты).

Не используйте острый или абразивный инструмент.

После очистки протирайте поверхность прибора мягкой тканью.

### 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, 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

РУССКИЙ

## 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 |
|---|---|---|---|
| E + 11 + 0 + 3 | Непрерывная активация кнопки | Металлические предметы на кнопочной панели<br>- вода на кнопочной панели | - Уберите металлические предметы<br>- Вытрите воду |
| E + 11 + 2 + 1 | Внутренняя температура выше 85°C | вентиляционные зоны закрыты или недостаточны | - Обеспечьте рассеивание внутреннего тепла |
| E + 11 + 3 + 1 | Неправильная конфигурация | - ошибка конфигурации | - Обратитесь в службу технической поддержки |
| E + 11 + 4 + 2 | 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 + 11 + 4 + 7 | Отсутствие связи между кнопочной панелью и модулями индукторов | - Поврежден или отсоединен кабель связи<br>- Поврежден модуль индуктора | - Обратитесь в службу технической поддержки |
| E + 11 + 2 + 0<br>E + 11 + 2 + 2<br>E + 11 + 3 + 5<br>E + 11 + 3 + 6 | Внутренняя ошибка кнопочной панели | | - Обратитесь в службу технической поддержки |
| E + 2 | В варочной зоне были превышены предельные значения температуры | - Пустая кастрюля<br>- неподходящий тип кастрюли<br>- кастрюля или стекло слишком горячие | - наполните кастрюлю<br>- используйте подходящую кастрюлю<br>- снимите кастрюлю и дайте зоне остыть |
| E + 3 | Неподходящая кастрюля | - В кастрюле мало ферритного материала<br>- Кастрюля создала ошибку в модуле индуктора<br>- Неисправность индуктора | - Используйте подходящую кастрюлю<br>- Снимите кастрюлю, подождите 8 секунд и повторите попытку<br>- 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<br>- Неправильное подключение к электрической сети<br>- Внутренняя неисправность<br>- Ошибка конфигурации | - Обратитесь в службу технической поддержки<br>- Проверьте подключение к электрическим клеммам<br>- Обратитесь в службу технической поддержки<br>- Обратитесь в службу технической поддержки |
| E + 6 | Неправильный источник питания | - Напряжение питания вне рабочего диапазона<br>- Неправильная частота напряжения питания<br>- Неисправность индуктора | - Проверьте правильность напряжения питания: напряжение и частоту.<br>- Обратитесь в службу технической поддержки |
| E + 7 | Неисправность внутреннего индуктора | | - Обратитесь в службу технической поддержки |
| E + 8 | Не работает вентилятор охлаждения | - Грязный вентилятор<br>- Неисправность вентилятора | - Очистите вентиляционные отверстия<br>- 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<br>- неисправный датчик | - Охладите стекло<br>- Обратитесь в службу технической поддержки |

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

## 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 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.

### 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.

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.**

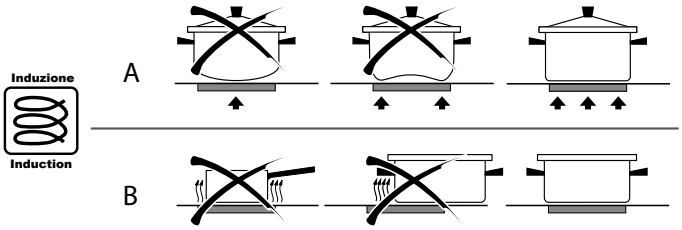
Odstępstwo dla Australii i Nowej Zelandii: W przypadku urządzeń stacjonarnych trwale podłączonych do stałej instalacji elektrycznej, wymóg ten uważa się za spełniony, jeśli instrukcje dotyczące odłączania zawarte w instalacji są zgodne z normą AS/NZS 3000

## OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

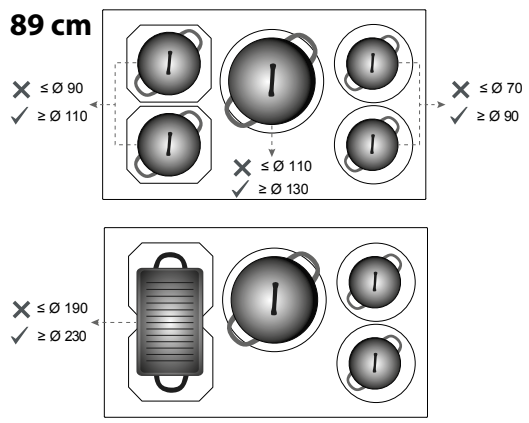
- Przed pierwszym włączeniem urządzenia usunąć z niego ewentualne folie ochronne i naklejki.
- Garnki i inne naczynia kuchenne w trakcie korzystania z nich na płycie mogą powodować hałas, którego przyczynę mogą stanowić:
  – wysoki poziom pobieranej mocy.
  – różne materiały, z których wykonane jest 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
- Nigdy nie używać wody do ugaszenia ognia. Wyłączyć strefę grzejną. Stłumić płomienie za pomocą pokrywki, koca gaśniczego lub innego podobnego przedmiotu.
- Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w szufladach umieszczonych pod płytą kuchenną. Pojemnik z przegródkami na sztućce powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Nie podgrzewać pustych garnków ani patelni oraz zawsze sprawdzać, czy w naczyniach kuchennych znajduje się minimalna ilość płynu.
- Zawsze wyłączać płytę kuchenną po zakończeniu korzystania z niej.
- W przypadku używania tłuszczów i olejów nieustannie kontrolować proces gotowania, gdyż wymienione substancje mogą szybko ulec zapaleniu.
- Podgrzewać tłuszcze i oleje przez maksimum jedną minutę i nigdy nie używać funkcji Booster.
- W trakcie i po zakończeniu korzystania z urządzenia uważać, by się nie oparzyć.
- Upewnić się, że żaden zamocowany na stałe ani ruchomy przewód elektryczny urządzenia nie styka się z szybą lub z gorącym naczyniem kuchennym.
- Nie używać płyty 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.
- Pamiętać, aby cukier, materiały syntetyczne oraz folie aluminiowe nie miały styczności z gorącymi strefami. Podczas schładzania wymienione substancje mogą spowodować pęknięcia lub inne uszkodzenia powierzchni witroceramicznej: wyłączyć urządzenie i natychmiast usunąć z jeszcze gorącej strefy grzejnej
- Przemieszczać garnki, unosząc je, nie przesuwać ich po powierzchni płyty kuchennej.
- Przed każdym użyciem garnki i płyta kuchenna powinny być idealnie wyczyszczone.
- Nie upuszczać żadnych przedmiotów na płytę grzewczą!
- **Używać wyłącznie garnków z dnem o właściwościach magnetycznych.**
  **Niedozwolone są inne materiały.**

## WYBÓR GARNKÓW

**Garnki odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej:**
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.
Używanie garnków z nierównym dnem może utrudnić wykrycie garnka i nagrzanie go.
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:




**Garnki nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej:**
Garnki z niemagnetycznym lub tylko częściowo magnetycznym dnem, o wymiarach mniejszych niż wskazane wymiary minimalne i które nie są ideal-

POLSKI

nie płaskie, nie nadają się do użytku na płytach indukcyjnych.
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.
- Używać garnków o wymiarach dostosowanych do odpowiedniej strefy grzejnej.
- Zawsze używać jednego garnka lub patelni w każdej strefie grzejnej, również podczas korzystania z funkcji BRIDGE.
- Nie umieszczać gorących naczyń na przyciskach dotykowych i kontrolkach, ponieważ mogą one uszkodzić elektronikę zainstalowaną poniżej. Dbać, aby elementy sterujące i kontrolki były zawsze czyste.
- Nie przechowywać metalowych przedmiotów bezpośrednio pod płytą kuchenną.
- W miarę możliwości zawsze używać pokrywek, aby unikać rozpraszania ciepła.
- Gotować w małej ilości wody.
- Po rozpoczęciu smażenia lub gotowania potraw ustawić moc na niższym poziomie.

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

**Ostrzeżenie dla osób z rozrusznikami serca:**
należy pamiętać, że w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia podczas jego działania generowane jest pole elektromagnetyczne. Możliwość wpływu tego pola na pracę rozrusznika serca jest bardzo mała.
W razie wątpliwości należy skontaktować się z producentem rozrusznika serca lub lekarzem.

Pole elektromagnetyczne płyty może wpłynąć negatywnie na działanie 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.

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 Bridge.

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

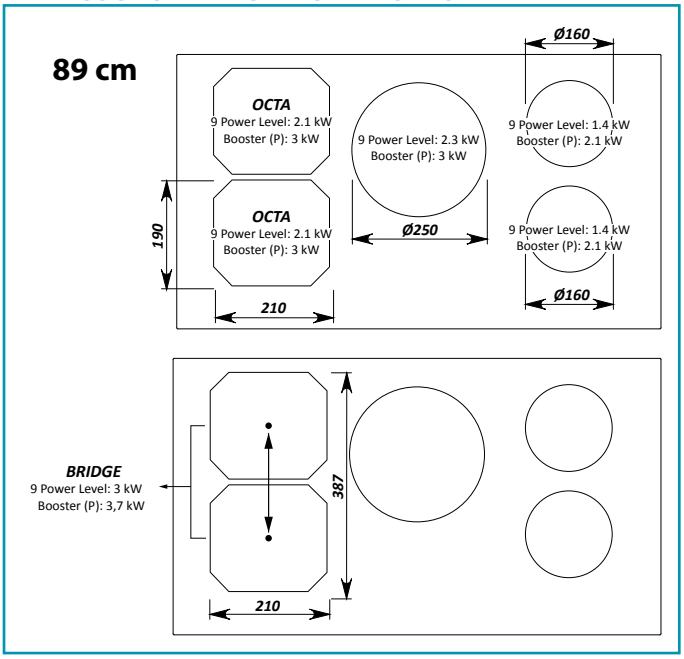
Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, wyłączyć główny wyłącznik.

## KARTA PRODUKTU
## PŁYTA INDUKCYJNA 90

**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 | **Płyta indukcyjna 90** |
| Typ płyty kuchennej | **Płyta kuchenna z tworzywa szklano-ceramicznego** |
| Liczba obszarów gotowania/ powierzchni do gotowania | **5** |
| Technologia grzewcza | **Obszary i powierzchnie do gotowania indukcyjnego** |
| Powierzchnia użytkowa | **2x(21,0x19,0 cm)+1x(Ø25,0 cm) + 2x(Ø16,0 cm)** |

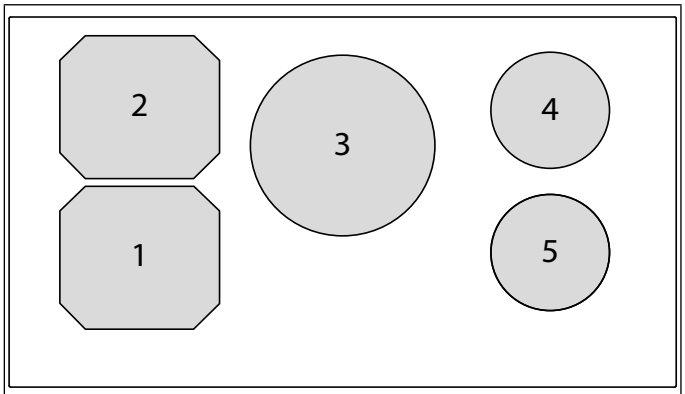
### WIELKOŚĆ POWIERZCHNI UŻYTKOWEJ




**MOC CAŁKOWITA: 2,8 - 10,4 kW**

### ZUŻYCIE ENERGII (Wh / Kg)

**Zużycie energii w obszarach gotowania:**




| |
|---|
| 1: 182,9 Wh/Kg |
| 2: 188,5 Wh/Kg |
| 3: 179,6 Wh/Kg |
| 4: 187,2 Wh/Kg |
| 5: 187,2 Wh/Kg |

**Zużycie energii przez płytę kuchenną:** 185,1 Wh/Kg

# MONTAŻ
**część zastrzeżona wyłącznie dla personelu wykwalifikowanego**

**Przed zainstalowaniem należy uważnie przeczytać rozdz. "WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ORAZ OSTRZEŻENIA".**

## CECHY TECHNICZNE
Dane techniczne urządzenia znajdują się na etykietach.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA W PRZYPADKU MONTAŻU
Zainstalować płytę kuchenną dopiero po zamontowaniu szafek stojących i wiszących w kuchni.
Upewnić się, że blaty są fornirowane z użyciem kleju odpornego na wysokie temperatury, co zapobiega powstawaniu odkształceń i przerw.

## UMIESZCZANIE W POZYCJI
Nie instalować na zewnątrz i nie wystawiać go na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, wiatr itd.)

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

# 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.
- używać urządzenia 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 |
|---|---|---|---|
| 380V -415V~ 50/60Hz | 2P+N | 4 x 4 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |
| 380V -415V~ 50/60Hz | 3P+N | 5 x 1.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |

# DZIAŁANIE PŁYTY INDUKCYJNEJ I KORZYSTANIE Z NIEJ

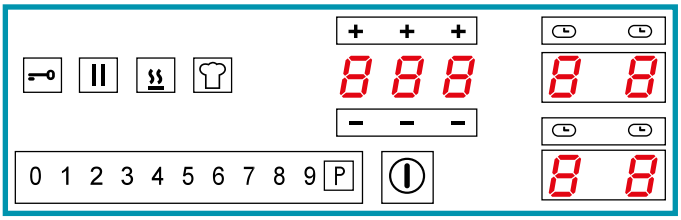
**UŻYWAĆ TYLKO NACZYŃ DO PŁYT INDUKCYJNYCH.**
Po włączeniu strefy grzejnej, dno garnka nagrzewa się.
Strefa grzejna nagrzewa się wyłącznie dzięki ciepłu przekazywanemu przez garnek.
Indukcja automatycznie wykrywa wymiary garnka.
Moc grzejna powinna zostać wybrana w oparciu o rodzaj gotowanej potrawy.
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<br>Podgrzewanie | Sosy, masło, czekolada, żelatyna<br>Dania wstępnie gotowane |
| **2 - 3** | Ubijanie<br>Rozmrażanie | Ryż, budyń i dania gotowane<br>Warzywa, ryby, produkty mrożone |
| **3 - 4** | Para | Warzywa, ryby, mięso |
| **4 - 5** | Gotowanie | Ziemniaki gotowane w wodzie, zupy, makaron<br>Świeże warzywa |
| **6 - 7** | Wolne gotowanie | Mięso, wątróbka, jaja, kiełbaski<br>Gulasz, rolady, flaki |
| **7 - 8** | Gotowanie<br>Smażenie | Ziemniaki, obwarzanki, placki |
| **9** | Smażenie, doprowadzanie do wrzenia | Befsztyki, omlety<br>Gotowanie |
| **P** | Smażenie, doprowadzanie do wrzenia | Doprowadzanie do wrzenia dużych ilości wody |

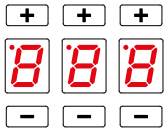
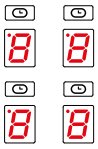
Uwaga: czas podgrzewania w przypadku indukcyjnych płyt kuchennych jest krótszy niż przy kuchenkach gazowych.

## PANEL PRZYCISKOWY




| Element sterujący | Opis |
|---|---|
| | Płyta kuchenna ON/OFF W przypadku braku aktywacji innego elementu sterującego płyta wyłącza się automatycznie po kilku sekundach |
| | Przycisk blokady elementów sterujących.<br>Blokada klawiatury zabezpieczająca przed przypadkowym użyciem elementu sterującego |
| | Przycisk pauzy.<br>Wstrzymuje gotowanie. Patrz funkcja PAUZA |
| | Przycisk funkcyjny KEEP WARM.<br>Utrzymuje temperaturę potraw |
| | Przycisk CHEF COOK [SZEF KUCHNI].<br>Włącza 3 strefy gotowania o różnych mocach grzewczych. |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | Przełącznik wyboru poziomu mocy<br>Ustawia moc wybranego obszaru gotowania w skali od 0 do 9. |
| P | Przycisk Booster.<br>Ustawia moc wybranego obszaru gotowania na maksymalną dostępną |

POLSKI

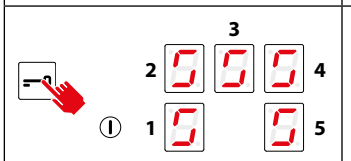
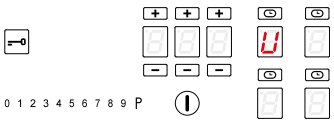
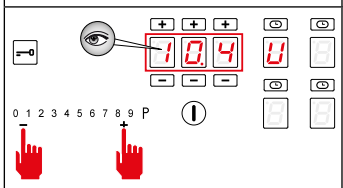
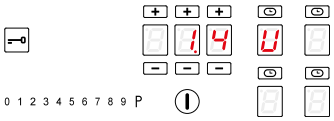
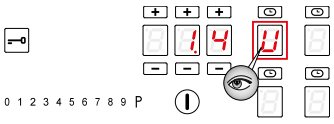
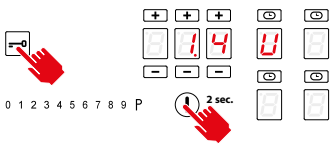
| | |
|---|---|
|  | Obszar Timera.<br>Wyświetla ustawiony timer.<br>Przyciski [+] i [−] zwiększają lub zmniejszają wartość wyświetlaną na powiązanym wyświetlaczu.<br>Cyfry należy czytać od lewej do prawej: Godziny, dziesiętne minut, minuty. |
|  | Obszar gotowania.<br>Wyświetla i wybiera powiązany obszar gotowania:<br>- Z przodu po lewej stronie<br>- Z tyłu po lewej stronie<br>- Z przodu po prawej stronie<br>- Z tyłu po prawej stronie |
| | Timer obszaru gotowania.<br>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<br>Wcisnąć przycisk ON/OFF. |
| **3 sec.** | W ciągu 3 sekund należy ponownie wcisnąć przycisk ON/OFF ⏻.<br>Przycisk 🔒 zaczyna migać. |
| | Wcisnąć i przytrzymać wciśnięty przycisk 🔒. |

| Kolejność | Opis |
|---|---|
|  | Wyświetlacze obszarów gotowania pokazują:  .<br>Wcisnąć cztery obszary zgodnie z ruchem wskazówek zegara. |
| | Zwolnić przycisk. |
|  | Na wyświetlaczu obszaru gotowania pojawia się symbol na przemian z numerem parametru <br>W obszarze Timera wyświetlane jest bieżące ustawienie parametru<br>**Parametrem służącym do ustawiania mocy jest U0.** |
|  | Nacisnąć na obszar Timera, aby zmienić ustawioną wartość mocy.<br>Wcisnąć przełącznik wyboru poziomu mocy:<br>- w lewo, aby zmniejszyć wartość,<br>- w prawo, aby ją zwiększyć. |
|  | Wartość Mocy<br>Minimalna: 2,8 2,8 kW<br>Maksymalna: 10,4 10,4 kW<br>Przyrost regulacji: 0,1 kW |
|  | Wcisnąć , aby zakończyć ustawianie parametrów. |
|  | Aby zapisać zmiany i wyjść z menu:<br>- wcisnąć przycisk ON/OFF ⏻ na 2 sekundy.<br><br>Aby wyjść z menu bez zapisywania zmian:<br>- wcisnąć przycisk 🔒 |

## AUTOMATYCZNE WŁĄCZANIE OBSZARU GOTOWANIA

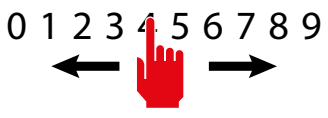
- Włączyć płytę kuchenną ⏻
- Umieścić garnek, który nie jest pusty, w obszarze gotowania.
- Przycisk powiązany z danym obszarem włącza się automatycznie
- Przełącznik wyboru poziomu mocy się włącza, podświetlając poziomu 0.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

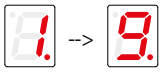
- Nacisnąć na przycisk ustawianego obszaru gotowania. W prawym dolnym rogu świeci się kropka
- Ustawić żądany poziom mocy.

## REGULACJA POZIOMU MOCY:

- Przesunąć palec w prawo na przełączniku poziomu mocy i zatrzymać się na żądanym poziomie.




- Na wyświetlaczu wybranego obszaru gotowania widoczny jest ustawiony poziom mocy:

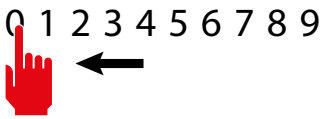


- Wcisnąć przycisk P , aby włączyć poziom Booster.

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.




- 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: OCTA, do stosowania w przypadku naczyń, takich jak garnki na ryby lub duże prostokątne garnki.

- Wcisnąć jednocześnie przyciski dwóch obszarów gotowania, które mają zostać połączone. **UWAGA!** Można łączyć tylko strefy gotowania OCTA.

- 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**

Poziom mocy wynosi od 0 do 1.
- Nacisnąć na przycisk ustawianego obszaru gotowania.

W prawym dolnym rogu świeci się kropka 0

- Wcisnąć przycisk Keep Warm . Wyświetlacz obszaru gotowania informuje o włączeniu funkcji u .

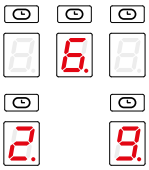
**W celu wyłączenia funkcji KEEP WARM:**

- Wcisnąć przycisk obszaru gotowania z aktywną funkcją Keep Warm u
- Wcisnąć przycisk Keep Warm .

## FUNKCJA CHEF COOK [SZEF KUCHNI]:

**włącza 3 strefy gotowania z trzema różnymi mocami, od lewej do prawej.**

- Wcisnąć przycisk Chef Cook [Szef Kuchni] . Wyświetlacz stref gotowania wskazuje włączenie strefy i poziom mocy.



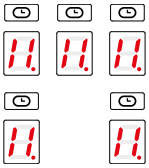

**W celu wyłączenia funkcji CHEF COOK [SZEF KUCHNI]:**

- Wcisnąć przycisk Chef Cook [Szef Kuchni] .

## 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:**

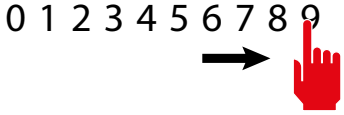
- Wcisnąć na 1 sekundę przycisk Blokada elementów sterujących

## 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.



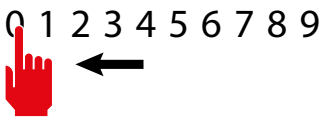

- Wyświetlacz obszaru gotowania informuje o włączeniu funkcji L

**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

POLSKI

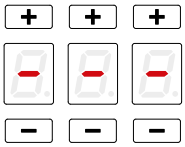
mocy od 9 do 0



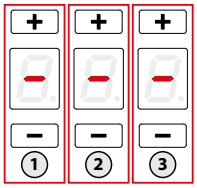

## FUNKCJA TIMERA

**umożliwia ustawienie czasu, po upływie którego zostanie włączony alarm dźwiękowy.**

- Nacisnąć na obszar Timera.



- Obszar Timera jest aktywny:
- Wcisnąć przyciski [+] i [−], aby ustawić timer.

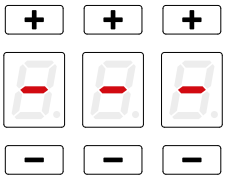



Obszar 1: godziny
Obszar 2: dziesiętne minut
Obszar 3: minuty
Maksymalny ustawiany czas: 9 godzin i 59 minut
- Po 10 sekundach timer zacznie odliczać czas.
- Po zakończeniu odliczania włączy się sygnał dźwiękowy.
- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć na dowolny przycisk.

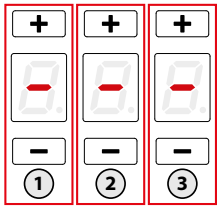
## FUNKCJA TIMERA OBSZARU GOTOWANIA:

**umożliwia wyłączenie obszaru gotowania po ustawionym czasie.**

- Nacisnąć na przycisk ustawianego obszaru gotowania.
- Nacisnąć na odpowiedni [⊂⊃] symbol.



- Obszar timera jest aktywny:
- Wcisnąć przyciski [+] i [−] aby ustawić timer.

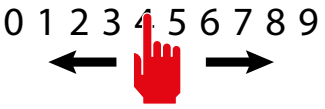



Obszar 1: godziny
Obszar 2: dziesiętne minut
Obszar 3: minuty
Maksymalny ustawiany czas: 9 godzin i 59 minut
- Po 5 sekundach timer zacznie odliczać czas.
- Po zakończeniu odliczania odpowiedni obszar gotowania zostanie wyłączony i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć na dowolny przycisk.

## FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA:

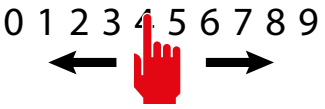
**ustawia maksymalną moc przez zaprogramowany czas i powraca do poprzedniego poziomu mocy.**

- Nacisnąć na przycisk ustawianego obszaru gotowania. W prawym dolnym rogu świeci się kropka [0.]
- Przesunąć palec w prawo na przełączniku poziomu mocy i zatrzymać się na żądanym poziomie. Funkcję można włączyć tylko dla poziomów od 1 do 8.




- 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 [A]

**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 [A]
- 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 [I]
- przycisk pauzy [II] miga,
- wcisnąć przycisk pauzy [II]

Funkcja RECALL resetuje działanie obszarów gotowania, funkcje Timera i Szybkiego podgrzewania. Inne funkcje nie zostaną przywrócone.

# 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.

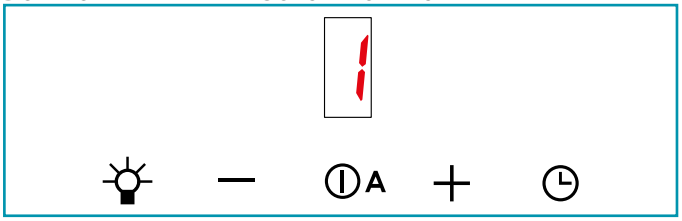
# FUNKCJONOWANIE OKAPU

### 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):** zapewnia oczyszczone powietrze przy niskim poborze energii elektrycznej.
**prędkość (2):** normalne warunki użytkowania.
**prędkość (3):** w przypadku obecności silnych zapachów i oparów.
**prędkość (4):** szybkie usuwanie zapachów i oparów.

W celu zmniejszenia negatywnego wpływu na środowisko zaleca się zawsze ustawiać minimalną prędkość odpowiednią do wymaganego poziomu zasysania.

## DOTYKOWY PANEL PRZYCISKOWY OKAPU




| | |
|---|---|
| ⏻ A | **WŁ./WYŁ.**<br>**Krótkie naciśnięcie:** Włączenie/wyłączenie okapu.<br>**Dłuższe przytrzymanie:** Aktywacja automatycznego cyklu (A) działania okapu w zależności od mocy płyt. |
| + | **Zwiększenie prędkości od 1 do 4** |
| — | **Zmniejszenie prędkości od 4 do 1** |

Prędkości sygnalizowane są przez kontrolki LED znajdujące się na przyciskach:
1 Prędkość 1
2 Prędkość 2
3 Prędkość 3
4 Prędkość 4
(LED „+” miga)

| | |
|---|---|
| | **Włączenie/wyłączenie światła**<br>**Krótki impuls:** włączanie i wyłączanie<br>**Długi impuls:** patrz instrukcja okapu |
| | **TIMER** (czerwona kontrolka LED miga)<br>Automatyczne wyłączenie po 15 minutach.<br>Funkcja ulega dezaktywacji (wyłączona czerwona kontrolka LED), jeśli:<br>- ponownie wciśnie się przycisk TIMER ( ),<br>- wciśnie się przycisk ON/OFF ( ). |

**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.**

### SYNCHRONIZACJA PŁYTY KUCHENNEJ Z OKAPEM:

#### -BEZ PILOTA ZDALNEGO STEROWANIA
- Wcisnąć przycisk połączenia **na okapie (patrz instrukcja okapu).**
- Natychmiast nacisnąć na przycisk na płycie kuchennej.

#### -Z PILOTEM ZDALNEGO STEROWANIA
- Przypisać sterowanie radiowe do okapu zgodnie z instrukcjami okapu.

Z wyłączonym panelem przyciskowym:
- Wcisnąć przycisk na płycie kuchennej, aż cyfrowa kropka na wyświetlaczu zacznie migać
- Wcisnąć dowolny przycisk **na pilocie zdalnego sterowania**. Płyta kuchenna zapamięta ten sam kod, co pilot zdalnego sterowania.
- Okapem można sterować zarówno za pomocą pilota zdalnego sterowania, jak i za pomocą płyty kuchennej.

### GENEROWANIE NOWEGO KODU
- Procedurę należy przeprowadzić na płycie kuchennej

Z wyłączonym panelem przyciskowym:
- Wcisnąć + aż na wyświetlaczu zacznie migać
- Wcisnąć przycisk — na kilka sekund.
- Aby sparować okap, powtórzyć procedurę SYNCHRONIZACJI.

### PRZYWRÓCENIE KODU FABRYCZNEGO
- Procedurę należy przeprowadzić na płycie kuchennej

Z wyłączonym panelem przyciskowym:
- Wcisnąć + aż na wyświetlaczu zacznie migać
- Wcisnąć przycisk — + + na kilka sekund.
- Aby sparować okap, powtórzyć procedurę SYNCHRONIZACJI.

POLSKI

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Przed czyszczeniem płyty kuchennej upewnić się, że ma ona temperaturę otoczenia.
Po każdym użyciu czyścić płytę kuchenną detergentem przeznaczonym do witroceramiki.

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.

## 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.

**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

# 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 U.**
· 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 |
|---|---|---|---|
| E + 0 + 3 | Ciągła aktywacja przycisku | - Metalowe przedmioty na klawiaturze<br>- Woda na klawiaturze | - Przesunąć metalowe przedmioty.<br>- Osuszyć płytę z wody. |
| E + 2 + 1 | Temperatura wewnętrzna powyżej 85°C | - Obszary wentylacyjne zakryte lub niedostateczna wentylacja | - Umożliwić wewnętrzne odprowadzania ciepła |
| E + 3 + 1 | Nieprawidłowa konfiguracja | - Błąd konfiguracji | - Skontaktować się z Pomocą techniczną |
| E + 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 |
| E + 4 + 7 | Brak komunikacji między klawiaturą a modułami indukcyjnymi | - Uszkodzony lub odłączony kabel komunikacyjny<br>- Uszkodzony moduł indukcyjny | - Skontaktować się z Pomocą techniczną |

| | | | |
|---|---|---|---|
| E + 11 + 2 + 0<br>E + 11 + 2 + 2<br>E + 11 + 3 + 5<br>E + 11 + 3 + 6 | Błąd wewnętrzny klawiatury | | - Skontaktować się z Pomocą techniczną |
| E + 2 | Przekroczenie wartości granicznych temperatury w obszarze gotowania | - Pusty garnek<br>- Nieodpowiedni rodzaj garnka<br>- Zbyt gorący garnek lub szkło | - Napełnić garnek<br>- Użyć odpowiedniego garnka.<br>- Zdjąć garnek i pozostawić obszar do ostygnięcia |
| E + 3 | Nieodpowiedni garnek | - Garnek ma mało materiału ferrytycznego<br>- Garnek spowodował błąd w module indukcyjnym<br>- Uszkodzenie cewki indukcyjnej | - Użyć odpowiedniego garnka.<br>- Zdjąć garnek, odczekać 8 sekund i spróbować ponownie<br>- 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<br>- Nieprawidłowe połączenie elektryczne<br>- Awaria wewnętrzna<br>- Błąd konfiguracji | - Skontaktować się z Pomocą techniczną<br>- Sprawdzić połączenie elektryczne skrzynek zaciskowych<br>- Skontaktować się z Pomocą techniczną<br>- Skontaktować się z Pomocą techniczną |
| E + 6 | Nieprawidłowe zasilanie | - Napięcie zasilania poza progiem zakresu działania<br>- Nieprawidłowa częstotliwość napięcia zasilania<br>- Uszkodzenie cewki indukcyjnej | - Sprawdzić, czy napięcie zasilania jest prawidłowe: napięcie i częstotliwość.<br>- Skontaktować się z Pomocą techniczną |
| E + 7 | Uszkodzenie wewnętrznej cewki indukcyjnej | | - Skontaktować się z Pomocą techniczną |
| E + 8 | Nie działa wentylator chłodzący | - Zanieczyszczony wentylator<br>- Awaria wentylatora | - Oczyścić otwory wentylacyjne<br>- 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<br>- Uszkodzona sonda | - Ochłodzić szkło<br>- Skontaktować się z Pomocą techniczną |

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

## 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.

POLSKI

## 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 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.

### 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.
  Hvis strømkablet eller andre dele bliver beskadigede, må kogepladen ikke anvendes: Træk stikket til elforsyningen til kogepladen ud fra stikket og tag kontakt til forhandleren eller til et autoriseret teknisk servicecenter for reparation.
- Udfør aldrig ændringer på apparatets elektriske, mekaniske og funktionsrelaterede struktur.
- 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.

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.

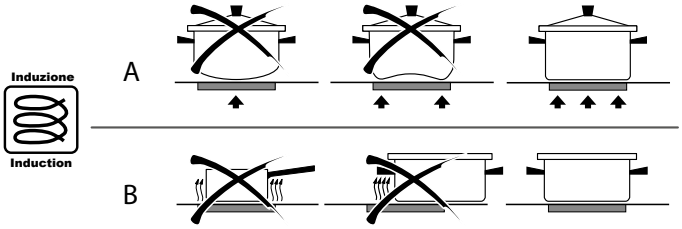
## ADVARSLER TIL BRUGEREN

- 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
- Brug aldrig vand til at slukke ilden. Sluk kogezonen. Kvæl flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Opbevar ikke brændbare genstande i skufferne under kogepladen. Bestikholdere, skal være af varmebestandigt materiale.
- Der må ikke opvarmes tomme gryder eller pander og det skal altid kontrolleres, at gryderne indeholder en minimal mængde væske.
- Sluk altid kogepladen efter brug.
- Hold øje med madlavningen i tilfælde af brug af fedtstoffer og olier, da de hurtigt kan bryde i brand.
- Opvarm fedtstoffer og olier i maksimalt et minut, og anvend aldrig booster-funktionen til dette formål.
- Pas på ikke at brænde dig selv under og efter brugen af enheden.
- Sørg for, at ingen faste eller mobile elektriske kabler på enheden kommer i kontakt med glasset eller en varm pande.
- Brug ikke kogepladen til at varme 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.
- Undgå at sukker, syntetiske materialer eller sølvpapir kommer i kontakt med de varme zoner. Disse materialer kan, under afkølingen, forårsage revner eller andre ændringer på den keramiske overflade: Sluk for enheden og fjern straks ovennævnte materialer fra den endnu varme kogezone.
- Flyt gryderne ved at løfte dem. Lad være med at trække dem hen over kogepladens overflade.
- Gryder og kogepladen skal være helt rene, før de kommer i kontakt med hinanden.
- Undgå at få genstande til at falde ned på kogepladen !
- **Anvend kun gryder med magnetisk bund. Alle andre materialer er ikke tilladt.**

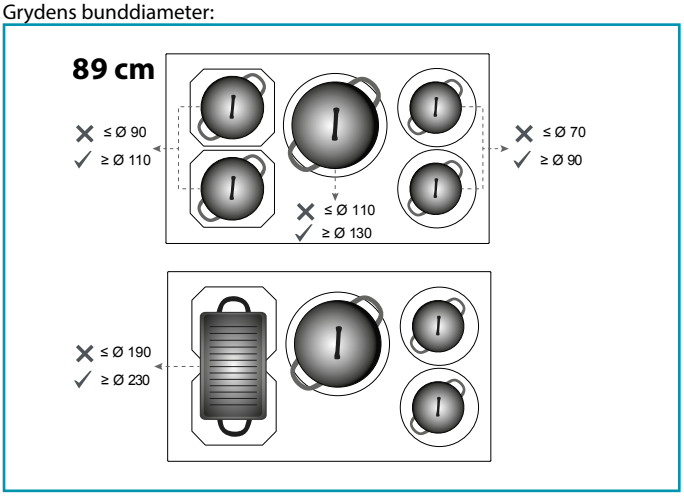
Anvend gryder med en størrelse der passer til kogepladens kogezoner.

## VALG AF GRYDER

**Gryder til induktion:**
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.
Brug af gryder med en uregelmæssig bund kan forstyrre »læsningen« af grydebund og dermed dens opvarmning.
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:




**Gryder, der ikke er egnet til induktion:**
Gryder, der har en ikke- eller kun delvist magnetiserbar bund, en diameter, der er mindre end den angivne minimumsdiameter og ikke er helt plan, er ikke egnet til brug på induktionskogeplader.
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.

DANSK

- Anvend altid kun én gryde eller pande på hver af kogezonerne, også under anvendelse af funktionen BRIDGE.
- Anbring ikke varme gryder og pander på taster og lamper, da de kan beskadige den underliggende elektronik.
- Hold altid kommandotaster og signallamper rene.
- Opbevar ikke metalgenstande direkte under kogepladen.
- Hvis det er muligt, skal der altid anvendes grydelåg, for at forhindre varmetab.
- Brug mindst muligt vand ved tilberedningen.
- Efter at have startet med at stege eller koge retterne, bringes effektniveauet til et lavere niveau.

## SIKKERHEDSOPLYSNINGER OG -ADVARSLER

**Advarsler for personer med pacemaker:**
Vær opmærksom på, at der i den umiddelbare nærhed af apparatet genereres et elektromagnetisk felt, når det er i drift. Risikoen for, at pacemakerens funktion påvirkes heraf, er meget usandsynlig.
Ved tvivl bedes du henvende dig til producenten af pacemakeren eller til din læge.
Det elektromagnetiske felt på en tændt kogeplade kan påvirke funktionen af magnetiserbare genstande. Kreditkort, redningsudstyr, lommeregnere osv. må ikke opbevares i umiddelbar nærhed af den tændte kogeplade.
Metalgenstande, der opbevares i en skuffe under apparatet, kan blive glødende, hvis apparatet bruges over længere tid. Opbevar ikke metalgenstande i en skuffe, anbragt direkte under kogepladen.
Apparatet er udstyret med afkølingsventilatorer. Hvis der er en skuffe under det indbyggede apparat, skal der indsættes en skillevæg mellem skuffen og apparatets nedre del, så der er plads til at kogepladen får tilstrækkelig ventilation og for at garantere, at ventilatorerne ikke blokeres.
Brug aldrig to gryder eller pander på samme tid på en enkelt kogezone eller på en rektangulær kogezone eller på en PowerFlex-kogezone.

**Inden der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse skal apparatet frakobles, ved at tage stikket ud eller trykke på hovedafbryderen.**

Slå hovedafbryderen fra, når apparatet ikke skal anvendes over et længere tidsrum.

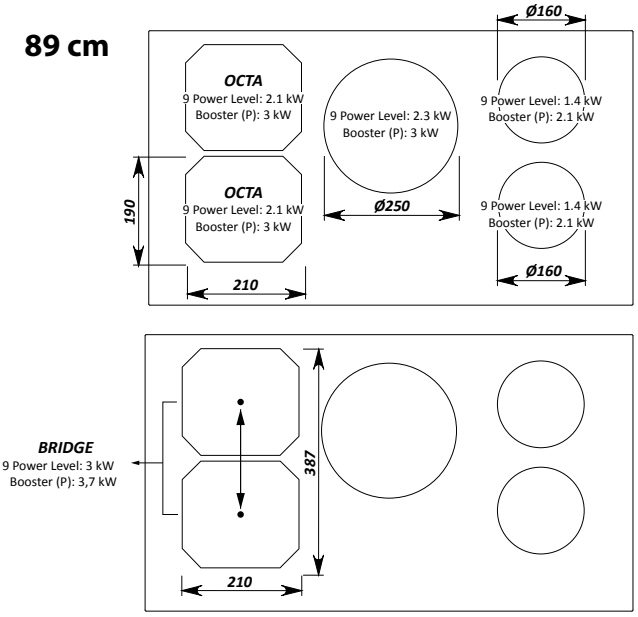
## PRODUKTDATABLAD INDUKTIONSPLADE 90

**Produktinformationer iht. forordning (EU) nr. 66/2014**

**Beregningsmetode: EN 60350-2:2018+ A1:2021**

| | |
|---|---|
| Producent | **Falmec S.p.a.** |
| Modelidentifikation | **Induktionsplade 90** |
| Type af kogeplade | **Kogeplader i glaskeramik** |
| Antal kogezoner / kogeområder | **5** |
| Opvarmningsteknik | **Induktionskogezoner or – kogeflader** |
| Nyttigt overfladeareal | **2x(21,0x19,0 cm)+1x(Ø25,0 cm) + 2x(Ø16,0 cm)** |

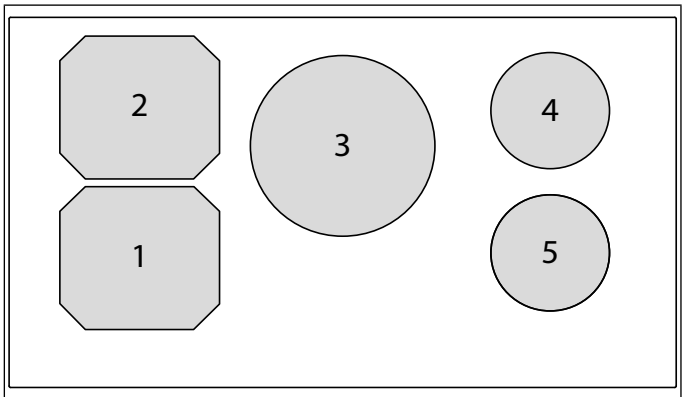
## STØRRELSE AF DEN BRUGBARE OVERFLADE




**EFFEKT I ALT: 2,8 - 10,4 kW**

## ENERGIFORBRUG (Wh / Kg)

**Kogezoner energiforbrug:**




| |
|---|
| 1: 182,9 Wh/Kg |
| 2: 188,5 Wh/Kg |
| 3: 179,6 Wh/Kg |
| 4: 187,2 Wh/Kg |
| 5: 187,2 Wh/Kg |

**Kogepladens energiforbrug:** 185,1 Wh/Kg

# INSTALLATION
## Afsnit forbeholdt kvalificeret personale

**Inden installationen skal kapitel "SIKKERHEDSANVISNINGER OG ADVARSLER" læses grundigt.**

### TEKNISKE SPECIFIKATIONER
Apparatets tekniske data er angivet på mærker.

### SIKKERHEDSANVISNINGER FOR MONTAGEN
Monter først kogepladen efter at have monteret under- og overskabe i køkkenet.

Sørg for, at arbejdsplaner er fineret med varmebestandig lim for at undgå deformation eller løsrivelse.

### PLACERING
Installer ikke udendørs og udsæt den ikke for vejrliget (regn, vind, osv. ...).

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

# 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.
- Brug en enhed, der sikrer afbrydelse fra netværket, 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 |
|---|---|---|---|
| 380V -415V~ 50/60Hz | 2P+N | 4 x 4 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |
| 380V -415V~ 50/60Hz | 3P+N | 5 x 1.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |

# BETJENING OG BRUG AF INDUKTIONSPLADEN

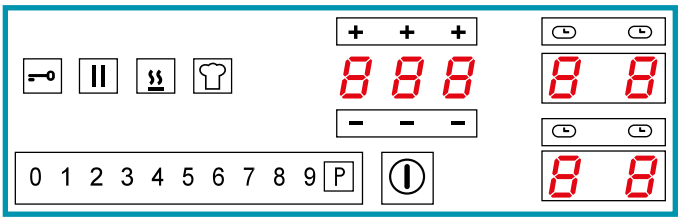
**BRUG KUN GRYDER DER ER BEREGNET TIL INDUKTIONSKOGEPLADER.**
Når der tændes for en kogezone, opvarmes bunden af gryden.
Kogezonen opvarmes kun af varmen overført fra gryden.
Induktionen registrerer automatisk størrelsen af gryden.
Effekten for varmen bør vælges i forhold til den mad der skal tilberedes.
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<br>Opvarme | Saucer, smør, chokolade, gelatine<br>Færdigretter |
| **2 - 3** | Piske<br>Optøning | Ris, budding og gryderetter<br>Grøntsager, fisk, frosne produkter |
| **3 - 4** | Damp | Grøntsager, fisk, kød |
| **4 - 5** | Kogning | Kogte kartofler, supper, pasta<br>Friske grøntsager |
| **6 - 7** | Tilberedning ved middel varme | Kød, lever, æg, pølser<br>Goulash, roulade, indvolde |
| **7 - 8** | Kogning<br>Friturestegning | Kartofler, fedtkogte kager |
| **9** | Friturestegning, bringe i kog | Bøffer, æggekage<br>Kogning |
| **P** | Friturestegning,<br>bringe i kog | Bringe store mængder vand i kog |

NB: Opvarmningstiden på induktionskogeplader er kortere end for kogeplader med gas.

### BETJENINGSPANEL




| Kommando | Beskrivelse |
|---|---|
| | Kogeplade ON/OFF. Hvis der ikke aktiveres andre kommandoer, vil kogepladen slukke automatisk efter få sekunder |
| | Tast til låsning af kommandoer.<br>Låsning af tastaturet for at forhindre utilsigtede kommandoer |
| | Pausetast.<br>Afbryder tilberedningen. Se funktionen PAUSE |
| | Tast til KEEP WARM funktion.<br>Holder maden varm |
| | Tasten CHEF COOK.<br>Aktivering af 3 kogezoner med forskellig varmeeffekt. |

DANSK

| | |
|---|---|
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | Omskifter til reducering af effektniveauet<br>Indstiller effektniveauet af kogezonen på en skala fra 0 til 9 |
| P | Booster-tast.<br>Indstiller effektniveauet af den valgte kogezone til det højeste niveau |
| | Timer-felt.<br>Viser den indstillede timer.<br>Tasterne + og − øger elle reducer den viste værdi på det pågældende display.<br>Cifrene kan ændres fra venstre mod højre: Timer, 10 minutter, minutter. |
| | Kogezone-felt.<br>Viser, og vælger den pågældende kogezone:<br>- Venstre foran<br>- Venstre bagved<br>- Højre foran<br>- Højre bagved |
| | Timer kogezone.<br>Viser aktiveringen af den timer, der er tilknyttet den pågældende kogezone |

| Visning display | Beskrivelse |
|---|---|
| 0 | Kogezone på standby |
| 0. | Valgt kogezone |
| 1 --> 9 | Valgt effektniveau |
| P. | Power boost: Maksimal tilberedningseffekt |
| H | Indikator af eftervarme |
| u. | Keep warm -funktion aktiv |
| n | Bridge-funktion aktiv |
| y | Gryde ikke til stede på kogepladen eller ikke registreret. |
| II | Pause-funktion aktiv |
| L | Børnelås-funktion aktiv |
| A | 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<br>Tryk på tasten ON/OFF |

| Sekvens | Beskrivelse |
|---|---|
| 3 sec. | Tryk igen på tasten ON/OFF inden for 3 sekunder.<br>Tasten begynder at blinke |
| | Tryk på , og hold den nede |
| 3 2 4 1 5 | Kogezones display viser: .<br>Tryk på de fire kogezoner i rækkefølgen med uret. |
| | Slip tasten |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | Displayet for kogezonen viser skiftevist symbolet og parameternummeret<br>Feltet timer viser indstillingen af det aktuelle parameter<br>**Parameter til indstilling af effekt er U0.** |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | Tryk på timeren for at ændre den indstillede værdi.<br>Tryk på vælgeren til at ændre effekten<br>- til venstre for at reducere værdien,<br>- til højre for at øge den |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | Værdi Effekt<br>Min.: 2,8 2,8kW<br>Maks.: 10,4 10,4kW<br>Regulering af forøgelse: 0,1kW |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | Tryk på for at forlade parameterindstillingen |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P 2 sec. | For at gemme ændringerne og forlade menuen:<br>- tryk på tasten ON/OFF i 2 sekunder.<br><br>For at forlade menuen uden at gennem ændringerne:<br>- 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.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

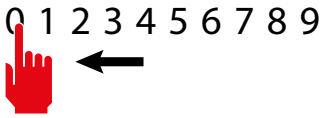
- Displayet for den valgte kogezone viser den indstillede effekt:

- 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: OCTA; til brug af gryder som fx fiskegryder eller store firkantede gryder.

- Tryk samtidigt på tasterne på de to kogezoner, der skal forbindes. **ADVARSEL** kun kogezoner OCTA kan forbindes

- 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**

Effektniveauet er mellem 0 og 1
- 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 .

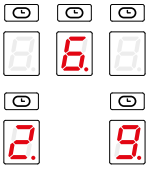
**For deaktivering af funktionen KEEP WARM:**

- Tryk på tasten til kogezonen med funktionen Keep Warm aktiv
- Tryk på tasten Keep Warm .

## FUNKTIONEN CHEF COOK:

**Aktivering af 3 kogezoner med tre forskellige effekter fra venstre mod højre**

- Tryk på tasten Chef Cook . Kogezonens display viser aktivering af kogezonen og effektniveauet.



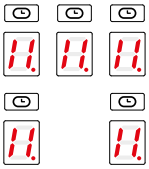
**For deaktivering af funktionen CHEF COOK:**

- Tryk på tasten Chef Cook .

## 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:**

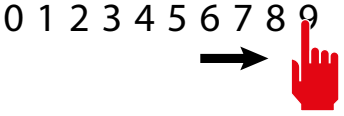
- Tryk på tasten til Låsning af kommandoer i 1 sekund

## 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



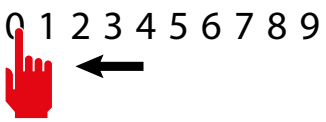

-Displayet i kogezonen angiver aktivering af funktionen

**For deaktivering af funktionen BØRNELÅS-FUNKTION:**
**- VIGTIGT:** Udfør hele proceduren inden 10 sekunder

- Tryk på tasten til én af kogezonerne i 3 sekunder

DANSK

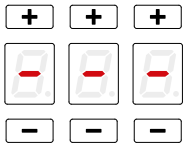
- Slip tasten, og lad fingeren glide til venstre på effektniveauvælgeren fra 9-0



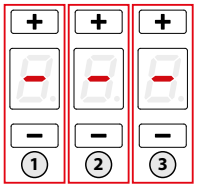

## TIMERFUNKTION

**giver mulighed for at indstille en tid for hvilken, der udsendes en akustisk alarm.**

- Tryk på området timer



- Timer-feltet aktiveres:
- Tryk på tasterne [+] og [−] for at indstille timeren.

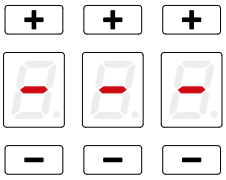



Felt 1: timer
Felt 2: ti min.
Felt 3: minutter
Maks. indstillelig tid: 9 timer og 59 minutter
- Efter10 sekunder begynder timeren at tælle ned.
- Efter tiden er gået, udsendes et akustisk signal.
- Tryk på en hvilken som helst tast for at deaktivere det akustiske signal.

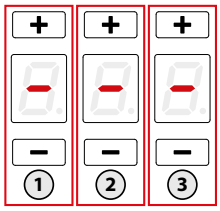
## FUNKTION TIMER KOGEZONE:

**giver mulighed for at afbryde kogezonen efter en indstillet tid**

- Tryk på tasten for den kogezone, der skal indstilles.
- Tryk på det tilsvarende [⊙]-symbol.



- Timeren aktiveres:
- Tryk på tasterne [+] og [−] for at indstille timeren.

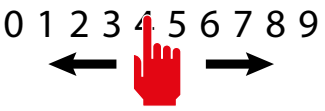



Felt 1: timer
Felt 2: ti min.
Felt 3: minutter
Maks. indstillelig tid: 9 timer og 59 minutter
- Efter 5 sekunder begynder nedtællingen.
- Efter nedtællingen, slukkes der for den pågældende kogezone, og der udsendes et akustisk signal.
- Tryk på en hvilken som helst tast for at deaktivere det akustiske signal.

## AUTOMATISK VARMEFUNKTION:

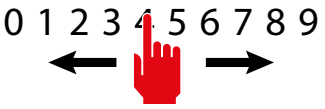
**indstiller den maksimale varmeeffekt i en tidsindstillet periode, og varmen sættes tilbage til det sidste effektniveau.**

- 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 [I]
- Pausetasten [II] blinker
- Tryk på pausetasten [II]

Funktion RECALL genopretter kogepladefunktionen, timerfunktionerne og den hurtige opvarmning. De andre funktioner genoprettes ikke.

# 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.

# FUNKTION

## HVORNÅR SKAL EMHÆTTEN TÆNDES?

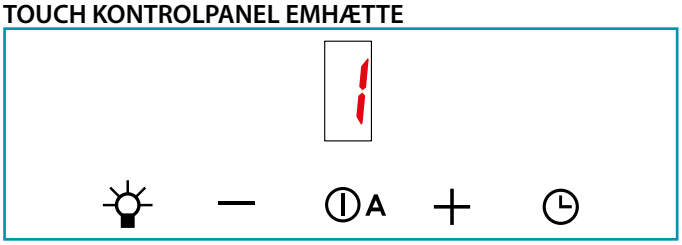
Tænd for emhætten mindst et minut før madlavningen påbegyndes, for at lede røg og damp i retning af udsugningsfladen.
Lad emhætten fungerer indtil alle dampe og lugte er suget fuldstændigt ud efter madlavning: Med funktionen Timer er det muligt at indstille en automatisk slukning af emhætten efter 15 minutters funktion.

## HVILKEN HASTIGHED SKAL MAN VÆLGE?

**Hastighed (1):** Holder luften ren med et lavt energiforbrug.
**Hastighed (2):** Almindelige brugsbetingelser.
**Hastighed (3):** Tilstedeværelse af kraftig lugt og røg.
**Hastighed (4):** Hurtig udluftning af lugt og damp.

For at reducere miljøpåvirkningen anbefales det altid at indstille den mindste hastighed, der passer til det krævede sugeniveau.

## TOUCH KONTROLPANEL EMHÆTTE



| | |
|---|---|
| ⏻ A | **ON/OFF**<br>**Kort tryk:** Tænding og slukning af emhætten<br>**Langvarigt tryk:** Aktivering af den automatiske driftscyklus (A) på emhætten<br>i henhold til pladernes effekt. |
| + | **Forøgelse af hastigheden fra 1 til 4** |
| — | **Reduktion af hastigheden fra 4 til 1** |

Hastighederne er angivet med lysdioder på tasterne:
Hastighed 1
Hastighed 2
Hastighed 3
Hastighed 4
(blinkende led "+")

| | |
|---|---|
| | **Tænd/sluk lys**<br>**Kort impuls:** Tænd og sluk<br>**Lang impuls:** se vejledningen til emhætten |
| | **TIMER** (Rød blinkende led)<br>Autosluk efter 15 min.<br>Funktionen deaktiveres (rød led slukket) hvis:<br>- Der trykkes en anden gang på tasten TIMER.<br>- Der trykkes på tasten ON/OFF. |

**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.**

## SYNKRONISERING KOGEPLADE-EMHÆTTE:

### - UDEN FJERNBETJENING

- Tryk på tasten for forbindelse **på emhætten (se vejledningen til emhætten)**
- Tryk straks på -knappen i kogepladen

### - MED FJERNBETJENING

- Tildel radiostyringen til emhætten ifølge anvisningerne i vejledningen til emhætten

Med betjeningspanelet slukket:

- Tryk på tasten på kogepladen indtil det digitale område på displayet begynder at blinke
- Tryk på en vilkårlig tast **på fjernbetjeningen**. Kogepladen gemmer den samme kode som fjernbetjeningen.
- Emhætten kan både styres fra fjernbetjeningen og fra kogepladen.

## OPRETTELSE AF EN NY KODE

- Proceduren skal udføres **på kogepladen**

Med betjeningspanelet slukket:

- Tryk på + indtil displayet viser blinkende
- Tryk på tasten — i nogle sekunder.
- For tilkobling af emhætten se proceduren for SYNKRONISERING

## GENDANNELSE AF FABRIKSKODE

- Proceduren skal udføres **på kogepladen**

Med betjeningspanelet slukket:

- Tryk på + indtil displayet viser blinkende
- Tryk på tasten — + + i nogle sekunder.
- For tilkobling af emhætten se proceduren for SYNKRONISERING

DANSK

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

**ADVARSEL!**
**For rengøring må der aldrig anvendes et dampapparat.**

Inden rengøring, skal man sikre at kogepladen har stuetemperatur.
Rengør altid kogepladen efter hver brug og med et specifikt rengøringsmiddel til keramiske kogeplader.

Anvend ikke produkter der indeholder:
- ætsende midler (soda, syrer, ammoniak).
- slibende midler (pulver eller pasta).

Anvend ikke spidse eller skrabende genstande.
Efter rengøring tørres apparatet med en blød klud.

## 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

# 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** U 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 + U<br>+ 0 + 3 | Konstant aktivering af en tast | - Der er metalgenstande på trykknappanelet<br>- Der er vand på trykknappanelet | - Flyt metalgenstandene<br>- Tør vandet op |
| E + U<br>+ 2 + 1 | Den interne temperatur overstiger 85°C | - ventilationsarealer er tildækkede eller utilstrækkelige | - Tillader bortledning af intern varme |
| E + U<br>+ 3 + 1 | Forkert konfiguration | - konfigurationsfejl | - Kontakt Teknisk Service |
| E + U<br>+ 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 + U<br>+ 4 + 7 | Manglende kommunikation mellem trykknappanelet og induktionsmodulerne | - Kablet er beskadiget eller ikke tilkoblet<br>- Beskadiget induktionsmodul | - Kontakt Teknisk Service |
| E + U<br>+ 2 + 0<br>E + U<br>+ 2 + 2<br>E + U<br>+ 3 + 5<br>E + U<br>+ 3 + 6 | Intern fejl i kommandotasterne | | - Kontakt Teknisk Service |
| E<br>+ 2 | Temperaturgrænserne i kogezonen er overskredet | - Tom gryde<br>- gryde er ikke egnet<br>- gryde eller glas for varm | - fyld gryden<br>- brug en egnet gryde<br>- fjern gryden fra pladen, og lad zonen køle af |
| E<br>+ 3 | Ikke egnet gryde | - Gryden har for lidt ferritisk stål<br>- Gryden har skabt en fejl i induktionsmodulet<br>- Induktionsfejl | - Brug en egnet gryde<br>- Fjern gryden, vent i 8 sekunder, og prøv igen<br>- Kontakt Teknisk Service |
| E<br>+ 4 | Forkert konfiguration | - fejl i konfiguration af induktion | - Kontakt Teknisk Service |
| E<br>+ 5 | Manglende kommunikation mellem trykknappanelet og generatoren | - Defekt eller frakoblet LIN-kabel<br>- Forkert elektrisk tilslutning<br>- Intern fejl<br>- Konfigurationsfejl | - Kontakt Teknisk Service<br>- Kontroller den elektriske tilkobling på klemrækken<br>- Kontakt Teknisk Service<br>- Kontakt Teknisk Service |

| | | | |
|---|---|---|---|
| E + 6 | Forkert strømforsyning | - Strømforsyningsspænding uden for funktionsgrænsen<br>- Fejl i frekvens af strømforsyningsspændingen<br>- Induktionsfejl | - Kontrollér, at strømforsyningen er korrekt: Spænding og frekvens.<br>- Kontakt Teknisk Service |
| E + 7 | - Intern induktionsfejl | | - Kontakt Teknisk Service |
| E + 8 | Køleventilatoren fungerer ikke | - Ventilatoren er snavset<br>- Ventilatoren er defekt | - Rengør lamellerne<br>- 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<br>- defekt sonde | - Lad glasset køle af<br>- Kontakt Teknisk Service |

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

## 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 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.

### 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 pa nendetector
- 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.

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.

## AWAARSCHUWINGEN BETREFFENDE HET GEBRUIK EN DE REINIGING

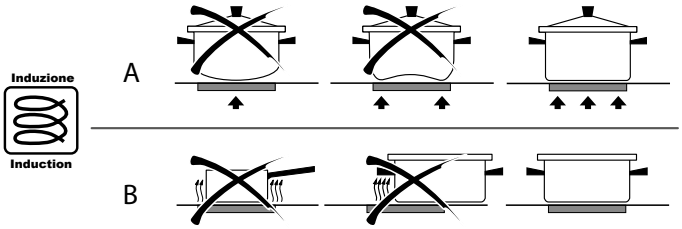
- Voordat u het toestel voor de eerste keer inschakelt, moet u eventuele beschermfolie en stickers verwijderen.
- Tijdens het gebruik kunnen potten en pannen lawaai veroorzaken, dat te wijten kan zijn aan:
  – een hoog vermogensniveau.
  – andere materialen van de bodem van de potten.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op kooko pervlakken.
- 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
- Nooit water gebruiken om brand te blussen. Schakel de kookzone uit. Doof de vlammen met een deksel, een brandvertragend deken of iets gelijkaardigs.
- Bewaar geen brandbare voorwerpen in de lades onder de kookplaat. De bestekhouder moet vervaardigd zijn uit hittebestendig materiaal.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.**

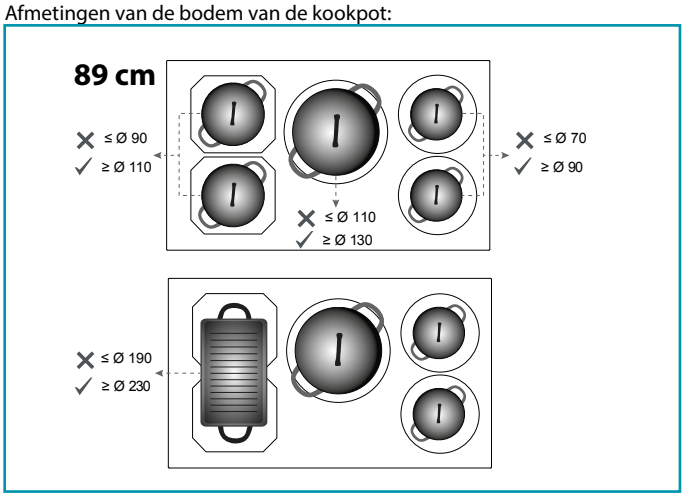
## KEUZE VAN DE KOOKPOTTEN

**Kookpotten geschikt voor inductie:**
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.
Het gebruik van kookpotten met een onregelmatige bodem kan de waarneming en verwarming van de kookpot verhinderen.

Geschikte kookpotten (voorbeelden):
- Kookpotten van geglazuurd staal met dikke bodem
- Kookpotten van gietijzer met geglazuurde bodem
- Kookpotten van meerlagig roestvrij staal
- Kookpotten van roestvrij staal met ferritische bodem




Afmetingen van de bodem van de kookpot:




**Kookpotten ongeschikt voor inductie:**
Kookpotten met niet-magnetiseerbare of slechts gedeeltelijk magnetiseerbare bodem, met afmetingen kleiner dan wat minimaal aangegeven is en die niet perfect vlak zijn, zijn niet geschikt voor gebruik op inductieplaten.
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.

NEDERLANDS

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.

- 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.
- Bewaar geen metalen voorwerpen rechtstreeks onder de kookplaat.
- 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.

## 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.

Gebruik nooit twee potten of pannen tegelijk op één enkele kookzone, op een rechthoekige kookzone of een Bridge-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.**

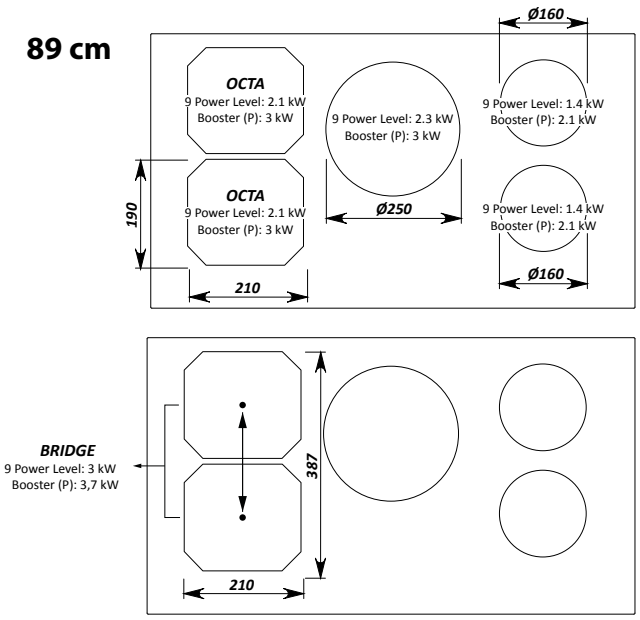
Schakel de hoofdschakelaar uit wanneer het toestel gedurende een lange periode niet wordt gebruikt.

## PRODUCTINFORMATIEBLAD INDUCTIEKOOKPLAAT 90

**Productinformatie conform verordening (EU) nr. 66/2014**
**Berekeningsmethode: EN 60350-2:2018+ A1:2021**

| | |
|---|---|
| Fabrikant | **Falmec S.p.a.** |
| Identificatie model | **Inductiekookplaat 90** |
| Type kookplaat | **Glaskeramisch kookveld** |
| Aantal kochzones / kookoppervlakken | **5** |
| Verwarmingstechniek | **Inductiekookzones / Inductiekookvelden** |
| Nuttig oppervlak | **2x(21,0x19,0 cm)+1x(Ø25,0 cm) + 2x(Ø16,0 cm)** |

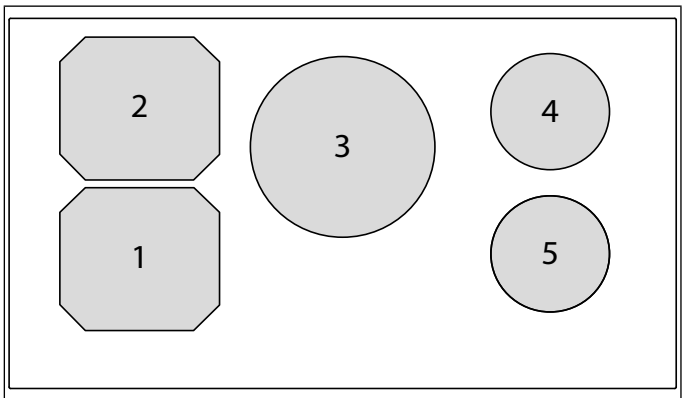
### FORMAAT VAN BRUIKBAAR OPPERVLAK




**TOTAAL VERMOGEN: 2,8 - 10,4 kW**

### ENERGIEVERBRUIK (Wh / Kg)

**Energieverbruik kookzones:**




| |
|---|
| 1: 182,9 Wh/Kg |
| 2: 188,5 Wh/Kg |
| 3: 179,6 Wh/Kg |
| 4: 187,2 Wh/Kg |
| 5: 187,2 Wh/Kg |

**Energieverbruik van de kookplaat:** 185,1 Wh/Kg

## INSTALLATIE
### dit deel is uitsluitend voorbehouden aan gekwalificeerd personeel

**Voordat u de gaat installeren moet u aandachtig het hoofdstuk "VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN" lezen**

### TECHNISCHE KENMERKEN

De technische kenmerken van de afzuigkap vindt u op de stickers.

### VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DE MONTAGE

Installeer de kookplaat alleen nadat de onderstellen en hangmeubels van de keuken zijn geïnstalleerd.

Zorg ervoor dat de werkbladen goed zijn vastgemaakt met hittebestendige lijm, zodat ze niet kunnen vervormen en niet loskomen.

### PLAATSING

Niet buitenshuis installeren of op plaatsen waar deze aan weersinvloeden (regen, wind, enz.) is blootgesteld.

Het is verboden om het toestel boven een koelkast, diepvriezer, vaatwasser, wasmachine of droogtrommel te installeren.

## 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 gebruik een apparaat dat er voor zorgt dat de verbinding met het netwerk wordt verbroken 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 |
|---|---|---|---|
| 380V - 415V~ 50/60Hz | 2P+N | 4 x 4 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |
| 380V - 415V~ 50/60Hz | 3P+N | 5 x 1.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |

## WERKING EN GEBRUIK VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

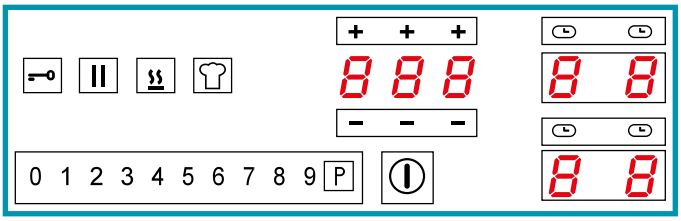
**GEBRUIK ALLEEN POTTEN VOOR INDUCTIEKOOKPLATEN.**
Wanneer een kookzone wordt ingeschakeld, wordt de bodem van de pot verwarmd.
De kookzone verwarmt alleen dankzij de warmte die door de pot wordt afgegeven.
De inductie detecteert automatisch de afmetingen van de pot.
Het verwarmingsvermogen moet worden 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

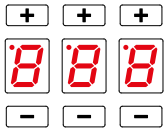
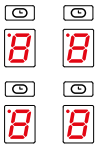
| | | |
|---|---|---|
| **1 - 2** | Smelten<br>Verwarmen | Sauzen, boter, chocolade, gelatine<br>Voorgekookte gerechten |
| **2 - 3** | Laten opkoken<br>Ontdooien | Rijst, pudding en gekookte gerechten<br>Groenten, vis, diepgevroren producten |
| **3 - 4** | Stomen | Groenten, vis, vlees |
| **4 - 5** | Koken | Gekookte aardappelen, soepen, pasta<br>Verse groenten |
| **6 - 7** | Op zacht vuur garen | Vlees, lever, eieren, worstjes<br>Goulash, roulade, pens |
| **7 - 8** | Garen<br>Frituren | Aardappelen, beignets, taartjes |
| **9** | Frituren, op het kookpunt brengen | Steaks, omeletten<br>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



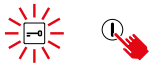

| Comando | beschrijving |
|---|---|
| | Kookplaat AAN/UIT. In geval er geen ander bedieningselement wordt geactiveerd, gaat de kookplaat na enkele seconden automatisch uit |
| | Toets commando's blokkeren.<br>Toetsenbordvergrendeling om onbedoelde commando's te voorkomen |
| | Pauze-toets.<br>Annuleert de kookplaat. Zie de PAUZE-functie |
| | KEEP WARM-functietoets.<br>Houdt voedsel warm bij |
| | Toets CHEF COOK.<br>Schakelt 3 kookzones in met verschillende verwarmingsvermogens. |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | Keuzeschakelaar vermogensniveau<br>Stelt het vermogen van de geselecteerde kookzone in op een schaal van 0 tot 9 |
| P | Booster-toets.<br>Stelt het vermogen van de geselecteerde kookzone zo hoog mogelijk in |

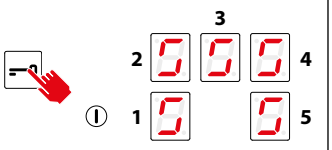
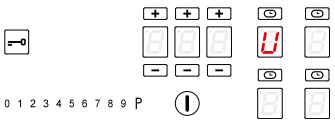
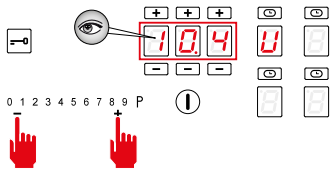
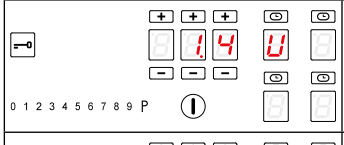
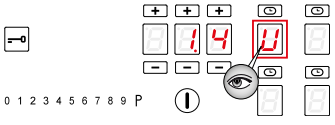
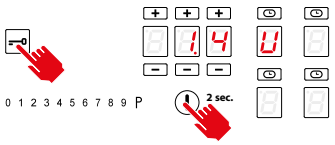
| | |
|---|---|
|  | Zone-timer.<br>Geeft de timer-instelling weer.<br>De toetsen + en − verhogen of verlagen de weergegeven waarde op het display.<br>De getallen van links naar rechts komen overeen met: Uren, tientallen minuten, minuten. |
|  | Kookzone.<br>Geeft de overeenkomstige kookzone weer om te selecteren:<br>- Links voorzijde<br>- Links achterzijde<br>- Rechts voorzijde<br>- Rechts achterzijde |
| | Timer kookzone.<br>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<br>Druk op de ON/OFF toets |
|  | Druk binnen 3 seconden opnieuw op de toets ON/OFF ⏻.<br>De toets 🔒 begint te knipperen |
| | Druk op de 🔒 en houd deze ingedrukt |

| Sequentie | beschrijving |
|---|---|
|  | De display van de kookzone toont: .<br>Druk op de vier zones met de klok mee. |
| | Laat de toets weer los |
|  | Op het display van de kookzone verschijnt het symbool <br>parameternummer<br>De Timer-zone geeft dehuidige parameterinstelling weer <br>**De parameter voor de vermogensinstelling is U0.** |
|  | Door te drukken op de Timer zone kunt u de ingestelde vermogenswaarde wijzigen.<br>Druk op de keuzeschakelaar voor het vermogensniveau:<br>- naar links om de waarde te verminderen,<br>- naar rechts om deze te verhogen |
|  | Vermogenswaarde<br>Minimum: 2,8 2,8kW<br>Maximum: 10,4 10,4kW<br>Verhoging in stappen: 0,1kW |
|  | Druk op om de parameterinstelling te verlaten |
|  | Om de wijzigingen op te slaan en het menu te verlaten:<br>- druk gedurende 2 seconden op de ON/OFF toets ⏻<br>Om het menu te verlaten zonder de wijzigingen op te slaan:<br>- druk op de toets 🔒 |

## AUTOMATISCHE INSCHAKELING VAN DE KOOKZONE

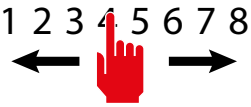
- Schakel de kookplaat in ⏻
- Plaats de pan, niet leeg, op de kookzone
- De toets die overeenkomt met de zone wordt automatisch ingeschakeld
- De keuzeschakelaar voor het vermogensniveau wordt geactiveerd en niveau 0 licht op

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

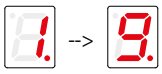
- Druk op de toets van de in te stellen kookzone. Het puntje rechtsonder licht op
- Stel het gewenste vermogensniveau in.

## 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:

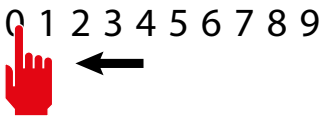


- Druk op de toets P om het Booster-niveau in te schakelen.

- Het display van de geselecteerde kookzone toont P.
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.



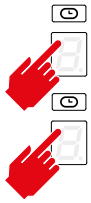

- Het display van de geselecteerde kookzone toont het vermogensniveau 0:

**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 OCTA samen laten werken: voor het gebruik van potten zoals vispotten of grote rechthoekige schalen.



- Druk tegelijkertijd op de toetsen van de twee kookzones die gekoppeld moeten worden. **OPGELET** alleen de OCTA-kookzones kunnen gekoppeld worden

- 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**

Het vermogensniveau ligt tussen 0 en 1

- 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:**

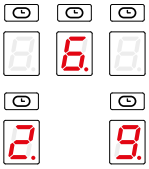
- Druk op de toets van de kookzone met de Keep Warm-functie actief

- Druk op de KEEP WARM-toets.

## FUNCTIE CHEF COOK:

**schakelt 3 kookzones in met drie verschillende vermogens van links naar rechts**

- Druk op de toets Chef Cook. Het display van de kookzones geeft de activering van de zone en het vermogensniveau aan.



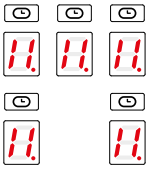
**Om de functie CHEF COOK uit te schakelen:**

- Druk op de toets Chef Cook.

## 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:**

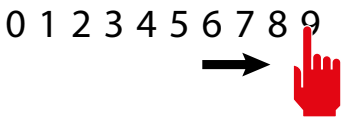
- Druk gedurende 1 seconde op de toets Blokkeer commando's

## 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

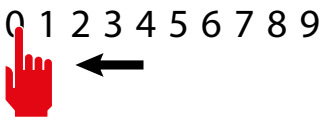
**Om de KINDERBLOKKERING-functie uit te schakelen:**

- **BELANGRIJK:** voer de gehele procedure binnen 10 seconden uit

- Druk gedurende 3 seconden op de toets van een kookzone

NEDERLANDS

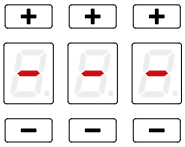
-- Laat de toets los en schuif uw vinger naar links in de keuzeschakelaar voor het vermogensniveau van 9 tot 0



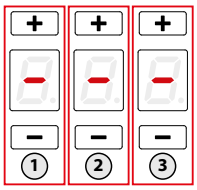

## TIMER-FUNCTIE

**hiermee kunt u een tijd instellen waarna een akoestisch alarm zal klinken.**

- Druk op de Timer-zone



- De Timer-zone wordt geactiveerd:
- Druk op toetsen + en − om de timer in te stellen.

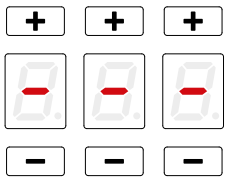



Zone 1: uren
Zone 2: tientallen minuten
Zone 3: minuten
Maximum instelbare tijd: 9 uur en 59 minuten
- Na 10 seconden begint de timer af te tellen.
- Aan het einde van het aftellen, klinkt er een akoestisch signaal.
- Druk op een willekeurige toets om het akoestisch signaal uit te schakelen.

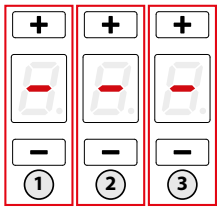
## KOOKZONE TIMER-FUNCTIE:

**maakt het mogelijk een kookzone uit te schakelen na een ingestelde tijd**

- Druk op de toets van de in te stellen kookzone.
- Druk op het bijbehorende ⊙ symbool.



- DeTimer-zone is geactiveerd:
- Druk op toetsen + en − om de timer in te stellen.

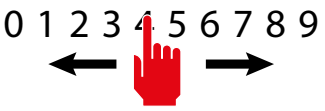



Zone 1: uren
Zone 2: tientallen minuten
Zone 3: minuten
Maximum instelbare tijd: 9 uur en 59 minuten
- Na 5 seconden begint de timer af te tellen.
- Aan het einde van het aftellen wordt de betreffende kookzone uitgeschakeld en klinkt er een akoestisch signaal.
- Druk op een willekeurige toets om het akoestisch signaal uit te schakelen.

## AUTOMATISCH VERWARMEN-FUNCTIE:

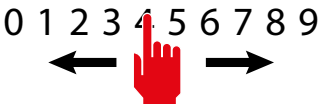
**stelt het maximumvermogen in voor een vooraf ingestelde tijd en keert terug naar het vorige vermogensniveau.**

- 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

**3 sec**




**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.

# 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.

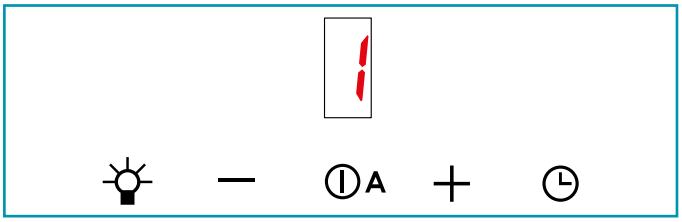
# WERKING VAN DE AFZUIGKAP

### 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):** houdt met laag energieverbruik de lucht zuiver.
**snelheid (2):** normale gebruiksomstandigheden.
**snelheid (3):** bij aanwezigheid van een sterke geur en veel damp.
**snelheid (4):** 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.

## TOUCH-TOETSENPANEEL VAN DE AFZUIGKAP




| | |
|---|---|
| ⏻ A | **ON/OFF**<br>**Kort drukken:** Inschakeling/uitschakeling afzuigkap<br>**Lang drukken:** Activering automatische cyclus (A) van de afzuigkap in functie van het vermogen van de kookplaten. |
| + | **Snelheidstoename van 1 tot 4** |
| — | **Snelheidsafname van 4 tot 1** |

De snelheden worden door de led op de toetsen gesignaleerd:
1 Snelheid 1
2 Snelheid 2
3 Snelheid 3
4 Snelheid 4
(led "+" knipperlicht)

| | |
|---|---|
| | **In-/uitschakeling licht**<br>**Korte impuls:** in- en uitschakeling<br>**Lange impuls:** zie handleiding kap |
| | **TIMER** (knipperende rode Led)<br>Automatische uitschakeling na 15 min.<br>De functie wordt gedeactiveerd (rode led uit) als:<br>- als nogmaals op de TIMER toets wordt gedrukt ().<br>- als op de ON/OFF toets wordt gedrukt (). |

**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.**

### SYNCHRONISATIE KOOKPLAAT-KAP:

**- ZONDER AFSTANDSBEDIENING**
- Druk op de koppeltoets **op de kap (zie handleiding kap)**
- Druk onmiddellijk op de toets op de kookplaat

**- MET AFSTANDSBEDIENING**
- Wijs de afstandsbediening toe aan de kap volgens de instructies van de kap

Met uitgeschakeld toetsenpaneel:
- Druk op de toets in de kookplaat tot het digitale punt van het display begint te knipperen
- Druk op een willekeurige toets **op de afstandsbediening**. De kookplaat slaat dezelfde code van de afstandsbediening in zijn geheugen op.
- De kap kan worden zowel met de afstandsbediening als via de kookplaat worden bediend.

### EEN NIEUWE CODE AANMAKEN
- De procedure wordt op **de kookplaat uitgevoerd**

Met uitgeschakeld toetsenpaneel:
- Druk op + totdat het display knipperend weergeeft
- Druk enkele seconden op de toet —
- Om de kap te combineren, moet de SYNCHRONISATIE-procedure worden herhaald

### TERUGZETTEN FABRIEKSCODE
- De procedure wordt op **de kookplaat uitgevoerd**

Met uitgeschakeld toetsenpaneel:
- Druk op + totdat het display knipperend weergeeft
- Druk enkele seconden op de toet — + +
- Om de kap te combineren, moet de SYNCHRONISATIE-procedure worden herhaald

NEDERLANDS

# REINIGING EN ONDERHOUD

**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 specifiek schoonmaakproduct voor glaskeramiek.
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.

## 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

# 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<br>- water op het toetsenpaneel | - Metalen voorwerpen verplaatsen<br>- 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<br>- Inductormodule beschadigd | - Neem contact op met de technische dienst |

| | | | |
|---|---|---|---|
| E + 11 + 2 + 0<br>E + 11 + 2 + 2<br>E + 11 + 3 + 5<br>E + 11 + 3 + 6 | Interne fout van toetsenpaneel | | - Neem contact op met de technische dienst |
| E + 2 | De temperatuur-limieten in de kookzone zijn overschreden | - Pan leeg<br>- type pan niet geschikt<br>- pan of glas te heet | - vul de pan<br>- gebruik een geschikte pan<br>- verwijder de pan en laat de zone afkoelen |
| E + 3 | Pan niet geschikt | - De pot heeft weinig ijzermateriaal<br>- De pan heeft een fout in de inductormodule veroorzaakt<br>- Storing van de inductor | - Gebruik een geschikte pan<br>- Verwijder de pan, wacht 8 seconden en probeer het opnieuw<br>- 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<br>- Foute elektrische aansluiting<br>- Interne storing<br>- Configuratiefout | - Neem contact op met de technische dienst<br>- Controleer de elektrische aansluiting van de klemmenborden<br>- Neem contact op met de technische dienst<br>- Neem contact op met de technische dienst |
| E + 6 | Fout voeding | - Voedingsspanning buiten werkingsbereik<br>- Onjuiste voedingsspanning frequentie<br>- Storing van de inductor | - Controleer of de voedingsspanning correct is: spanning en frequentie.<br>- 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<br>- Storing van de ventilator | - Reinig het luchtrooster<br>- 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<br>- sensorstoring | - Koel het glas af<br>- 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.

## 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 ma dollisilta 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.

### 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.
  Jos virtajohto ja muut komponentit ovat vaurioituneet, liettä EI saa käyttää: kytke liesi irti virtalähteestä ja ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun korjausta varten.
- 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.

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

## KÄYTTÖVAROITUKSET

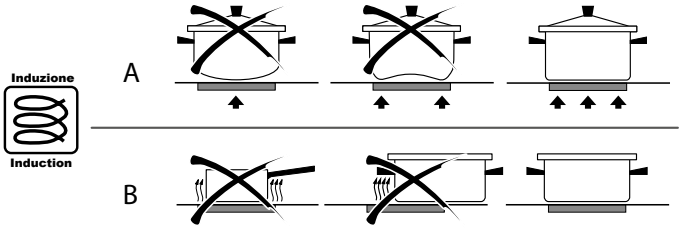
•Ennen laitteen ensimmäistä päälle kytkentää, poista kaikki suojamuovit ja tarrat.

- 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 koskaan käytä vettä tulen sammuttamiseen. Kytke levy pois päältä. Tukahduta liekit peitteellä, palosuojatulla peitolla tai vastaavalla.
- Älä pidä syttyviä esineitä lieden alla olevissa laatikoissa. Ruokailuvälinelaatikon on oltava palonkestävää materiaalia.
- Älä kuumenna tyhjiä kattiloita tai paistinpannuja ja tarkista aina, että kattiloissa on minimimäärä nestettä.
- 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.
- 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.
- 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
- Kun siirrät kattiloita, älä liu'uta niitä pinnalla vaan nosta niitä.
- Kattilat ja liesi on puhdistettava täydellisesti ennen toisiinsa kosketusta.
- Älä pudota mitään liedelle!

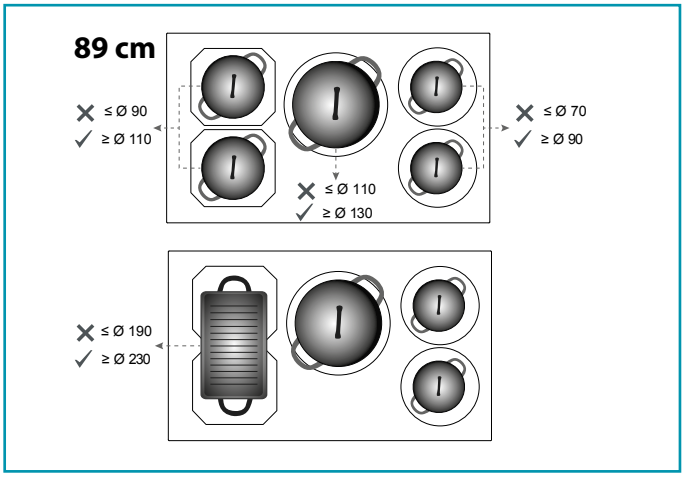
**Käytä vain magneettipohjaisia kattiloita.**
**Muut materiaalit eivät ole sallittuja.**

## KATTILOIDEN VALINTA

**Induktioliedelle sopivat kattilat:**
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.
Epätasaisen pohjan omaavien kattiloiden käyttö voi haitata kattilan havaitsemista ja sen kuumenemista.
Soveltuvat kattilat (esimerkit):
- Emaloidut teräskattilat paksulla pohjalla
- Valurautaiset kattilat emaloidulla pohjalla
- Monikerroksisesta ruostumattomasta teräksestä valmistetut kattilat
- Ferriittiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut kattilat




Kattilan pohjan mitat:




**Induktioliedelle soveltumattomat kattilat:**
Kattilat, joissa on ei-magnetoituva tai vain osittain magnetoituva pohja, joiden koko on pienempi kuin ilmoitettu vähimmäiskoko ja joiden pohjat eivät ole täysin tasaisia, eivät sovellu käytettäväksi induktioliedellä.
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

- Käytä sopivan kokoisia kattiloita, levyn koon mukaan.
- 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.
- Älä säilytä metalliesineitä suoraan keittotason alla.
- Käytä kansia aina kun voit lämmön karkaamisen välttämiseksi.
- Kypsennä vähäisellä vedellä.
- Kun alat grillata tai kypsentää ruokia, aseta teho alemmalle tasolle.

# 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.

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 Bridge-keittoalueella.

**Ennen minkään puhdistus- tai huoltotoimenpiteen suorittamista, kytke virta pois irrottamalla sähköjohto tai kytkemällä pääkatkaisija pois päältä.**

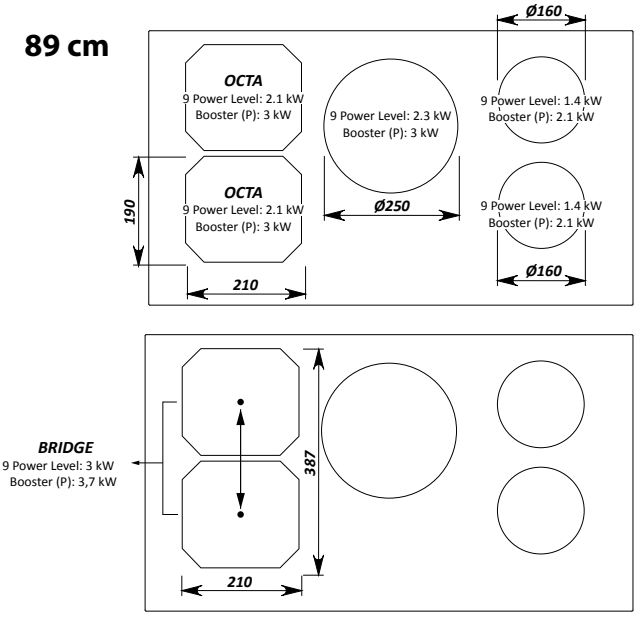
Kytke yleiskatkaisija pois päältä, kun laitteistoa ei käytetä pidempiin aikoihin.

# TUOTESELOSTE INDUKTIOLIESI 90

**Tuotetiedot asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisesti**
**Laskentamenetelmä: EN 60350-2:2018+ A1:2021**

| | |
|---|---|
| Valmistaja | **Falmec S.p.a.** |
| Mallitunniste | **Induktioliesi 90** |
| Keittotason tyyppi | **Lasikeraaminen keittotaso** |
| Keittoalueiden määrä | **5** |
| Kuumennustekniikka | **Induktiokeittoalueet / Induktiokeittotasot** |
| Käytössä oleva pinta-ala | **2x(21,0x19,0 cm)+1x(Ø25,0 cm) + 2x(Ø16,0 cm)** |

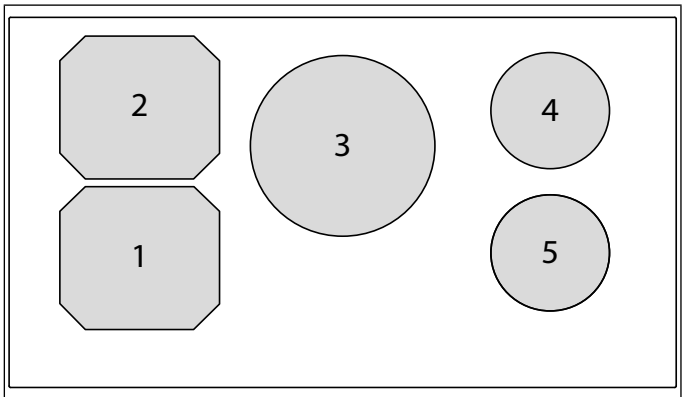
## KÄYTETTÄVISSÄ OLEVAN PINNAN KOKO




**KOKONAISTEHO: 2,8 - 10,4 kW**

## ENERGIANKULUTUS (Wh / Kg)

**Keittoalueiden energiankulutus:**




| |
|---|
| 1: 182,9 Wh/Kg |
| 2: 188,5 Wh/Kg |
| 3: 179,6 Wh/Kg |
| 4: 187,2 Wh/Kg |
| 5: 187,2 Wh/Kg |

**Keittotason energiankulutus:** 185,1 Wh/Kg

# ASENNUS
## vain ammattilaisille

**Ennen asennusta, lue huolellisesti kappale 'TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET'.**

### TEKNISET OMINAISUUDET
Tekniset tiedot on annettu sisällä olevissa merkinnöissä.

### KOKOONPANON TURVAOHJEET
Asenna liesi keittiökaappien ja rungon asentamisen jälkeen.

Varmista, että työtasot on käsitelty lämpöä kestävällä liimalla, jotta ne eivät vääänny tai irtoa.

## SIJOITTAMINEN

Tuuletinta ulkotiloihin äläkä altista sitä ilmastotekijöille (vesi, tuuli, jne.).

Laitetta ei saa asentaa jääkaappien tai pakastinten, pesukoneiden, astianpesukoneiden tai rumpukuivaajien päälle.

# 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, käytä laitetta, joka varmistaa yhteyden katkeamisen verkosta, 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 |
|---|---|---|---|
| 380V - 415V~ 50/60Hz | 2P+N | 4 x 4 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |
| 380V - 415V~ 50/60Hz | 3P+N | 5 x 1.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F |

# LIESITASON TOIMINTA JA KÄYTTÖ

**KÄYTÄ VAIN INDUKTIOLIESILLE SOPIVIA KEITTOASTIOITA.**

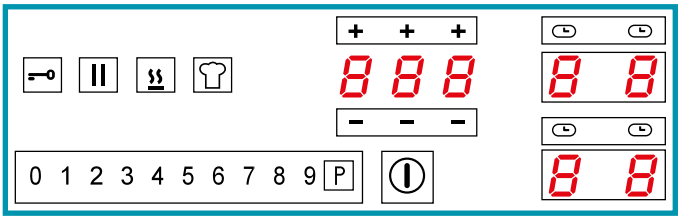
Kun levy on päällä, kattilan pohja lämpenee.
Levy kuumenee vain kattilan muodostaman lämmön vaikutuksesta.
Liesitaso havaitsee automaattisesti kattilan koon.
Lämmitysteho on valittava kypsennettävän ruoan mukaan.
Ympäristövaikutusten vähentämiseksi suositellaan, että asetetaan aina pienin teho, joka soveltuu kyseiseen ruoanlaittoon.
Katso alla lyhyt taulukko:

## ASETUSALUEET

| | | |
|---|---|---|
| **1 - 2** | Sulatus<br>Lämmitys | Kastikkeet, voi, suklaa, gelatiini<br>Esikypsennetyt ruoat |
| **2 - 3** | Vatkaus<br>Pakasteen sulatus | Riisi, vanukas ja kypsennetyt ruoat<br>Vihannekset, kala, pakastetut ruoat |
| **3 - 4** | Höyrytys | Vihannekset, kala, liha |
| **4 - 5** | Keittäminen | Keitetyt perunat, keitot, pasta<br>Tuoreet vihannekset |
| **6 - 7** | Kypsennä matalalla lämmityksellä | Liha, maksa, munat, makkarat<br>Pataruoat, liharullat, sisälmykset |
| **7 - 8** | Kypsennys<br>Friteeraus | Perunat, munkit, kakut |
| **9** | Friteeraus, kiehuntapiste | Pihvit, omeletit<br>Keittäminen |
| **P** | Friteeraus, kiehuntapiste | Suuren vesimäärän kiehuntapisteen saavuttaminen |

Huomaa: liesitasojen lämmitysaika on lyhyempi kuin kaasuliesien.

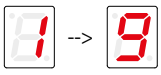
## NÄPPÄIMISTÖ




| Säätö | kuvaus |
|---|---|
| | ON/OFF liesitaso. Jos mitään muuta säätöä ei kytketä, liesitaso sammuu automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua |
| | Näppäinlukko-painike.<br>Näppäimistön lukitus tahattomien säätöjen estämiseksi |
| | Tauko-näppäin.<br>Keskeyttää keittämisen. Katso TAUKO-toiminto |
| | KEEP WARM-toimintonäppäin.<br>pitää astiat lämpiminä |
| | CHEF COOK-näppäin.<br>Ottaa käyttöön 3 keittoaluetta eri lämmitystehoilla. |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | Tehotason valitsin<br>Asettaa valitun keittoalueen tehon asteikolla 0 - 9 |
| P | Booster-näppäin.<br>Asettaa valitun keittoalueen tehon suurimmalle tasolle |
| | Ajastin-alue.<br>Näyttää asetetun ajastimen.<br>Näppäimet + ja − lisäävät tai vähentävät näytöllä esitettyä arvoa.<br>Luvut vasemmalta oikealle: Tunnit, kymmenet minuutit, minuutit. |
| | Keittoalueiden vyöhyke.<br>Näyttää ja valitsee vastaavan keittoalueen:<br>- Vasen etuosa<br>- Vasen takaosa<br>- Oikea etuosa<br>- Oikea takaosa |
| | Keittoalueen ajastin.<br>Näyttää vastaavaan keittoalueeseen yhdistetyn ajastimen aktivoinnin |

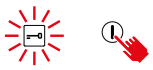
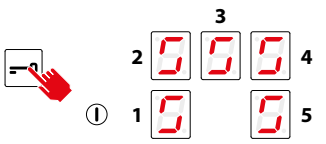
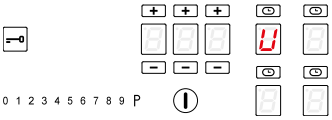
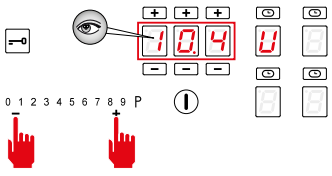
| Näyttöruudun näyttö | kuvaus |
|---|---|
| | Keittoalue valmiustilassa |
| | Valittu keittoalue |

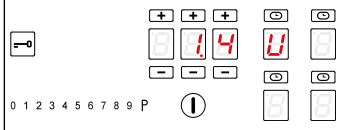
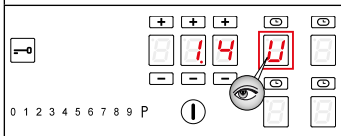
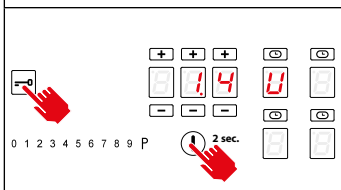
SUOMI

| | |
|---|---|
|  | 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<br>Paina ON/OFF-näppäintä |
|  3 sec. | Paina uudelleen ON/OFF ⏻.<br>näppäintä kolmen sekunnin sisällä.<br>Näppäin 🔒 alkaa vilkkua |
| | Paina ja pidä painettuna tauko 🔒 |
|  | Keittoalueiden näyttö näyttää:<br>5 .<br>Paina myötäpäivään neljää aluetta. |
| | Vapauta tauko-näppäin |
|  | Keittoalueen näytössä näkyy<br>symboli U vuorotellen<br>parametrin numeron kanssa<br>Ajastin-alue näyttää parametrin<br>0 nykyisen asetuksen.<br>**Tehon asetuksen parametri on U0.** |
|  | Paina Ajastin-aluetta muuttaaksesi asetettua tehoarvoa.<br>Paina tehotason valitsinta:<br>- vasemmalle arvon pienentämiseksi,<br>- oikealle sen nostamiseksi |

| Järjestys | kuvaus |
|---|---|
|  | Teho-arvo<br>Minimi: 2,8 2,8kW<br>Maksimi: 10,4 10,4kW<br>Säädön nostaminen: 0,1kW |
|  | Paina U poistuaksesi parametriasetuksesta |
|  | Muutosten tallentamiseksi ja valikosta poistumiseen:<br>- paina ON/OFF-näppäintä ⏻ kahden sekunnin ajan.<br><br>Valikosta poistumiseksi muutoksia tallentamatta:<br>- paina näppäintä 🔒 |

## KEITTOALUEEN AUTOMAATTINEN KYTKENTÄ

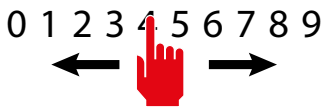
- Kytke liesitaso ⏻ päälle
- Sijoita kattila, ei tyhjänä, keittoalueelle
- Aluetta koskeva näppäin syttyy automaattisesti 0
- Tehotason valitsin aktivoituu sytyttämällä valon tasolla 0

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

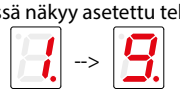
- Paina säädettävän keittoalueen näppäintä. Alhaalla oikealla oleva piste syttyy 0
- Säädä haluttua tehotasoa.

## SÄÄDÄ TEHOTASOA:

- Pyyhkäise sormeasi oikealle tehotason valitsimessa ja pysähdy halutulle tasolle.



- Valitun keittoalueen näytössä näkyy asetettu tehotaso:

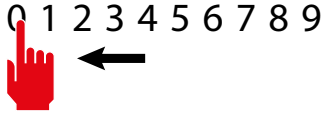


- Paina näppäintä P Booster-tason aktivoimiseksi.

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.



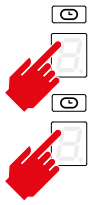
- Valitun keittoalueen näytössä näkyy tehotaso 0: 0

**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.

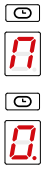
## BRIDGE-TOIMINTO:

- Tämän toiminnon avulla keittoalueet voivat toimia yhdessä: OCTA; kalapannujen tai suorakulmaisten ja suurikokoisten pannujen käyttämiseksi.



- Paina samanaikaisesti kahden keittoalueen näppäimiä niiden liittämiseksi yhteen. **HUOMIO** vain OCTA-keittoalueita on mahdollista kytkeä yhteen

- Äänimerkki varoittaa toiminnon aktivoinnista, näytöillä näkyy:



- Säädä haluamasi tehotaso.

**BRIDGE-TOIMINTO-toiminnon kytkemiseksi pois käytöstä:**

- Paina kahden keittoalueen painikkeita samanaikaisesti.

## KEEP WARM TOIMINTO

**pitää astiat lämpiminä**

- Tehotaso on välillä 0 ja 1
- Paina säädettävän keittoalueen näppäintä.

Alhaalla oikealla oleva piste syttyy

- Paina Keep Warm-näppäintä . Keittoalueen näyttö osoittaa toiminnon aktivoinnin.

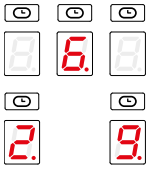
**KEEP WARM-toiminnon kytkemiseksi pois käytöstä:**

- Paina Keep Warm-toimintoa käyttävän keittoalueen näppäintä
- Paina Keep Warm-näppäintä .

## CHEF COOK-TOIMINTO:

**ottaa käyttöön 3 keittoaluetta kolmella eri teholla vasemmalta oikealle**

- Paina Chef Cook-näppäintä . Keittoalueiden näytöt osoittavat alueen ja tehotason aktivoinnin.



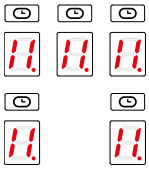
**CHEF COOK-toiminnon kytkeminen pois käytöstä:**

- Paina Chef Cook-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:**

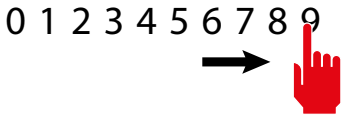
- Paina Näppäinlukkoa yhden sekunnin ajan

## LAPSILUKKO-TOIMINTO:

**poistaa kaikki näppäimet käytöstä**

- Kytke liesitaso päälle
- **TÄRKEÄÄ:** suorita koko toimenpide 10 sekunnin sisällä

- Paina keittoalueen näppäintä kolmen sekunnin ajan
- Vapauta näppäin ja pyyhkäise sormeasi oikealle tehotason valitsimessa välillä 0-9

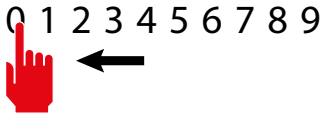



- Keittoalueen näyttö osoittaa toiminnon aktivoinnin

**LAPSILUKKO-toiminnon kytkemiseksi pois:**

- **TÄRKEÄÄ:** suorita koko toimenpide 10 sekunnin sisällä

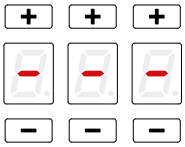
- Paina keittoalueen näppäintä kolmen sekunnin ajan
- Vapauta näppäin ja pyyhkäise sormeasi vasemmalle tehotason valitsimessa välillä 9-0



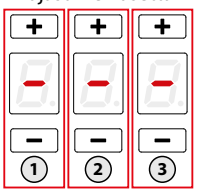

## AJASTIN-TOIMINTO

**voit asettaa ajan, jonka jälkeen kuuluu äänimerkki.**

- Paina Ajastimen aluetta



- Ajastin-alue on aktivoitu:
- Paina näppäimiä ja ajastimen asettamiseksi.



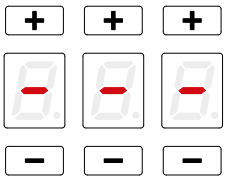

Alue 1: tunnit
Alue 2: kymmenet minuutit
Alue 3: minuutit
Asetettava enimmäisaika: 9 tuntia ja 59 minuuttia
- 10 sekunnin jälkeen ajastin aloittaa alaslaskennan.
- Laskennan lopussa laite antaa äänimerkin.
- Paina mitä tahansa näppäintä äänimerkin hiljentämiseksi.

SUOMI

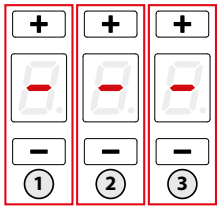
## KEITTOALUEEN AJASTIN-TOIMINTO:

**mahdollistaa keittoalueen sammuttamisen asetetun ajan jälkeen**

- Paina säädettävän keittoalueen näppäintä.
- Paina vastaavaa -symbolia.



- Ajastin-alue aktivoituu:
- Paina näppäimiä + ja − ajastimen asettamiseksi.

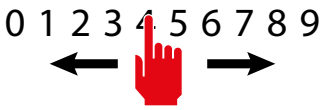



Alue 1: tunnit
Alue 2: kymmenet minuutit
Alue 3: minuutit
Asetettava enimmäisaika: 9 tuntia ja 59 minuuttia
- Viiden sekunnin jälkeen ajastin aloittaa alaslaskennan.
- Laskennan lopussa kyseinen keittoalue sammuu ja laite antaa äänimerkin.
- Paina mitä tahansa näppäintä äänimerkin hiljentämiseksi.

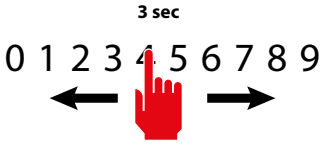
## AUTOMAATTINEN LÄMMITYS-TOIMINTO:

**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




**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.

# 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.

# TOIMINTA

### LIESITUULETTIMEN KÄYNNISTÄMINEN

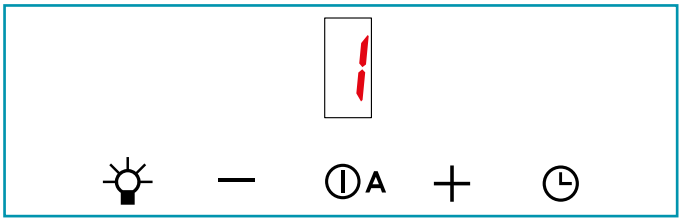
Käynnistä liesituuletin vähintään minuutti ennen kypsentämisen aloittamista savujen ja höyryjen johtamiseksi kohti imuripintaa.
Kypsentämisen jälkeen jätä tuuletin päälle, kunnes kaikki höyryt ja hajut on imetty täysin: ajastin-toiminnolla liesituulettimen sammutus voidaan ajastaa 15 minuutin päähän.

### NOPEUDEN VALINTA

**(1) nopeus:** pitää ilman puhtaana matalalla energiankulutuksella.
**(2) nopeus:** normaali käyttötila.
**(3) nopeus:** voimakkaiden hajujen ja höyryjen tapauksessa.
**(4) nopeus:** hajujen ja höyryjen nopeaan poistamiseen.

Ympäristövaikutusten vähentämiseksi suositellaan asettamaan aina vähimmäisnopeus, joka soveltuu vaadituille imuteholle.

## LIESITUULETTIMEN KOSKETUSNÄPPÄIMISTÖ



| | | |
|---|---|---|
| ⏻ A | **ON/OFF**<br>**Lyhyt painallus:** Tuulettimen kytkentä ON/OFF<br>**Pitkä painallus:** Tuulettimen automaattisen toiminnan aktivointi (A) nimellistehon mukaan. | |
| + | **Hastighetsökning från 1 till 4**<br>Hastighet 4 är endast aktiv i några minuter, sen aktiveras hastighet 3. | Hastigheterna indikeras med lysdioder på tangenterna:<br>Hastighet 1<br>Hastighet 2<br>Hastighet 3<br>Hastighet 4<br>(lysdiod "+" blinkande) |
| − | **Hastighetsminskning från 4 till 1** | |
| | **Valon sytytys / sammutus**<br>**Lyhyt sykäys:** valon sytyttäminen<br>**Pitkä sykäys:** katso tuulettimen opas | |
| | **TIMER** (röd blinkande lysdiod)<br>Automatisk avstängning efter 15 min.<br>Funktionen inaktiveras (röd lysdiod släckt) om:<br>- Du trycker en gång till på TIMER-knappen ().<br>- Du trycker på ON/OFF-knappen (). | |

**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-TUULETTIMEN SYNKRONOINTI:

### - ILMAN KAUKOSÄÄDINTÄ

- Paina **liesituulettimessa** olevaa yhdistämisnäppäintä **(katso tuulettimen opas)**

- Paina välittömästi lieden -näppäintä

### - KAUKOSÄÄTIMELLÄ

- Liitä kaukosäädin liesituulettimeen tuulettimen ohjeiden mukaisesti

Kun näppäimistö on pois päältä:

- Paina liesitasossa olevaa näppäintä kunnes näytön digitaalinen piste alkaa vilkkua

- Paina mitä tahansa **kaukosäätimen** näppäintä. Liesitaso tallentaa saman koodin kuin kaukosäätimessä.
- Liesituuletinta voidaan ohjata niin kaukosäätimestä kuin liesitasosta.

### UUDEN KOODIN LUOMINEN

- Toimenpide on suoritettava liesitasosta

Kun näppäimistö on pois päältä:

- Paina + kunnes näyttö näyttää vilkkuvan
- Paina näppäintä — muutamia sekunteja.
- Yhdistä liesituuletin toistamalla SYNKRONOINTI-toimenpiteet

### TEHDASKOODIN PALAUTUS

- Toimenpide on suoritettava liesitasosta

Kun näppäimistö on pois päältä:

- Paina + kunnes näyttö näyttää vilkkuvan
- Paina näppäintä — + + muutamia sekunteja.
- Yhdistä liesituuletin toistamalla SYNKRONOINTI-toimenpiteet

# PUHDISTUS JA HUOLTO

**HUOMIO!**
**Älä koskaan käytä puhdistuksessa höyrylaitteita.**

**Ennen lieden puhdistamista varmista, että se on huonelämpötilassa.**
**Puhdista liesi aina jokaisen käytön jälkeen erityisellä pyrokeraamisella puhdistusaineella.**

**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.**

## 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 ruoka-jäämät 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

SUOMI

# 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** .
- 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 + 0 + 3 | Näppäimen jatkuva aktivointi | - Metalliesineitä näppäimistön päällä<br>- vettä näppäimistöllä | - Poista metalliesineet<br>- Kuivaa vesi |
| E + 2 + 1 | Sisälämpötila yli 85°C | - ilmastointiaukot peitetty tai ei riittävät | - Sallii sisäisen lämmön lauhduttamisen |
| E + 3 + 1 | Virheellinen konfiguraatio: | - konfigurointivirhe | - Ota yhteyttä tekniseen tukeen |
| E + 4 + 2 | Sisäinen syöttöjännite liian korkea tai matala | Ylivirta ilmakehästä johtuvan purkautumisen, sähköjärjestelmän vian tai virheellisen virtakytkennän vuoksi | - Ota yhteyttä tekniseen tukeen |
| E + 4 + 7 | Ei tiedonsiirtoa näppäimistön ja induktorimoduulien välillä | - Tiedonsiirtokaapeli vaurioitunut tai irrotettu<br>- Induktorimoduuli vaurioitunut | - Ota yhteyttä tekniseen tukeen |
| E + 2 + 0<br>E + 2 + 2<br>E + 3 + 5<br>E + 3 + 6 | Ohjausnäppäimistön sisäinen virhe | | - Ota yhteyttä tekniseen tukeen |
| E + 2 | Keittoalueen lämpötilarajat on ylitetty | - kattila on tyhjä<br>- kattilatyyppi on väärä<br>- kattila tai lasi liian kuumia | - täytä kattila<br>- käytä sopivaa kattilaa<br>- poista kattila ja jäähdytä alue |
| E + 3 | Kattilatyyppi on väärä | - Kattilassa on vähän rautamateriaalia<br>- Kattila on aiheuttanut virheen induktorimoduulissa<br>- Induktorin vika | - Käytä soveltuvaa kattilaa<br>- Poista kattila, odota kahdeksan sekuntia ja yritä uudelleen<br>- 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<br>- Virheellinen sähköliitäntä<br>- Sisäinen virhe<br>- Konfigurointivirhe | - Ota yhteyttä tekniseen tukeen<br>- Tarkista riviliittimien sähköliitäntä<br>- Ota yhteyttä tekniseen tukeen<br>- Ota yhteyttä tekniseen tukeen |
| E + 6 | Virheellinen virransyöttö | - Syöttöjännite yli toimintakynnyksen<br>- Virheellinen syöttöjännitteen taajuus<br>- Induktorin vika | - Tarkista, että syöttöjännite on oikea: jännite ja taajuus.<br>- Ota yhteyttä tekniseen tukeen |
| E + 7 | Induktorin sisäinen vika | | - Ota yhteyttä tekniseen tukeen |
| E + 8 | Jäähdytystoiminto ei toimi | - Tuuletin likainen<br>- Tuuletin viallinen | - Puhdista ilmastointiaukot<br>- 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<br>- viallinen anturi | - Jäähdytä lasi<br>- Ota yhteyttä tekniseen tukeen |

**Huomaa:**
Järjestelmä ei havaitse kaikkia vikoja automaattisesti, esim. käyttöliittymän virransyötön vikatapauksessa.

# 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
Life inspired.

falmec
Life inspired.

**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 110031229 Ed. 01/2026