

falmec



Brera

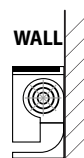
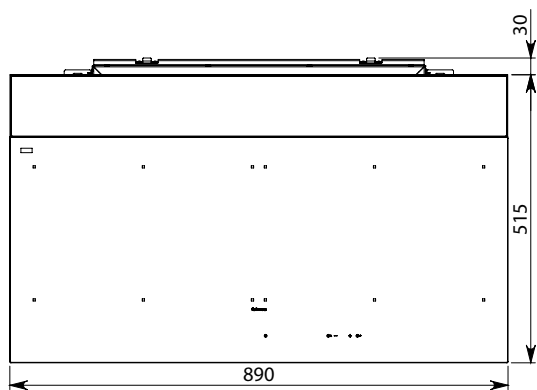
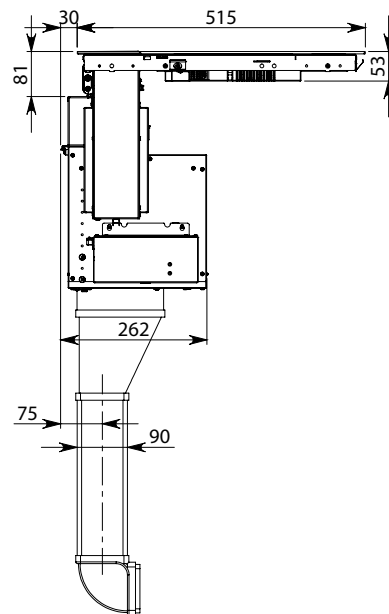
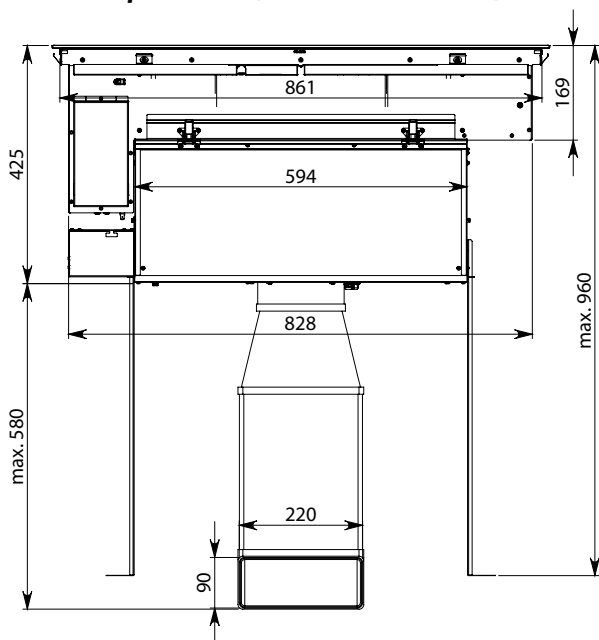
INSTRUCTIONS BOOKLET

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}
MANUAL DE INSTRUÇÕES ^{PT}

Motore in posizione anteriore (installazione a parete) - 90 cm

Motor in front position (wall installation) - 90 cm



 30 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.

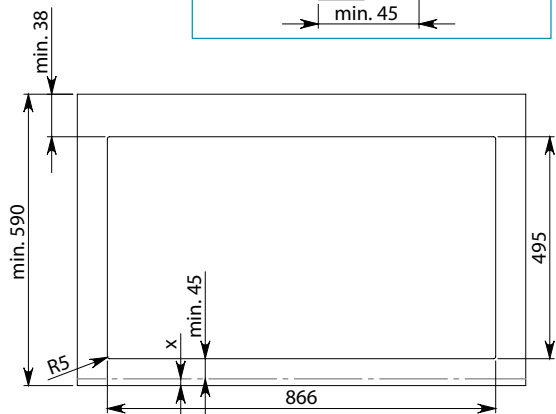
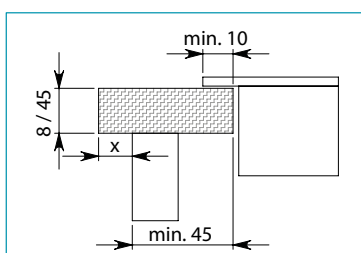
DA - Mål til åbning for indbygning.

NL - Maten gat voor inbouw.

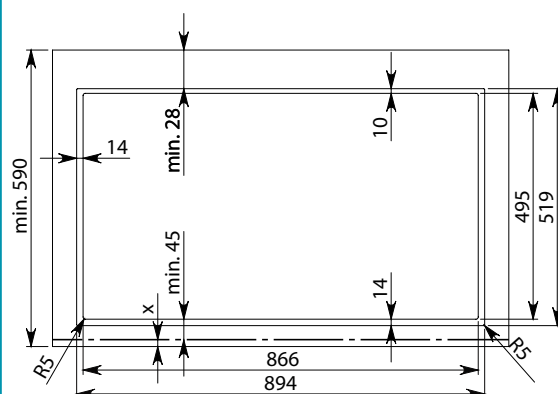
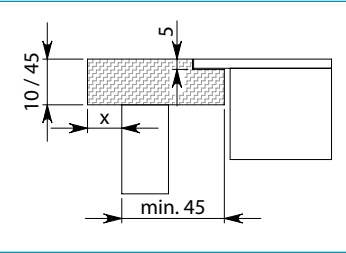
FI - Aukon mittaukset asennusta varten.

PT - Medidas do furo para embutir.

INSTALLAZIONE IN APPOGGIO TOP-MOUNTED INSTALLATION

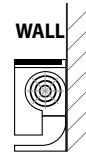
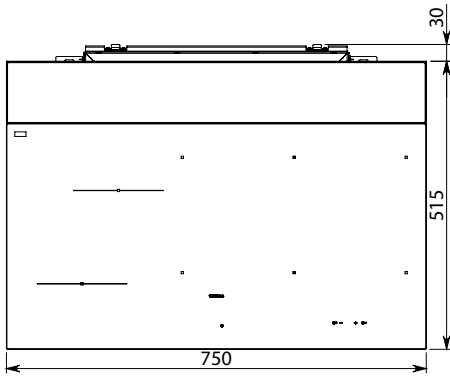
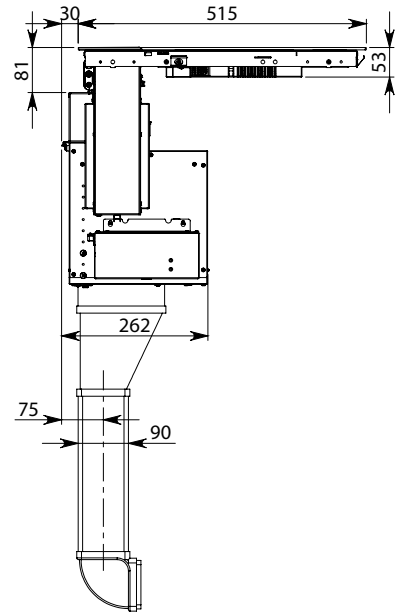
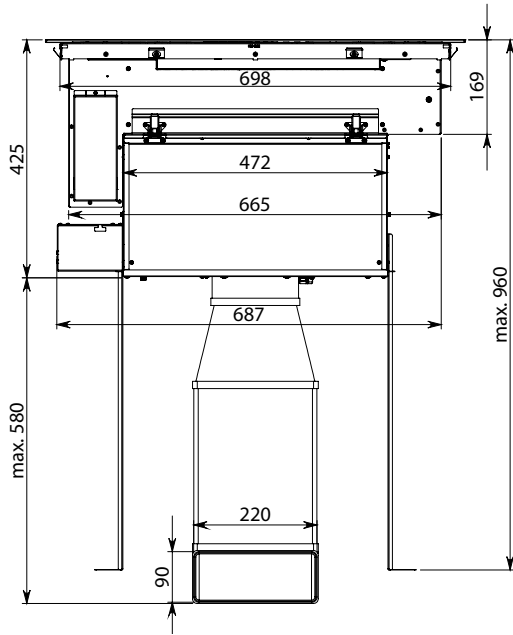


INSTALLAZIONE A FILO FLUSH-MOUNTED INSTALLATION



Motore in posizione anteriore (installazione a parete) - 75 cm

Motor in front position (wall installation) - 75 cm



 28 kg

IT - Misure foro per incasso.

ES - Medidas del orificio para empotrado.

NL - Maten gat voor inbouw.

EN - Hole measurements for installation.

RU - Размеры монтажного отверстия.

FI - Aukon mittaukset asennusta varten.

DE - Lochabmessungen für Einbau.

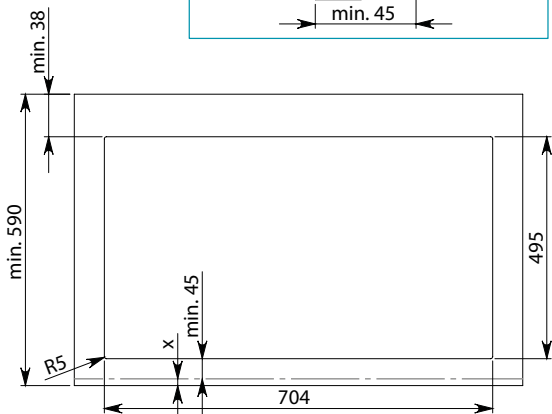
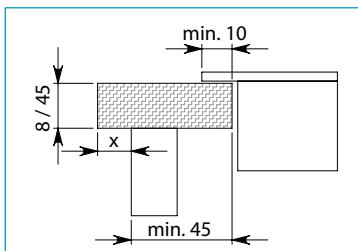
PL - Wymiary otworu do zabudowy.

PT - Medidas do furo para embutir.

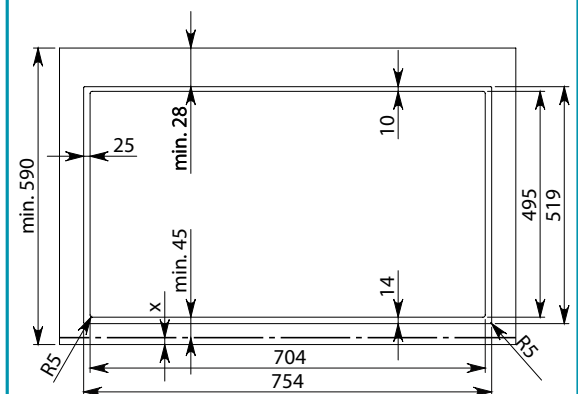
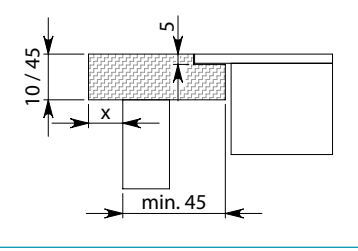
FR - Mesures du trou pour encastrement.

DA - Mål til åbning for indbygning.

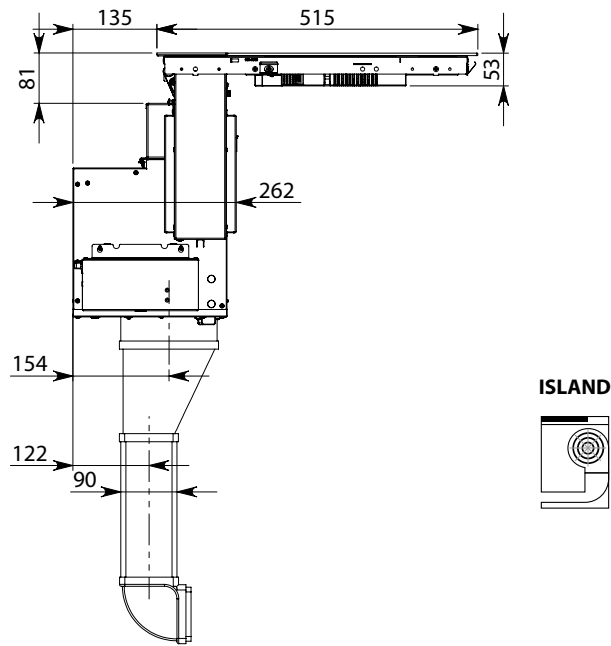
INSTALLAZIONE IN APPOGGIO TOP-MOUNTED INSTALLATION



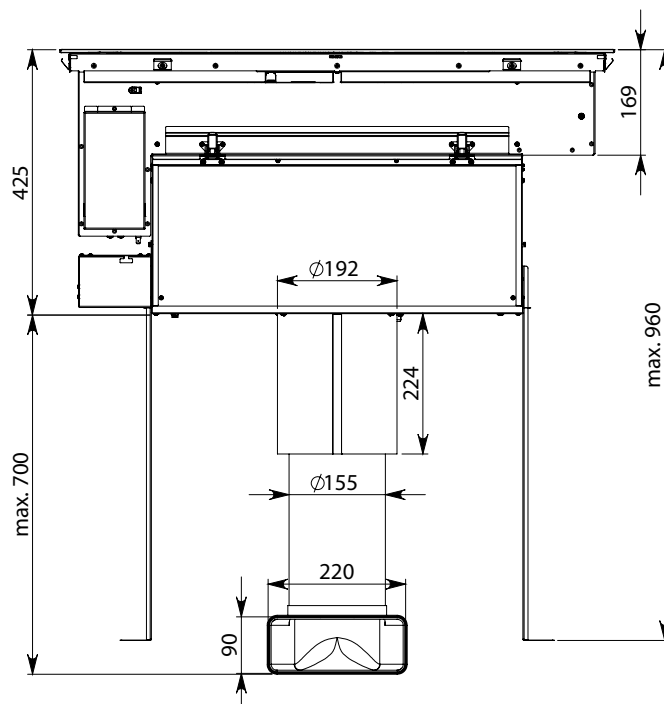
INSTALLAZIONE A FILO FLUSH-MOUNTED INSTALLATION



Motore in posizione posteriore (installazione ad isola)
Motor in rear position (island installation)

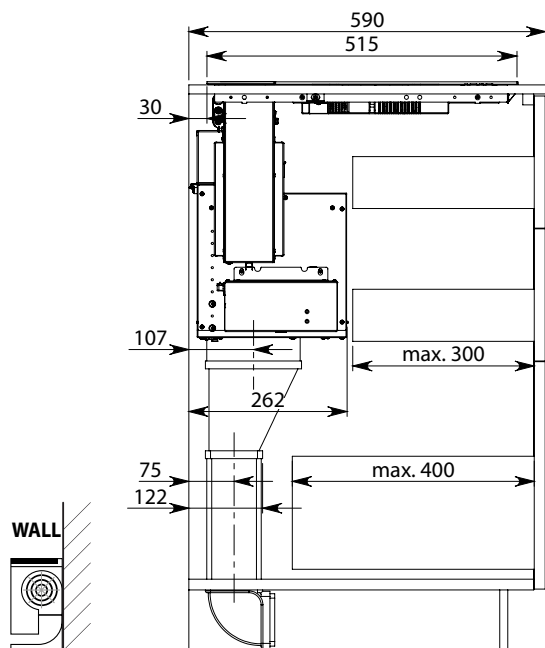


Installazione con Silence Kit KACL.1026 (opzionale)
Installation with Silence Kit KACL.1026 (optional)

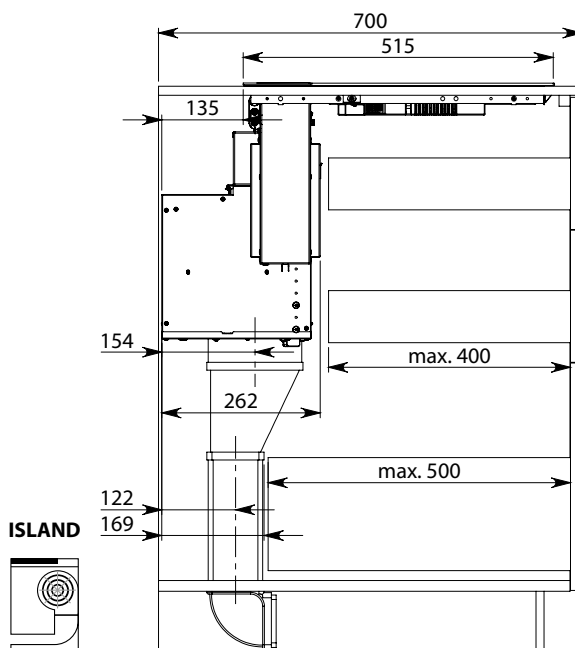


ESEMPI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION EXAMPLE

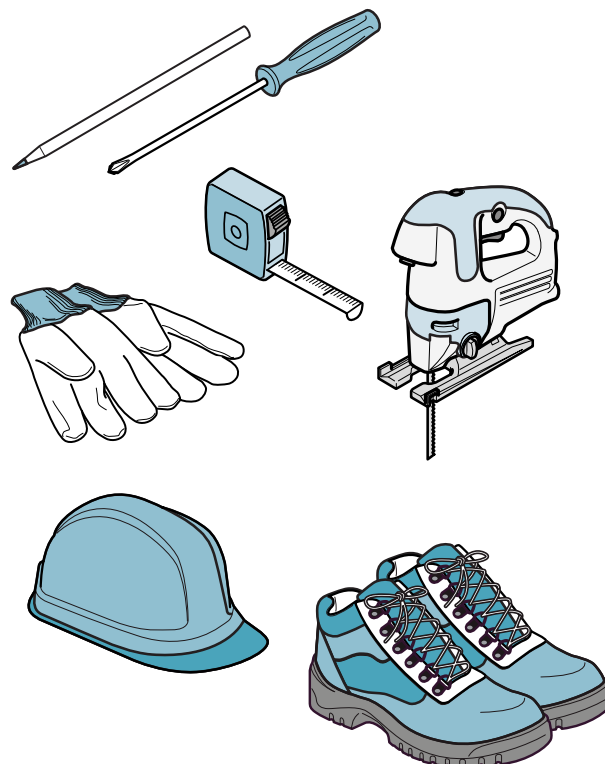
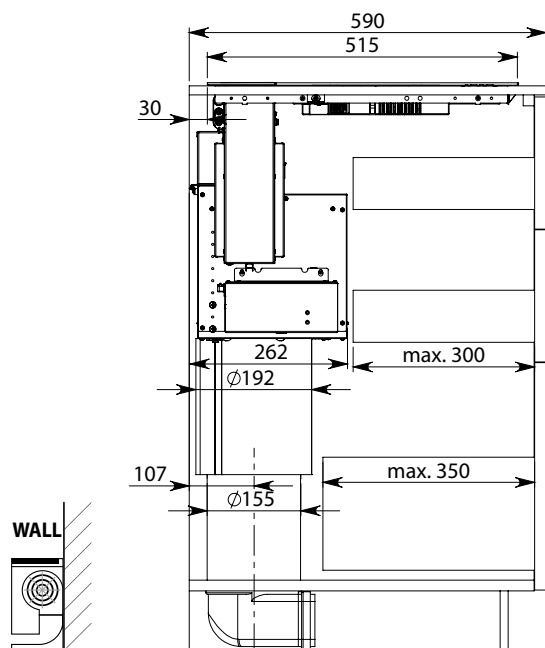
Motore in posizione anteriore (installazione a parete)
Motor in front position (wall installation)



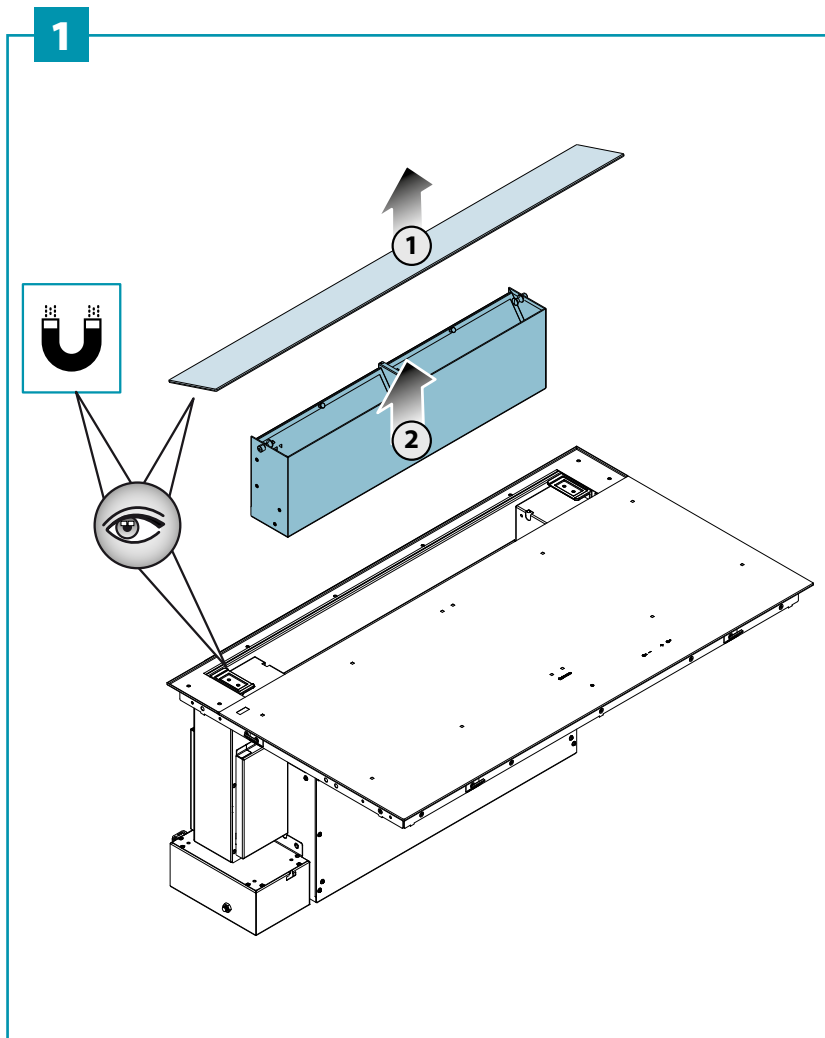
Motore in posizione posteriore (installazione ad isola)
Motor in rear position (island installation)



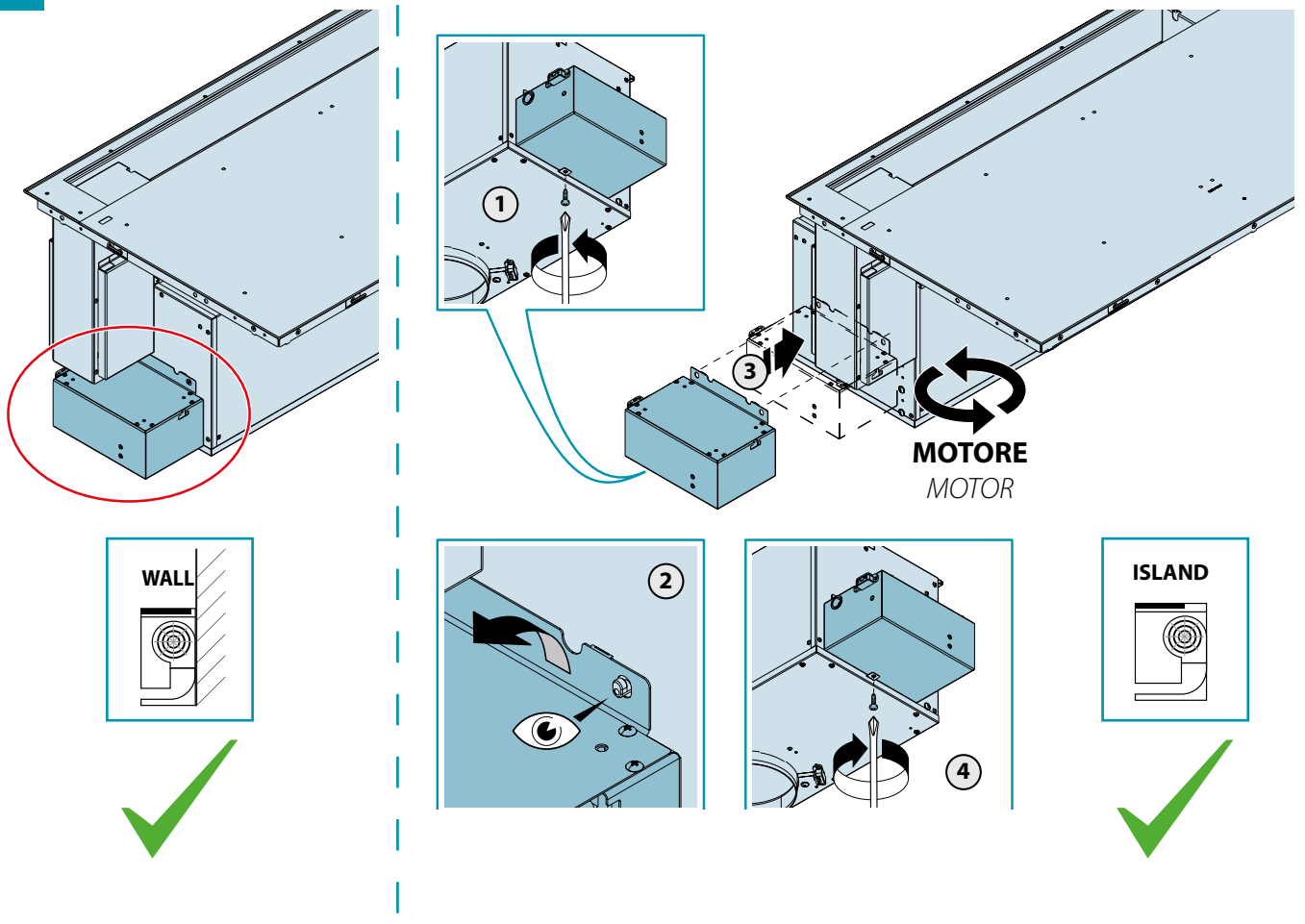
**Motore in posizione anteriore con
 Silence Kit KACL.1026 (opzionale)**
Motor in front position with Silence Kit KACL.1026 (optional)



- IT** - Operazioni preliminari: Togliere il vetro e il cassetto (1). In base alla posizione del motore, può essere necessario riposizionare la scatola dell'elettronica (2).
- EN** - Preliminary operations: Remove the glass and the drawer (1). Depending on the position of the motor, it may be necessary to reposition the electronics box (2).
- DE** - Vorbereitungen: Das Glas und die Schublade (1) herausnehmen. Je nach Position des Motors kann es erforderlich sein, die Elektronikbox neu zu positionieren (2).
- FR** - Opérations préliminaires : Enlever le verre et le tiroir (1). En fonction de la position du moteur, il peut être nécessaire de replacer le boîtier électronique (2).
- ES** - Operaciones preliminares: Retire el cristal y el cajón (1). Dependiendo de la posición del motor, puede ser necesario reposicionar la caja de la electrónica (2).
- RU** - Предварительные операции: Снять стекло и ящик (1). В зависимости от положения двигателя может потребоваться изменить положение электронного блока (2).
- PL** - Czynności wstępne: Zdjąć szkło i wyjąć szufladę (1). W zależności od położenia silnika może być konieczna zmiana położenia skrzynki elektronicznej (2).
- DA** - Indledende handlinger: Fjern glasset og kassen (1). Afhængigt af motorens placering kan det være nødvendigt at flytte elektronikboksen (2).
- NL** - Handelingen vooraf: Verwijder het glas en de lade (1). Afhankelijk van de positie van de motor kan het nodig zijn om de elektronicadoos te verplaatsen (2).
- FI** - Alustavat toimenpiteet: Poista lasi ja laatikko (1). Moottorin asennosta riippuen elektroniikkaosien kotelo on ehkä asetettava uudelleen (2).
- PT** - Operações preliminares: Retirar o vidro e a gaveta (1). Consoante a posição do motor, pode ser necessário reposicionar a caixa da eletrónica (2).



2



IT - Collegamento cavo di alimentazione del piano cottura (3). Distanze di sicurezza (4). Operazioni preliminari: Taglio del top (5).

EN - Connection of the power cable of the cooking hob (3). Safety distance (4). Preliminary operations: Cutting the top (5).

DE - Anschluss des Versorgungskabels der Kochfläche (3). Sicherheitsabstände (4). Vorbereitende Arbeiten: Schneiden Sie die Spitze (5).

FR - Branchement câble d'alimentation du plan de cuisson (3). Distances de sécurité (4). Opérations préliminaires: Couper le haut (5).

ES - Conexión del cable de alimentación de la placa de cocción (3). Distancias de seguridad (4). Operaciones preliminares: Cortando la parte superior (5).

RU - Подсоединение токоподводящего кабеля варочной поверхности (3). Безопасное расстояние (4). Предварительные операции: Вырезание верхней части (5).

PL - Podłączenie kabla zasilania płyty grzewczej (3). Odległości bezpieczeństwa (4). Operacje wstępne: Cięcie górnej części (5).

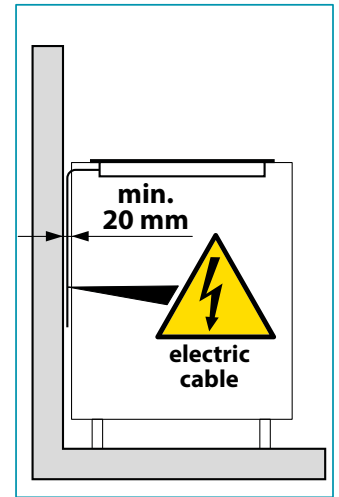
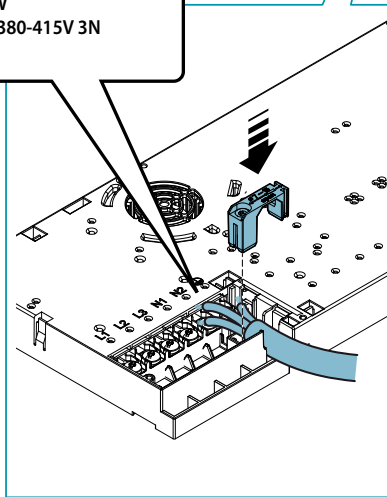
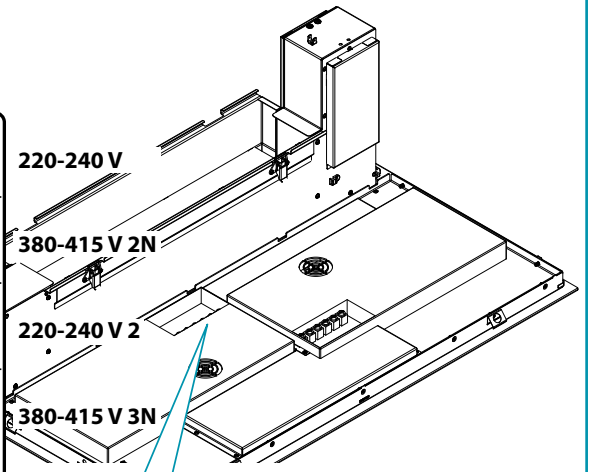
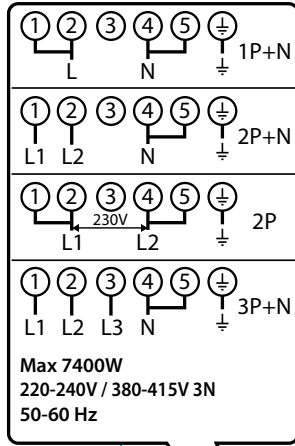
DA - Tilslutning af kogepladens forsyningskabel (3). Sikkerhedsafstand (4). Indledende handlinger: Skær toppen (5).

NL - Aansluiting voedingskabel van de kookplaat (3). Veiligheidsafstanden (4). Handelingen vooraf: Snijden van de top (5).

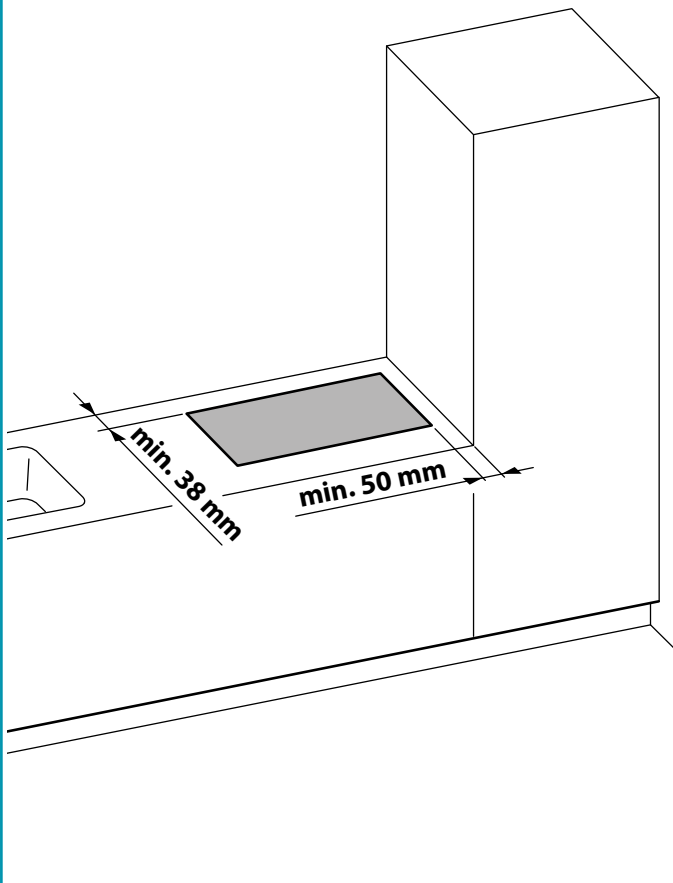
FI - Keittolieden virtajohdon liitäntä (3). Turvaetäisyys (4). Alustavat toimenpiteet: Tason leikkaaminen (5).

PT - Ligação do cabo de alimentação do fogão (3). Distâncias de segurança (4). Operações preliminares: Corte da parte superior (5).

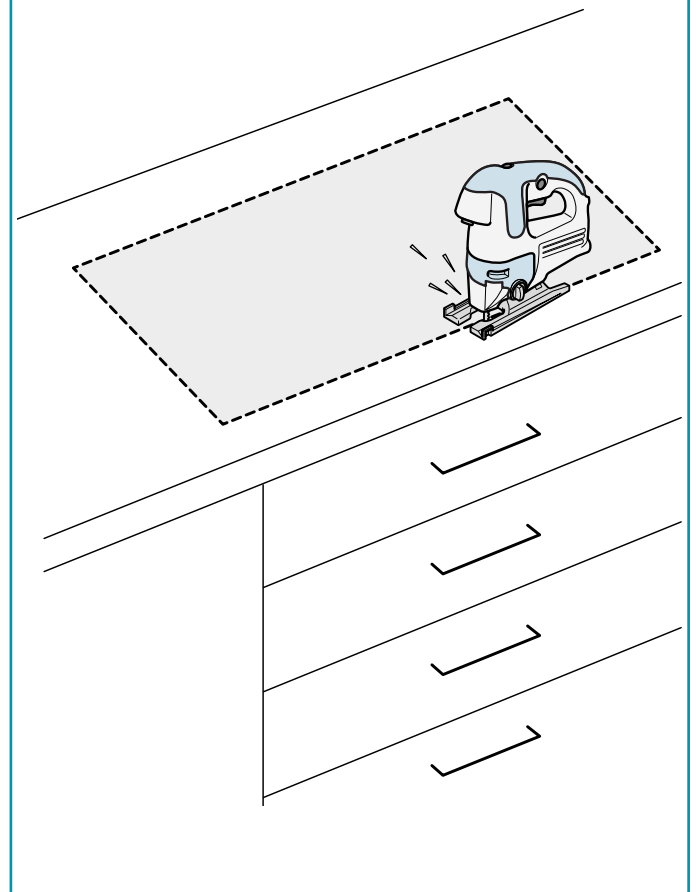
3



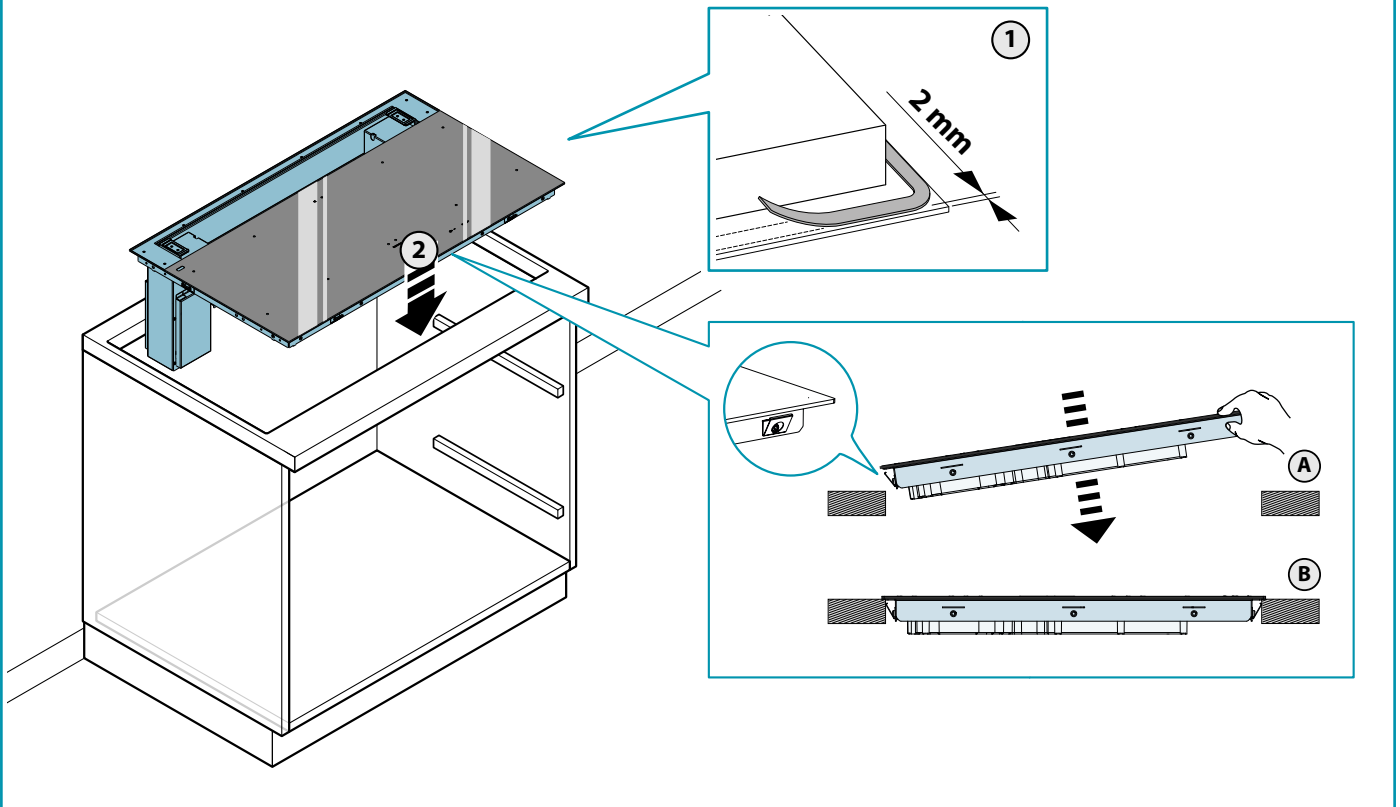
4



5



6



IT - Inserimento cappa su base (6).
Installazione tubo NRS (opzionale) (7).

EN - Insertion of the hood onto the base (6).
Fastening of NRS pipe (optional) (7).

DE - Einsetzen der Haube auf der Basis (6).
Befestigung des Rohrs NRS (Option) (7).

FR - Insertion de la hotte sur la base (6).
Fixation du tube NRS (en option) (7).

ES - Inserción de la campana en la base (6).
Fijación del tubo NRS (opcional) (7).

RU - Установка вытяжки на основание (6).
Крепление трубы NRS (дополнительного) (7).

PL - Umieszczenie okapu na podstawie (6).
Mocowanie rury NRS (opcjonalna) (7).

DA - Isætning af emhætten på underlaget (6).
Fastgørelse af NRS-rør (valgfrist) (7).

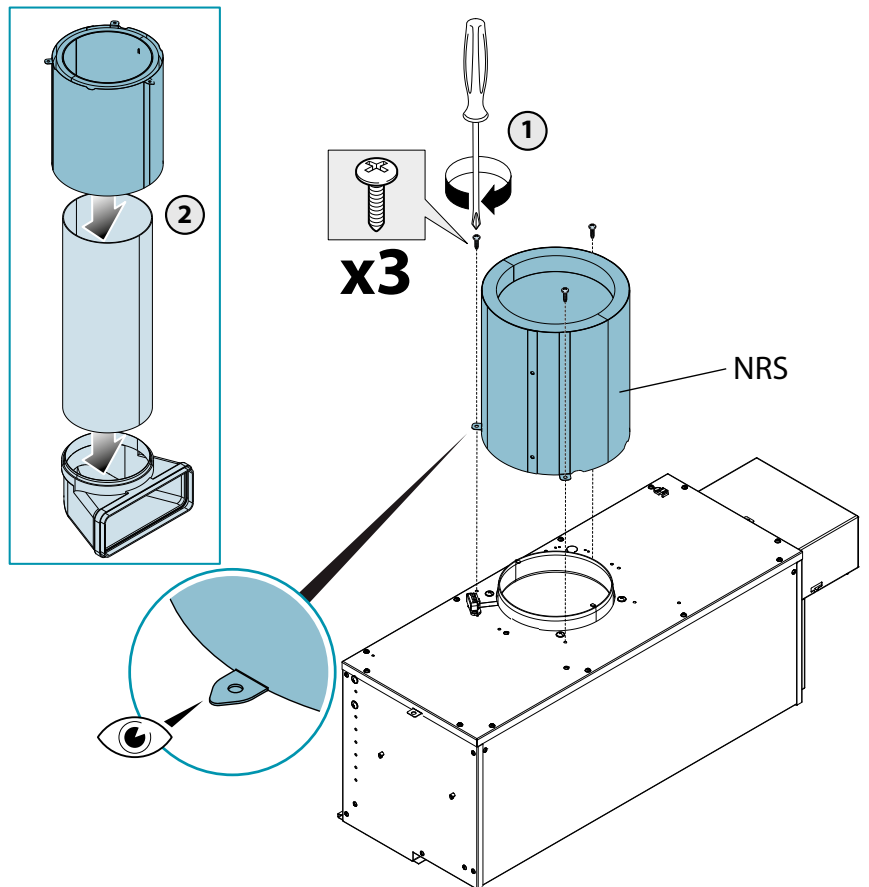
NL - Plaatsing afzuigkap op basis (6).
Bevestiging NRS (optie) (7).

FI - Liesituulettimen asentaminen alustaan (6).
NRS-putken kiinnitys (lisavaruste) (7).

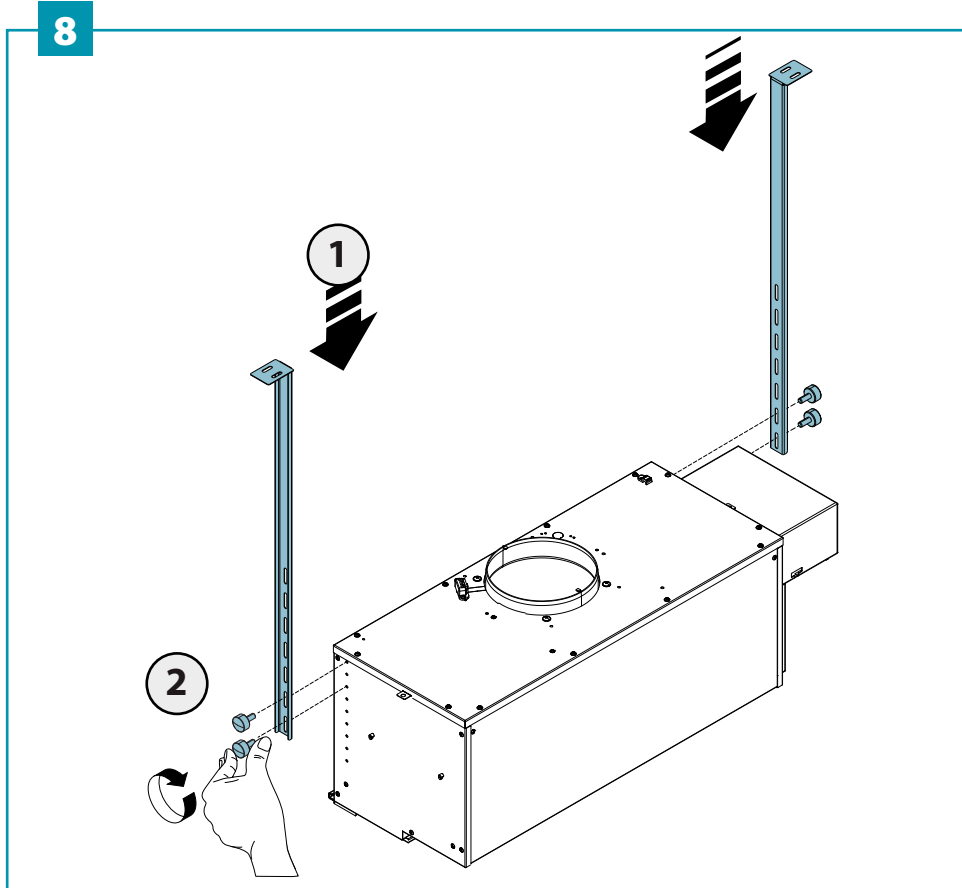
PT - Inserção do exaustor na base (6).
Instalação do tubo NRS (opcional) (7).

7

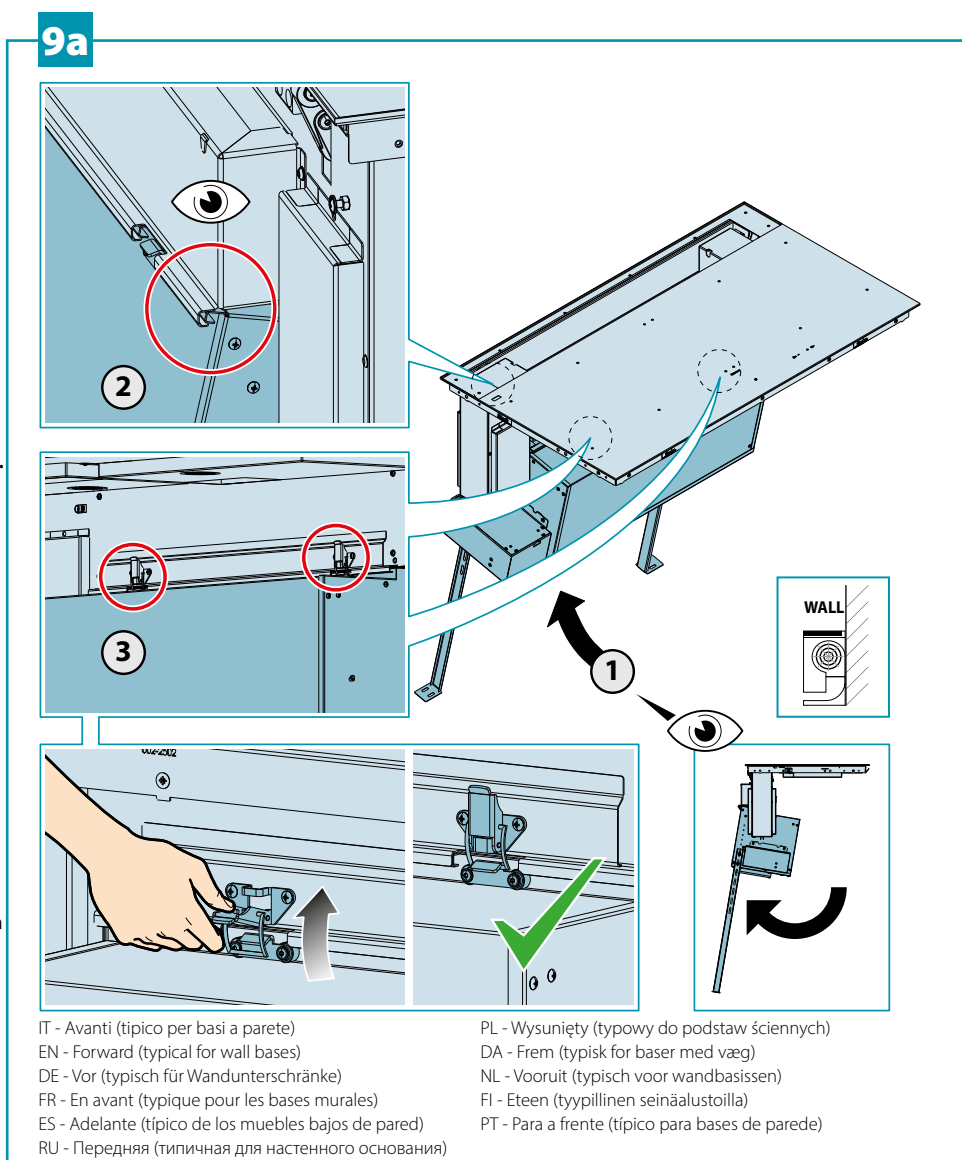
Silence Kit KACL.1026 (opzionale / optional)



- IT - Avvitare le staffe di supporto (8).
 EN - Screw the support brackets in (8).
 DE - Die Halterungen (8) verschrauben.
 FR - Visser les brides de fixation (8).
 ES - Atornillar los soportes de apoyo (8).
 RU - Привинтите опорные кронштейны (8).
 PL - Dokręcić wsporniki (8).
 DA - Skru støttebøjlerne på (8).
 NL - Schroef de steunbeugels (8) vast.
 FI - Ruuvaa tuet kiinnikkeisiin kohdassa (8).
 PT - Aparafusar os suportes de apoio (8).



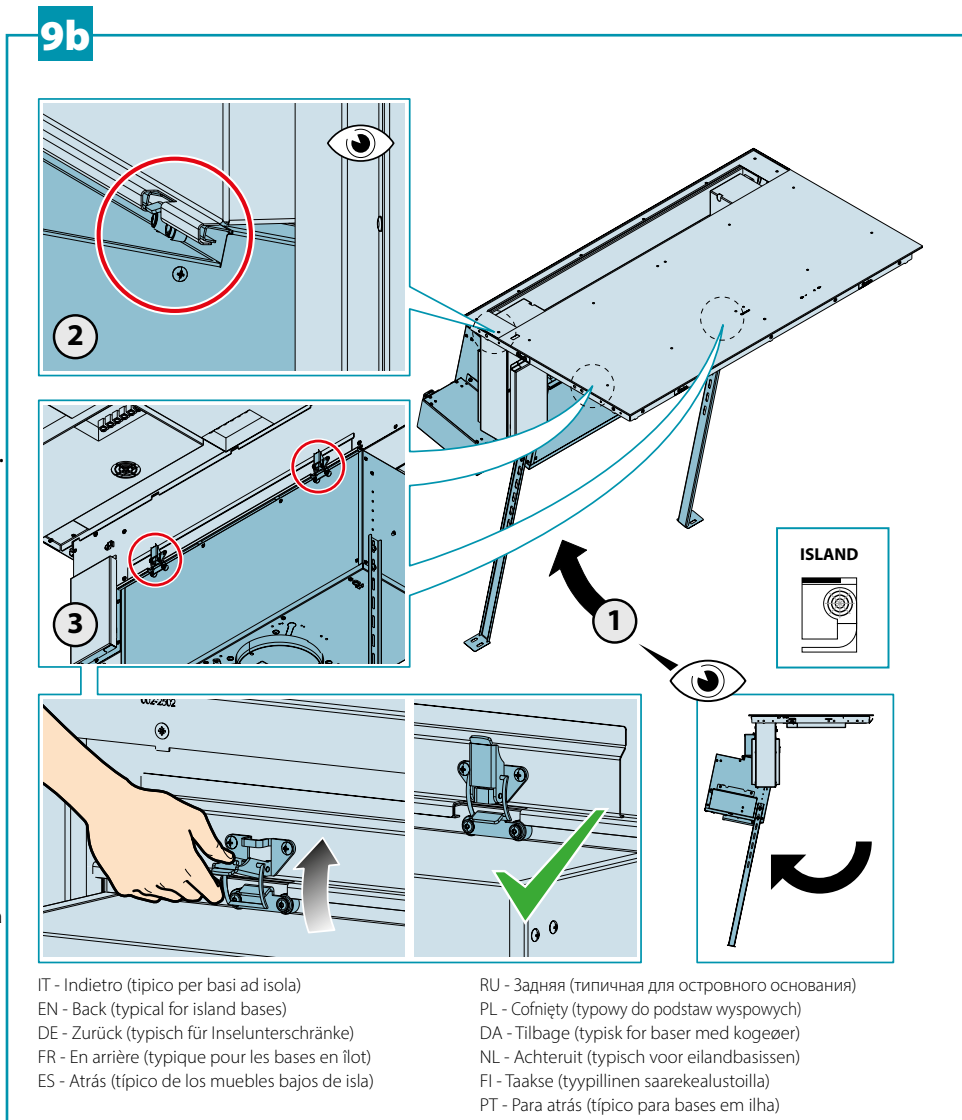
- IT - Posizionare il motore come indicato in figura e bloccarlo tramite le chiusure di fissaggio. (9).
 EN - Position the motor as shown in the figure and secure it by means of the fasteners. (9).
 DE - Positionieren Sie den Motor wie in der Abbildung gezeigt und befestigen Sie ihn mit den Befestigungselementen (9).
 FR - Placer le moteur comme indiqué sur la figure et le fixer à l'aide des attaches. (9).
 ES - Coloque el motor como se muestra en la figura y fíjelo mediante con los cierres. (9).
 RU - Расположите двигатель, как показано на рисунке, и закрепите его с помощью крепежных элементов. (9).
 PL - Ustawić silnik w sposób pokazany na rysunku i zablokować go za pomocą elementów mocujących. (9).
 DA - Placer motoren som vist på figuren, og fastgør den ved hjælp af fastgørelseselementerne. (9).
 NL - Plaats de motor zoals aangegeven in de afbeelding en zet hem vast met de bevestigingsmiddelen (9).
 FI - Aseta moottori kuvan osoittamalla tavalla ja kiinnitä se kiinnikkeillä. (9).
 PT - Posicione o motor como indicado na figura e fixe-o com os fechos de fixação. (9).



- IT - Avanti (tipico per basi a parete)
 EN - Forward (typical for wall bases)
 DE - Vor (typisch für Wandunterschranke)
 FR - En avant (typique pour les bases murales)
 ES - Adelante (típico de los muebles bajos de pared)
 RU - Передняя (типичная для настенного основания)

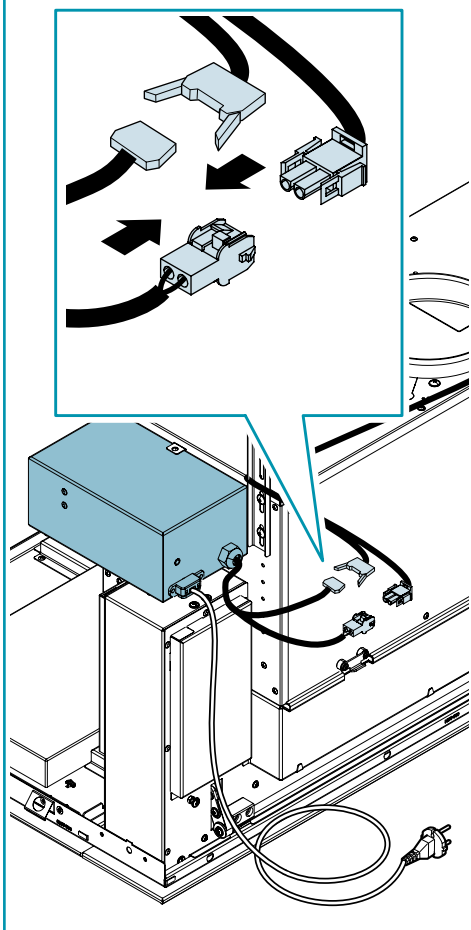
- PL - Wysunięty (typowy do podstaw ściennych)
 DA - Frem (typisk for baser med væg)
 NL - Vooruit (typisch voor wandbasissen)
 FI - Eteen (tyypillinen seinäalustoilla)
 PT - Para a frente (típico para bases de parede)

- IT - Posizionare il motore come indicato in figura e bloccarlo tramite le chiusure di fissaggio. (9).
- EN - Position the motor as shown in the figure and secure it by means of the fasteners. (9).
- DE - Positionieren Sie den Motor wie in der Abbildung gezeigt und befestigen Sie ihn mit den Befestigungselementen (9).
- FR - Placer le moteur comme indiqué sur la figure et le fixer à l'aide des attaches. (9).
- ES - Coloque el motor como se muestra en la figura y fíjelo mediante con los cierres. (9).
- RU - Расположите двигатель, как показано на рисунке, и закрепите его с помощью крепежных элементов. (9).
- PL - Ustawić silnik w sposób pokazany na rysunku i zablokować go za pomocą elementów mocujących. (9).
- DA - Placer motoren som vist på figuren, og fastgør den ved hjælp af fastgørelseselementerne. (9).
- NL - Plaats de motor zoals aangegeven in de afbeelding en zet hem vast met de bevestigingsmiddelen (9).
- FI - Aseta moottori kuvan osoittamalla tavalla ja kiinnitä se kiinnikkeillä. (9).
- PT - Posicione o motor como indicado na figura e fixe-o com os fechos de fixação. (9).



- IT - In particolari situazioni di installazione può risultare agevole fissare il motore alla cappa prima del suo inserimento nel top.
- EN - In special installation situations, it may be easy to attach the motor to the hood before it is inserted into the top.
- DE - In besonderen Einbausituationen kann es empfehlenswert sein, den Motor an der Abzugshaube zu befestigen, bevor er in das Oberteil eingesetzt wird.
- FR - Dans des situations d'installation particulières, il peut être facile de fixer le moteur à la hotte avant qu'elle ne soit insérée dans le top.
- ES - En situaciones especiales de instalación, puede resultar más sencillo fijar el motor a la campana antes de introducirla en la encimera.
- RU - В особых случаях можно просто прикрепить двигатель к вытяжке до того, как он будет вставлен в верхнюю часть.
- PL - W szczególnych sytuacjach montażowych może okazać się wskazane przymocowanie silnika do okapu przed wsunięciem go do górnej części.
- NL - In speciale installatiesituaties kan het gemakkelijk zijn om de motor aan de kap te bevestigen voordat hij in de top wordt geplaatst.
- DA - I særlige installationssituationer kan det være nemt at fastgøre motoren til emhætten, før den sættes ind i toppen.
- FI - Erityisissä asennustilanteissa voi olla helpompaa kiinnittää moottori liesituuletimeen ennen sen asentamista tasoon.
- PT - Em situações de instalação especiais, pode ser mais fácil fixar o motor ao exaustor antes da sua inserção na parte superior.

10



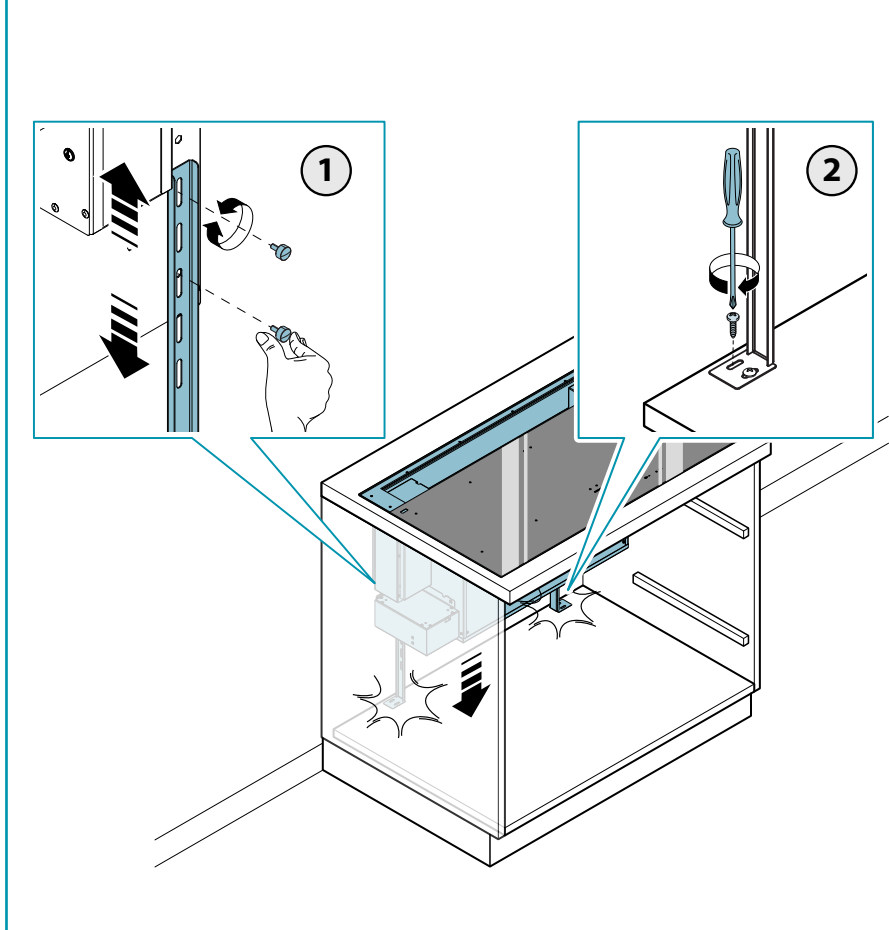
IT - Collegamenti cavo di comando (10). Regolare le staffe di supporto (11). Collegamenti elettrici motore e piano induzione (12).

EN - Connections of the control cable (10). Adjust the support brackets (11). Motor and induction hob electrical connections (12).

DE - Anschlüsse des Steuerkabels (10). Die Halterungen (11) einstellen. Elektrische Anschlüsse des Motors und der Induktionsfläche (12).

FR - Branchements câble de commande (10). Régler les brides de support (11). Branchements électriques moteur et plan à induction (12).

11



ES - Conexiones del cable de control (10). Regular los soportes de apoyo (11). Conexiones eléctricas del motor y placa de inducción (12).

RU - Подсоединения кабеля управления (10). Отрегулируйте опорные кронштейны (11). Электрические подключения двигателя и индукционной поверхности (12).

PL - Podłączenie kabla układu sterowania (10). Wyregulować wsporniki (11). Połączenia elektryczne silnika i płyty indukcyjnej (12).

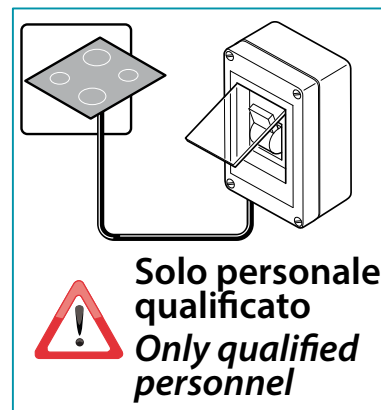
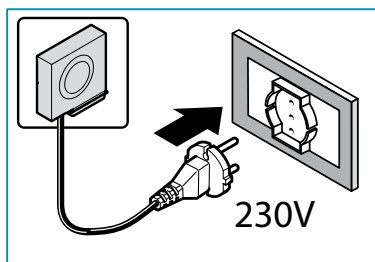
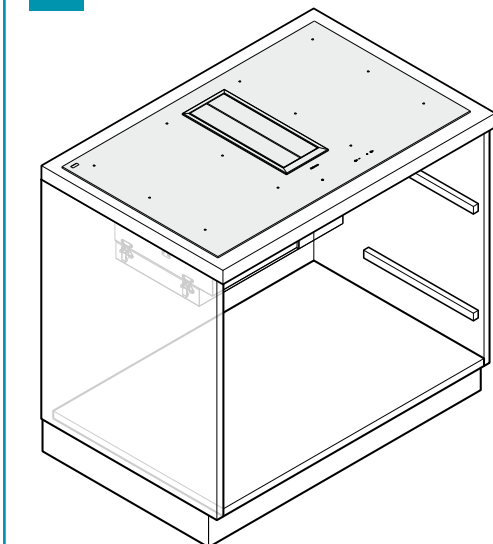
DA - Tilslutninger til styrekablet (10). Justér støttebjælkerne (11). Motorens og induktionspladens elektriske tilslutninger (12).

NL - Aansluitingen besturingskabel (10). Stel de steunbeugels af (11). Elektrische aansluitingen motor en inductieplaat (12).

FI - Ohjauskaapelin liitännät (10). Säädä tukikiinnikkeitä (11). Moottorin ja induktiolieden sähköliitännät (12).

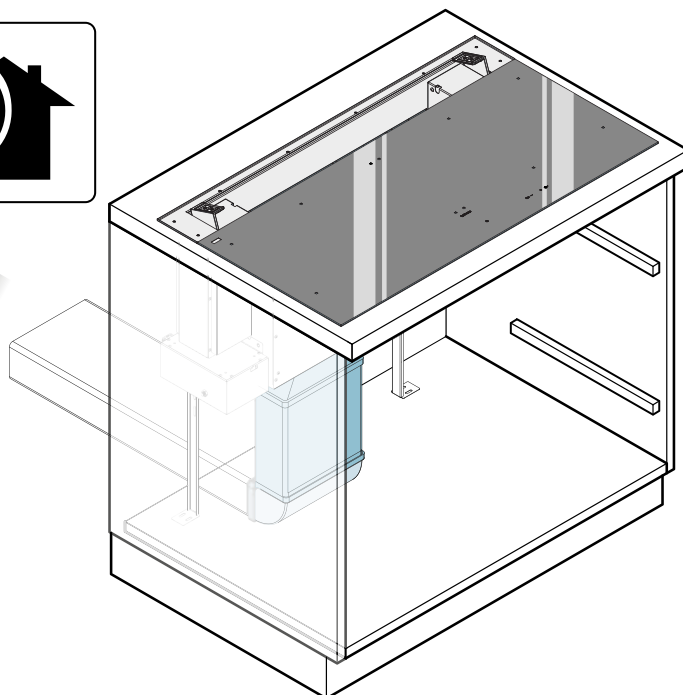
PT - Ligações do cabo de comando (10). Ajustar os suportes de apoio (11). Ligações elétricas do motor e da placa de indução (12).

12



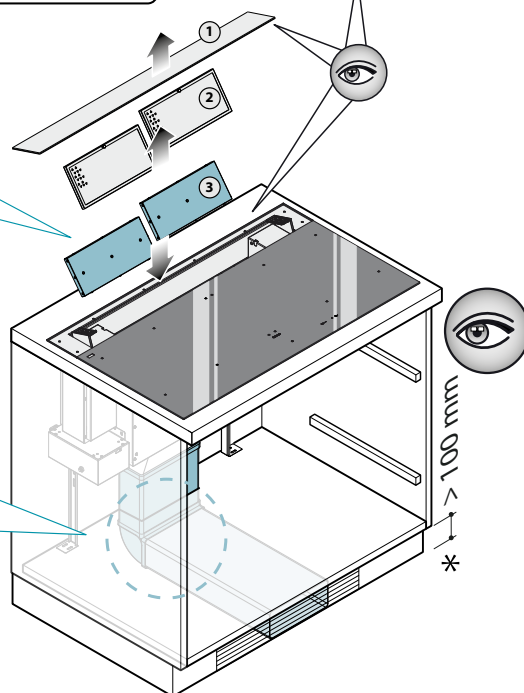
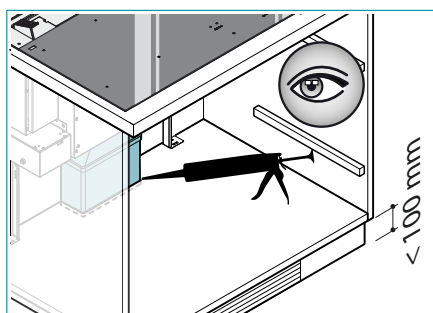
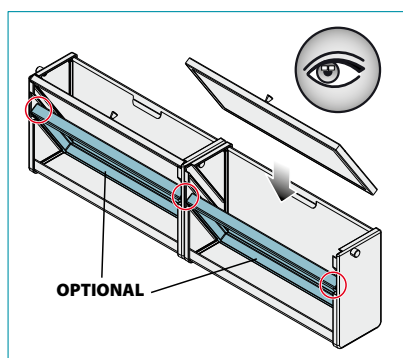
- IT - Installazione con cappa ad evacuazione esterna (aspirante) (13).
- EN - Installation with external exhaust hood (suction) (13).
- DE - Installation mit Abzugshaube in Version Außenbluft (Abluftversion) (13).
- FR - Installation avec hotte à évacuation extérieure (aspirante) (13).
- ES - Instalación con campana de evacuación externa (extractora) (13).
- RU - Установка с кухонной вытяжкой с выводом наружу (всасывающая) (13).
- PL - Instalacja z okapem z usuwaniem na zewnątrz (wyciągowy) (13).
- DA - Installation med emhætte med ekstern udledning (udsugende) (13).
- NL - Installatie met kap met (zuig) afvoer naar buiten (13).
- FI - Liesituulettimen asennus ulkoisella poistoputkella (imu) (13).
- PT - Instalação com exaustor de evacuação externa (aspirante) (13).

13



- IT - Installazione filtro carbone-zeolite (opzionale) (14).
- EN - Installing the carbon-zeolite filter (optional) (14).
- DE - Installation des Kohlenstoff-Zeolith-Filter (Option) (14).
- FR - Installation du filtre charbon-zéolite (en option) (14).
- ES - Instalación de filtro de carbón-zeolita (opcional) (14).
- RU - Установка угольного цеолитного фильтра (дополнительного) (14).
- PL - Instalacja filtra węglowo-zeolitowego (opcjonalna) (14).
- DA - Installation af zeolit-kulfilteret (valgfrit) (14).
- NL - Installatie koolstof-zeolietfilter (optie) (14).
- FI - Hiili-zeoliittisuodattimen asennus (lisävaruste) (14).
- PT - Instalação do filtro carbon-zeólita (opcional) (14).

14



IT - *È fortemente consigliato installare almeno la curva evidenziata anche nella versione filtrante

EN - *It is strongly recommended to install at least the highlighted curve also in the filter version

DE - *Es wird dringend empfohlen, auch in der Filterversion zumindest die hervorgehobene Krümmung zu installieren

FR - *Il est fortement recommandé d'installer au moins la courbe mise en évidence dans la version filtrante

ES - *Se recomienda encarecidamente instalar al menos la curva mostrada, también en la versión filtrante

RU - *Настоятельно рекомендуется установить хотя бы выделенный изгиб также в фильтрующей версии

PL - *Zdecydowanie zaleca się zainstalowanie co najmniej kolanka rurowego zaznaczonego również w wersji filtrującej

DA - *Det anbefales på det kraftigste i hvert fald også at installere den fremhævede kurve i den filtrerede version

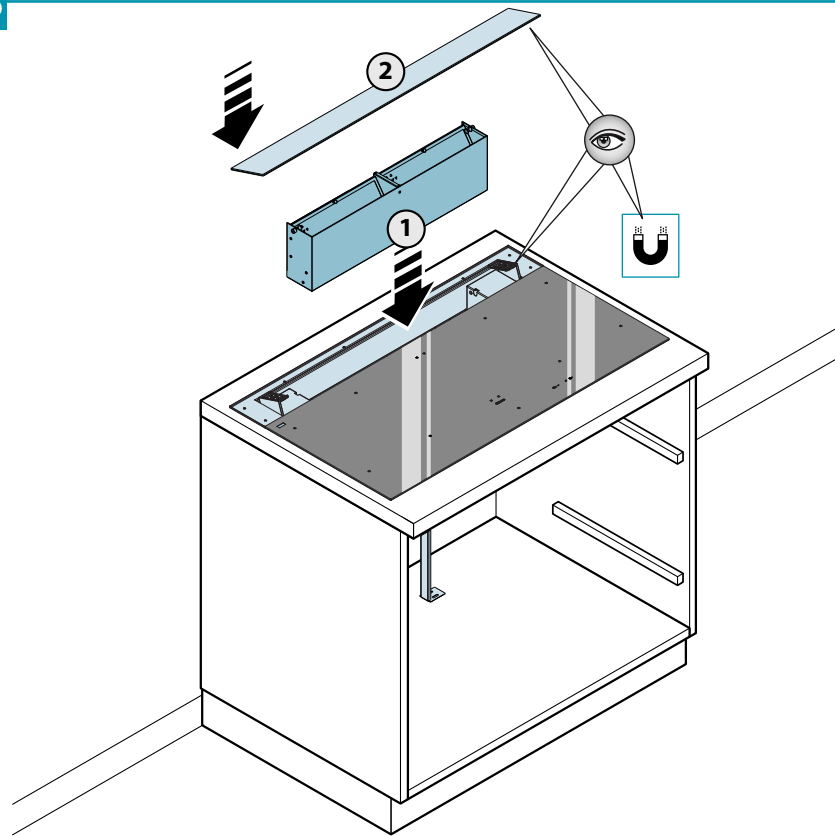
NL - *Het wordt ten zeerste aangeraden ten minste de aangegeven bocht ook in de filterversie te installeren

FI - *On erittäin suositeltavaa asentaa ainakin mutka, joka on korostettu myös suodatinversiona

PT - *É altamente recomendável instalar pelo menos a curva evidenciada também na versão com filtro

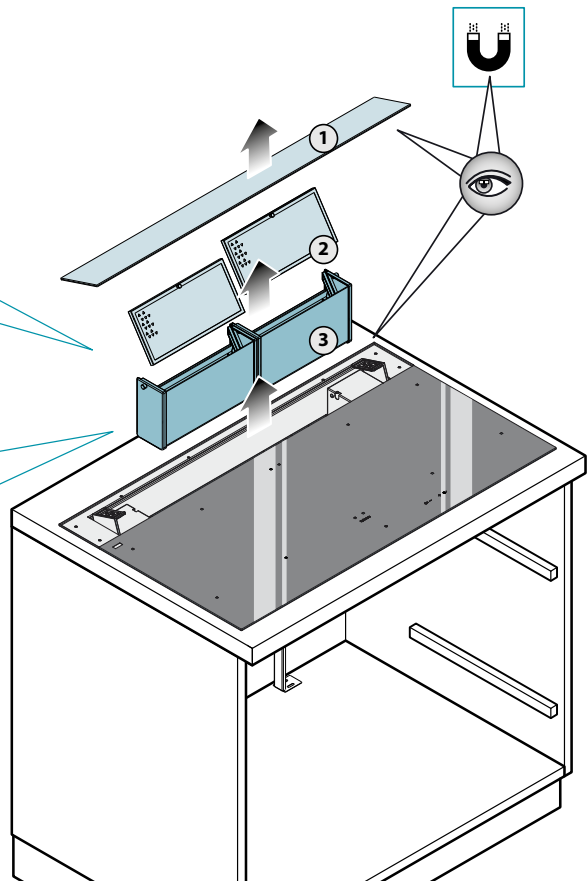
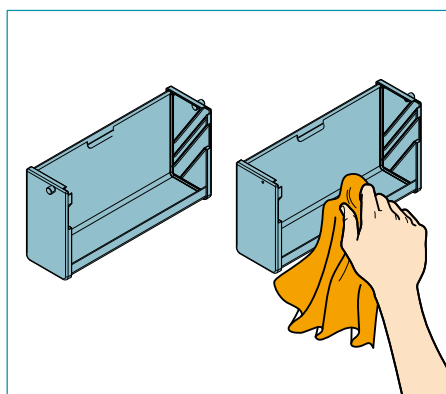
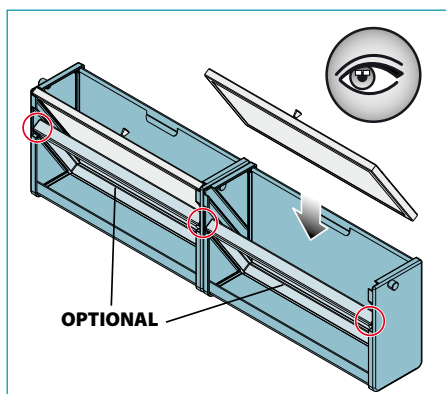
- IT - Riposizionamento cassetto filtri e veletta (15).
- EN - Repositioning of filter drawer and flap (15).
- DE - Neupositionierung der Filterschublade und der Blende (15).
- FR - Repositionnement du tiroir des filtres et la retombée (15).
- ES - Reposicionamiento del cajón de filtros y pestaña (15).
- RU - Размещение ящика фильтров и сетки (15).
- PL - Wkładanie szuflady filtrów uchylnego frontu (15).
- DA - Sæt filterkassen og skærmkanten tilbage igen (15).
- NL - Herpositionering lade filters en plaatje (15).
- FI - Suodatinlaatikon ja kannen uudelleenasettaminen (15).
- PT - Reposicionamento da caixa de filtros e base (15).

15



PULIZIA E MANUTENZIONE
 MAINTENANCE
 REINIGUNG UND WARTUNG
 NETTOYAGE ET ENTRETIEN
 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
 ОЧИСТКА И УХОД

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE
 REINIGING EN ONDERHOUD
 HUOLTO
 LIMPEZA E MANUTENÇÃO



ISTRUZIONI DI SICUREZZA E AVVERTENZE



Queste avvertenze sono state redatte per la vostra sicurezza e per quella degli altri, Vi preghiamo, dunque, di leggere attentamente questo libretto in tutte le sue parti prima di utilizzare l'apparecchio o di effettuare operazioni di pulizia sullo stesso.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, essere causati a persone, cose ed animali domestici conseguenti alla mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza indicate in questo libretto.

È molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato insieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione.

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

Esigere parti di ricambio originali.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o il suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, 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'utilizzato-

re non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

- Non assentarsi mai quando il piano cottura è in funzione.

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



Pericolo di ustioni

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



Sicurezza tecnica

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



Sicurezza elettrica

L'impianto elettrico al quale viene collegato l'apparecchio deve essere a norma e munito di collegamento a terra secondo le norme di sicurezza del Paese di

utilizzo; deve essere inoltre conforme alle normative Europee sull'antidisturbo radio.

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

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

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

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

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

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



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

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

SICUREZZA SCARICO FUMI



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

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

AVVERTENZE PER L'UTILIZZO



- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.
- Durante l'uso, pentole e stoviglie possono causare dei rumori che possono dipendere da:
 - un livello di potenza elevato.
 - materiali diversi del fondo delle pentole.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve avvenire sotto controllo. Un processo di cottura breve deve essere costantemente sorvegliato
- **ATTENZIONE:** la cottura automatica sul piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non cercare di spe-

gnere un eventuale incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio

- Non conservare oggetti infiammabili nei cassetti posti sotto il piano cottura. Il portaposate, deve essere in materiale resistente al calore.
- Non conservare oggetti metallici direttamente al di sotto del piano cottura.
- Non riscaldare pentole o padelle vuote e controllare sempre che le pentole abbiano al loro interno una quantità minima di liquidi.
- Usare possibilmente sempre dei coperchi per evitare dispersione di calore.
- Cuocere con poca acqua.
- Dopo aver iniziato ad arrostito o a cuocere le pietanze portare il livello di potenza su un livello più basso.
- Spegner sempre il piano cottura dopo l'uso.
- Controllare continuamente la cottura in caso di uso di grassi e oli, in quanto possono infiammarsi rapidamente.
- Riscaldare grassi e oli al massimo per un minuto e non utilizzare mai la funzione Booster.
- Evitare che zucchero, materiali sintetici o pellicole d'alluminio entrino a contatto con le zone calde. Queste sostanze, durante il raffreddamento, possono provocare crepe o altre alterazioni sulla superficie vetroceramica: spegnere il dispositivo e rimuovere immediatamente dalla zona di cottura ancora calda
- Prestare attenzione a non ustionarsi durante e dopo l'uso del dispositivo.
- Assicurarsi che nessun cavo elettrico fisso o mobile del dispositivo entri in contatto con il vetro o una padella calda.
- Non utilizzare il piano cottura per riscaldare barattoli.
- Non applicare nessun tipo di copertura al piano induzione.
- I cavi elettrici non devono entrare in contatto col piano cottura.
- Si consiglia di proteggere le mani dal calore usando delle apposite presine. Utilizzare esclusivamente guanti o presine asciutti.
- Usare solo pentole e padelle a fondo liscio e magnetico idonee per piani induzione.
- Utilizzare sempre una pentola o padella su ciascuna zona di cottura, anche in funzione BRIDGE.
- Non appoggiare stoviglie calde sui tasti sensori e sulle spie perché possono danneggiare l'elettronica sottostante. Tenere i comandi e le spie sempre puliti.
- Spostare le pentole sollevandole per non strisciare la superficie del piano cottura.
- Pentole e piano cottura devono essere perfettamente puliti prima di entrare in contatto.
- Non far cadere alcun oggetto sopra il piano cottura !



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

Usare pentole di dimensioni adeguate alla zona di cottura desiderata.

SCelta DELLE PENTOLE

Pentole adatte per l'induzione:

I fondi possono essere completamente ferrosi, di materiali misti ferrosi e non ferrosi o di materiali non ferrosi.

Sono adatte all'uso sui piani ad induzione solamente le pentole con fondo completamente magnetizzabile, sufficientemente largo e perfettamente piano.

Il fondo è magnetizzabile se un magnete aderisce su ogni punto del fondo della pentola.

Il diametro minimo del fondo della pentola può variare a seconda della zona di cottura (vedi indicazioni sottostanti); per diametro minimo si intende la parte della pentola che appoggia sul piano cottura.

Nelle pentole con fondo piano completamente ferroso il calore si diffonde in modo omogeneo; inoltre il fondo piano evita di danneggiare la superficie del piano cottura.

Pentole adatte (esempi):

- Pentole in acciaio smaltato con fondo spesso
- Pentole in ghisa con fondo smaltato
- Pentole in acciaio inox multistrato
- Pentole in acciaio inossidabile ferritico



INDICAZIONI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

Avvertenza per persone con pacemaker:

tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio, quando è in funzione, si genera un campo elettromagnetico. La possibilità che il funzionamento del pacemaker ne risenta è molto remota.

In caso di dubbi rivolgersi al produttore del pacemaker o al proprio medico.

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

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

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

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

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



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

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

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



Non appoggiare nessun oggetto sopra le alette motorizzate.

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

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

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

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

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

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



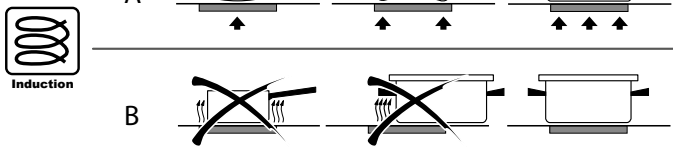
In caso di utilizzo contemporaneo di altre utenze (caldaie, stufe, caminetti, ecc.) alimentate a gas o con altri combustibili, provvedere ad una adeguata ventilazione del locale in cui avviene l'aspirazione dei fumi, secondo le norme vigenti.

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO BRERA 90 - PIANO COTTURA

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

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

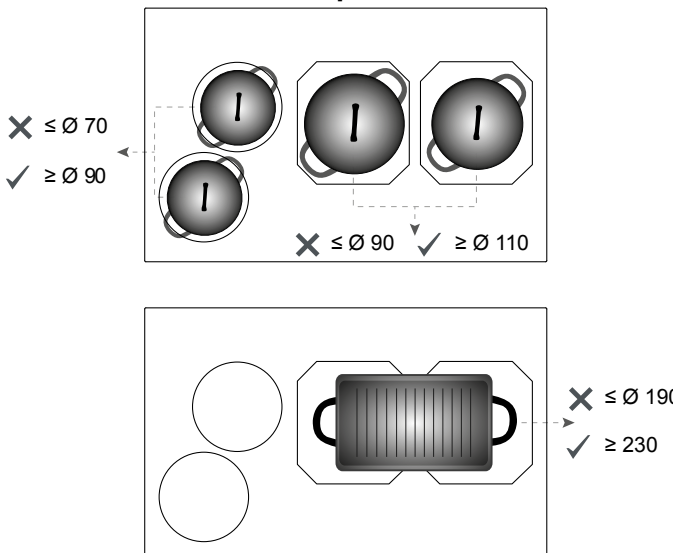
Produttore	Falmec S.p.a.
Identificativo del modello	Brera 90
Tipologia di piano cottura	Piano cottura in vetroceramica
Numero di zone di cottura / superfici di cottura	4
Tecnologia di riscaldamento	Zone e superfici di cottura a induzione
Superficie utile	4x(19,5x24,0 cm)



Dimensione del fondo della pentola - Brera 90:

Zona cottura	Dimensione minima
Singola	ø110mm
Bridge	230mm

Dimensione del fondo della pentola - Brera 75:



Pentole non adatte per l'induzione:

Non sono adatte all'uso sui piani ad induzione le pentole con fondo non magnetizzabile o solo parzialmente magnetizzabile, con dimensione inferiore al minimo indicato e non perfettamente piano, anche se riportanti il simbolo che le indica come adatte all'induzione.

Queste tipologie di pentole hanno in ogni caso un'efficienza inferiore e performance di cottura minori.

I fondi con materiale non ferroso (alluminio, rame,...) non possono essere usati con i piani ad induzione.

I fondi con materiale misto possono scaldarsi in maniera non uniforme e non raggiungere quindi temperature alte. Nei casi in cui il fondo è composto prevalentemente da materiale non ferroso, il piano può non riconoscere la pentola e la zona di cottura non si attiva. Inoltre alcuni di questi materiali tendono a rilasciare materiale che si lega con la serigrafia del vetro, rovinandolo irreparabilmente.

L'utilizzo di pentole con fondo irregolare (per esempio a pallini stampati) può ostacolare il rilevamento della pentola, non garantisce omogeneità di riscaldamento e, anche in questo caso, può causare rilascio di materiale in seguito a shock termici.

Pentole non adatte (esempi):

- Pentole in rame
- Pentole in alluminio
- Pentole in ceramica
- Pentole in terracotta
- Pentole in acciaio inox



Rumorosità durante la cottura

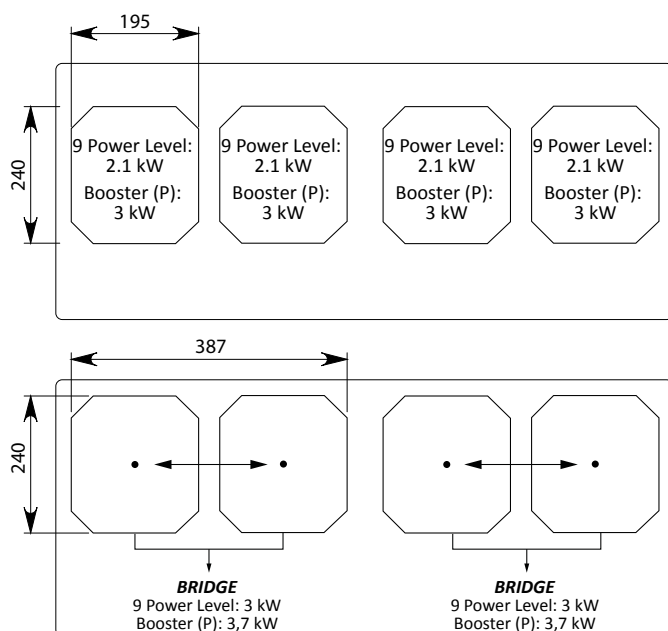
Le pentole possono produrre rumore durante la cottura: non è un malfunzionamento e non influisce sul funzionamento del prodotto.

Il rumore prodotto dipende dal tipo di pentola e dal tipo di fondo; se risulta particolarmente fastidioso si consiglia di sostituire la pentola.

Ronzii, sibili, crepitii e vibrazioni sono dovuti al trasferimento d'energia sul fondo della pentola, e sono generati dai vari materiali che lo compongono. Si notato a livelli alti di potenza, diminuiscono con il diminuire del livello di potenza impostato.

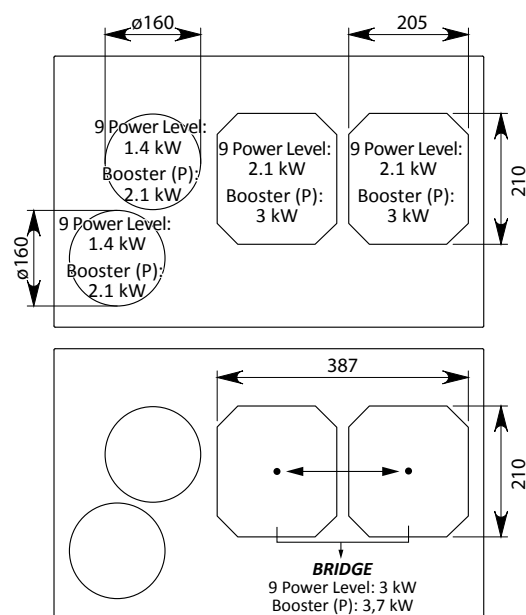
Fruscio della ventilazione interna: l'apparecchio è dotato di una ventilazione per regolare la temperatura interna la piano ad induzione. La ventilazione può rimanere accesa anche dopo aver spento l'apparecchio

DIMENSIONE DELLA SUPERFICIE UTILE



POTENZA TOTALE: 2,8 - 7,4 kW

DIMENSIONE DELLA SUPERFICIE UTILE



POTENZA TOTALE: 2,8 - 7,4 kW

CONSUMO ENERGETICO (Wh / Kg)

Consumo energetico zone di cottura:

1: 194,8 Wh/Kg	2: 188,5 Wh/Kg	3: 188,5 Wh/Kg	4: 182,9 Wh/Kg

Consumo energetico del piano cottura: 188,7 Wh/Kg

CONSUMO ENERGETICO (Wh / Kg)

Consumo energetico zone di cottura:

1: 187,2 Wh/Kg	2: 182,3 Wh/Kg	3: 188,5 Wh/Kg	4: 188,5 Wh/Kg

Consumo energetico del piano cottura: 186,6 Wh/Kg

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO BRERA 75 - PIANO COTTURA

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

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

Produttore	Falmec S.p.a.
Identificativo del modello	Brera 75
Tipologia di piano cottura	Piano cottura in vetroceramica
Numero di zone di cottura / superfici di cottura	4
Tecnologia di riscaldamento	Zone e superfici di cottura a induzione
Superficie utile	2x(Ø 16,0 cm)+2x(20,5x21,0 cm)

INSTALLAZIONE

parte riservata solo a personale qualificato



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

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER IL MONTAGGIO

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

POSIZIONAMENTO

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



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

PIANO COTTURA

COLLEGAMENTO ELETTRICO

(parte riservata solo a personale qualificato)



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

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

in caso contrario contattare il Centro Assistenza più vicino.

Per l'allacciamento elettrico rivolgersi a personale qualificato.

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

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

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

In caso di :

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

Tali dispositivi di disconnessione devono essere previsti nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.

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

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

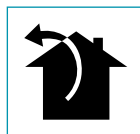
Collegamento del piano

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

CAPPA

SCARICO FUMI

CAPPA AD EVACUAZIONE ESTERNA (ASPIRANTE)



In questa versione, fumi e vapori vengono convogliati verso l'esterno attraverso il tubo di scarico.

A tal fine, il raccordo d'uscita della cappa, deve essere collegato tramite un tubo, ad un'uscita esterna.

Il tubo d'uscita deve avere:

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

Deviazione per la Germania:

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

CAPPA A RICICLO INTERNO (FILTRANTE)



In questa versione l'aria passa attraverso i filtri **Carbon.Zeo** (optional) per essere purificata e riciclata nell'ambiente.

Controllare che i filtri al **Carbon.Zeo** siano montati sulla cappa, in caso negativo applicarli come indicato nelle istruzioni di montaggio.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

parte riservata solo a personale qualificato



La cappa ha la possibilità di essere installata in varie configurazioni.

Le fasi di montaggio generiche valgono per tutte le installazioni; seguire invece dove specificato le fasi corrispondenti all'installazione desiderata.

FUNZIONAMENTO CAPPA

QUANDO ACCENDERE LA CAPPA?

Accendere la cappa almeno un minuto prima di iniziare a cucinare per convogliare fumi e vapori verso la superficie di aspirazione.

Al termine della cottura lasciare in funzione la cappa fino a completa aspirazione di tutti i vapori e odori: con la funzione Timer, e possibile impostare l'autospegnimento della cappa dopo 15 minuti di funzionamento.

QUALE VELOCITÀ SCEGLIERE?

velocità (1-3): mantiene l'aria pulita con bassi consumi di energia elettrica.

velocità (4-5): condizioni normali di utilizzo.

velocità (6-7): presenza di forti odori e vapori.

velocità (8-P): rapidi smaltimenti di odori e vapori.

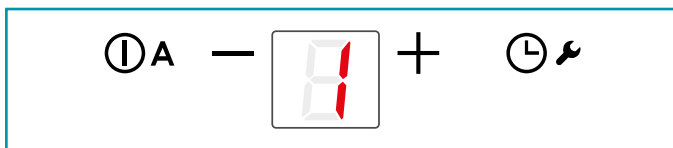
Nell'ottica della riduzione dell'impatto ambientale, si suggerisce di impostare sempre la velocità minima adeguata al livello di aspirazione richiesto.

QUANDO LAVARE O CAMBIARE I FILTRI?

I filtri metallici devono essere lavati ogni 30 ore di utilizzo.

Per ulteriori dettagli vedere cap "MANUTENZIONE".

PULSANTIERA TOUCH CAPPA



	ON/OFF Impulso breve: Accensione spegnimento cappa Impulso lungo: Attivazione ciclo automatico (A) della cappa in funzione della potenza delle piastre.
+	Aumento velocità da 1 a...9 (fino "P"). Velocità "P": attiva solo per pochi minuti, poi velocità 9 .
-	Decremento Velocità da P a 1.
	Con cappa attiva (impulso breve): TIMER (Led rosso lampeggiante) Autospegnimento dopo 15min. La funzione si disattiva (Led rosso spento) se: - Si spegne il motore (tasto). - Si preme un'altra volta il tasto TIMER .
	Con cappa spenta (impulso lungo 4s): apertura aletta per manutenzione cappa e filtri - Premere per 4 sec. per uscire da "Funzione Manutenzione"

ALLARME FILTRO CARBON.ZEO

Manutenzione dopo circa 2000 ore di utilizzo.

Il display visualizza in alternanza alla velocità cappa.

Per azzerare l'allarme: con motore acceso, premere per 5 secondi il tasto .

Il display visualizza per 2 secondi.

Per attivare l'allarme:

A cappa spenta, premere i tasti **+** e **-** per 5 secondi

Il display visualizza .

Premere il tasto **+** per attivare l'allarme, il display visualizza con il punto in alto a sinistra lampeggiante. Attendere 3 secondi, la configurazione viene salvata

Per disattivare l'allarme:

A cappa spenta, premere i tasti **+** e **-** per 5 secondi,

Il display visualizza .

Premere il tasto **-** per disattivare l'allarme, il display visualizza con il punto in alto a sinistra spento. Attendere 3 secondi, la configurazione viene salvata.



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

FUNZIONAMENTO E USO DEL PIANO INDUZIONE

USARE SOLO PENTOLE PER PIANI INDUZIONE.

Quando si accende una zona cottura il fondo della pentola si riscalda.

La zona cottura si riscalda solamente grazie al calore ceduto dalla pentola.

L'induzione rileva automaticamente le dimensioni della pentola.

La potenza di riscaldamento deve essere scelta in base a cosa si vuole cucinare.

Nell'ottica della riduzione dell'impatto ambientale, si suggerisce di impostare sempre il livello di potenza minimo adeguato alla cottura richiesta.

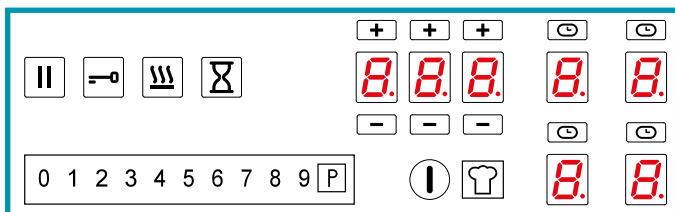
Qui sotto viene riportata una breve tabella:

AREE DI REGOLAZIONE

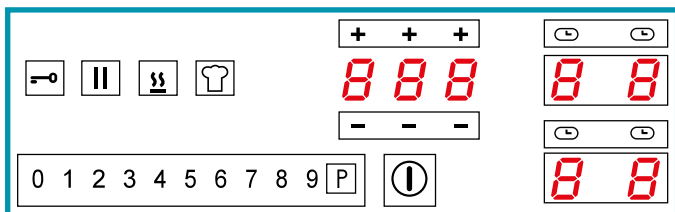
1 - 2	Fondere Riscaldare	Salse, burro, cioccolato, gelatina Piatti precotti
2 - 3	Montare Scongellare	Riso, budino e piatti cotti Verdure, pesce, prodotti surgelati
3 - 4	Vapore	Verdure, pesce, carne
4 - 5	Bollire	Patate lesse, zuppe, pasta Verdure fresche
6 - 7	Cucinare a fuoco dolce	Carne, fegato, uova, salsicce Goulash, rolate, trippa
7 - 8	Cuocere Friggere	Patate, ciambelle, tortini
9	Friggere, portare a ebollizione	Bistecche, frittate Bollire
P	Friggere, Portare a ebollizione	Portare a ebollizioni grandi quantità d'acqua

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

PULSANTIERA TOUCH - BRERA 90



PULSANTIERA TOUCH - BRERA 75



Comando	descrizione
	Piano cottura ON/OFF. In caso non venga attivato nessun altro comando, il piano si spegne automaticamente dopo pochi secondi
	Tasto pausa. Sospende la cottura. Vedere la funzione PAUSA
	Tasto blocco comandi. Blocco della tastiera per impedire comandi accidentali
	Tasto funzione KEEP WARM. Mantiene la cottura ad una temperatura di 44°C
	SOLO BRERA 90: Tasto Timer. Attiva l'impostazione di un timer generico
	Tasto CHEF COOK. Abilita 3-4 zone di cottura con potenze differenti di riscaldamento.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Selettore del livello di potenza Imposta la potenza della zona di cottura selezionata in una scala da 0 a 9
P	Tasto Booster. Imposta la potenza della zona di cottura selezionata al massimo disponibile
	Area Timer. Visualizza il timer impostato. I tasti e aumentano o diminuiscono il valore visualizzato sul corrispondente display. Le cifre corrispondono da sinistra a destra: Ore, decine di minuti, minuti.
	Area zone cottura. Visualizza e seleziona la zona cottura corrispondente: 1 Laterale sinistro 2 Centrale sinistro 3 Centrale destro 4 Laterale destro
	Timer zona cottura. Visualizza l'attivazione del timer legato alla zona di cottura corrispondente

Visualizzazione display	descrizione
	Zona cottura in stand-by
	Zona cottura selezionata
	Livello di potenza selezionato

	Power boost: massima potenza di cottura
	Indicatore di calore residuo
	Funzione Keep warm attiva
	Funzione Bridge attiva
	Pentola non presente sul piano cottura o non rilevata.
	Funzione Pausa attiva
	Funzione Blocco bambini attiva
	Funzione Riscaldamento automatico attiva

PROCEDURA CAMBIO POTENZA BRERA 90

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

Sequenza	descrizione
	Con piano spento Premere il tasto ON/OFF
	Entro 3 secondi premere nuovamente il tasto ON/OFF . Il tasto inizia a lampeggiare
	Premere e mantenere premuto il tasto pausa
	I display delle zone di cottura mostra: . Premere in senso orario le quattro zone.
	Rilasciare il tasto pausa
	Il display zone cottura mostra il simbolo alternato al numero del parametro . L'area Timer visualizza l'impostazione corrente del parametro. Il parametro per l'impostazione della potenza è U0.
	Premere l'area Timer per modificare il valore di potenza impostato. Premere sul selettore di livello potenza: - a sinistra per diminuire il valore, - a destra per aumentarlo
	Valore Potenza Minimo: 1.4 2,8kW Massimo: 3.7 7,4kW Incremento di regolazione: 0,2kW

Sequenza	descrizione
	Premere su per uscire dall'impostazione del parametro
	Per salvare le modifiche ed uscire dal menu: - premere il tasto ON/OFF per 2 secondi.
	Per uscire dal menu senza salvare le modifiche: - premere il tasto

PROCEDURA CAMBIO POTENZA BRERA 75

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

Sequenza	descrizione
	Con piano spento Premere il tasto ON/OFF
	Entro 3 secondi premere nuovamente il tasto ON/OFF . Il tasto inizia a lampeggiare
	Premere e mantenere premuto il tasto
	I display delle zone di cottura mostra: . Premere in senso orario le quattro zone.
	Rilasciare il tasto
	Il display zone cottura mostra il simbolo alternato al numero del parametro . L'area Timer visualizza l'impostazione corrente del parametro. Il parametro per l'impostazione della potenza è U0.
	Premere l'area Timer per modificare il valore di potenza impostato. Premere sul selettore di livello potenza: - a sinistra per diminuire il valore, - a destra per aumentarlo
	Valore Potenza Minimo: 2.8 2.8kW Massimo: 7.4 7.4kW Incremento di regolazione: 0,1kW
	Premere su per uscire dall'impostazione del parametro
	Per salvare le modifiche ed uscire dal menu: - premere il tasto ON/OFF per 2 secondi.
	Per uscire dal menu senza salvare le modifiche: - premere il tasto

ACCENSIONE AUTOMATICA DELLA ZONA DI COTTURA

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

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

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

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

REGOLAZIONE LIVELLO DI POTENZA:

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

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9



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



- Premere sul tasto **P** per attivare il livello Booster.

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

SPEGNERE LA ZONA DI COTTURA:

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

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 finché la spia è accesa.

FUNZIONE BRIDGE:

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

SOLO BRERA 90:

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

Per rendere attiva la funzione premere sul tasto lampeggiante entro 10 secondi.

Per attivare manualmente la funzione BRIDGE:



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

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



- Regolare il livello di potenza desiderato.

Per disattivare la funzione BRIDGE:

- Premere contemporaneamente i tasti delle due zone di cottura accoppiate.

FUNZIONE KEEP WARM

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

- Premere sul tasto della zona di cottura da impostare.



Si accende il punto in basso a destra

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



Per disattivare la funzione KEEP WARM:


- Premere sul tasto della zona di cottura con la funzione Keep Warm attiva



- Premere il tasto Keep Warm .

FUNZIONE CHEF COOK:

abilita 4 zone di cottura con quattro 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.

BRERA 90



BRERA 75



Per disattivare la funzione CHEF COOK:

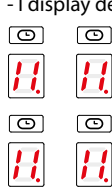
- Premere il tasto Chef Cook .

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:

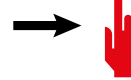
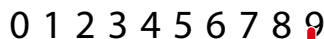
disattiva il funzionamento di tutti i tasti

- **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



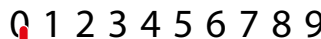
Per disattivare la funzione BLOCCO BAMBINI:

- **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

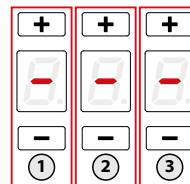


FUNZIONE TIMER



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

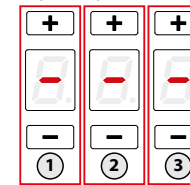
- **BRERA 90:** Premere il tasto Timer 

- **BRERA 75:** 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. Si accende il punto in



basso a destra

- Premere sull'area Timer.



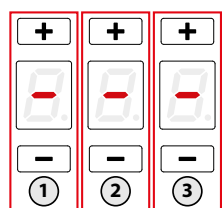
- L'area Timer si attiva:



e il simbolo sopra

la zona di cottura lampeggia.

- Premere sui tasti e per impostare il timer.



Area 1: ore

Area 2: decine di minuti

Area 3: minuti

Massimo tempo impostabile: 9 ore e 59 minuti

- Dopo 5 secondi il timer inizierà il conto alla rovescia.

- Al termine del conteggio, la zona di cottura interessata verrà spenta e verrà emesso un segnale acustico.

- Premere un qualsiasi tasto per disattivare il segnale acustico.

FUNZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO:

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

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



basso a destra

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



- Mantenere premuto il livello selezionato per 3 secondi

3 sec



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

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



Tabella durata funzione:

Livello potenza	Tempo funzione riscaldamento automatico (secondi)
1	48
2	144
3	230

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

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

Per disattivare la funzione RISCALDAMENTO AUTOMATICO:

1 - Attendere il termine del tempo della funzione

oppure



2 - Premere il pulsante della zona di cottura per 3 secondi

- la funzione termina e la zona di cottura viene riportata al livello di potenza impostato precedentemente.

oppure

3 - Se viene impostato un livello di potenza inferiore a quello impostato prima della funzione Riscaldamento automatico, la funzione si disattiva.

FUNZIONE RECALL:

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

- Eseguire le seguenti operazioni entro 6 secondi dallo spegnimento involontario

- Accendere il piano di cottura

- Il tasto pausa lampeggia

- Premere il tasto pausa

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

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 ripristinare il corretto funzionamento:

- togliere gli oggetti dal pannello comandi.

- pulire il pannello comandi.

- riaccendere il piano cottura e la zona interessata.

Dispositivo antisurriscaldamento

Prima che gli elementi del piano cottura possano surriscaldarsi, il controllo riduce la potenza utilizzata seguendo questa procedura di protezione:

- Disattivazione booster e power booster se accesi.

- Riduzione del livello di potenza impostato.

- Spegnimento della zona cottura interessata.

Sul display delle zone cottura compare il messaggio "E2".

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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



ATTENZIONE!

Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Prima di pulire il piano cottura accertarsi che sia a temperatura ambiente. Pulire sempre il piano cottura dopo ogni uso con un detergente specifico per vetroceramica, avendo cura di rimuovere subito residui di cibo ed eventuali incrostazioni.

Una soluzione di acqua, preferibilmente distillata, e aceto bianco può essere utile per rimuovere macchie di calcare ed ammorbidire le incrostazioni prima della loro rimozione tramite l'apposito raschietto.

Non utilizzare mai alcool sulla superficie del piano.

Non utilizzare prodotti contenenti:

- agenti corrosivi (soda, acidi, ammoniaca).
- agenti abrasivi (polveri o paste).

Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi.

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



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



Non lavare i flap in lavastoviglie.

CONSIGLI UTILI PER LA MANUTENZIONE

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

Basta un momento di distrazione

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

Un risultato brillante con tre semplici operazioni:

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

Come identifico un raschietto idoneo per vetro ceramico?

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

PULIZIA SUPERFICI INTERNE



È vietata la pulizia di parti elettriche o parti relative al motore all'interno della cappa, con liquidi o solventi.

Per le parti metalliche interne vedi paragrafo precedente.

FILTRI METALLICI ANTIGRASSO

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

FILTRI AL CARBONE E ZEOLITE (OPZIONALE)

Per la durata e la rigenerazione dei filtri fare riferimento alle istruzioni specifiche fornite con la loro confezione.

Attendere che il filtro si sia raffreddato prima di rimontarlo.

VASCHETTA RACCOGLI OLIO

Si consiglia di pulire la vaschetta ogni mese.

Non usare detergenti corrosivi, acidi o alcalini.

Per una pulizia più approfondita, togliere la vaschetta raccogli olio (vedi figura) e lavarla con acqua e detersivo per i piatti. Risciacquarla con cura e attendere che sia ben asciutta prima di rimontarla.



Non lavare la vaschetta raccogli olio in lavastoviglie.

COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI DEL PIANO COTTURA

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

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

Appare il simbolo

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

Appare il simbolo [E]:

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

Una delle zone o tutto il piano cottura si spegne:

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

La ventola continua a funzionare dopo lo spegnimento del piano:

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

CODICI ERRORE DEL PIANO COTTURA

In caso di errore, ai fini del supporto per l'assistenza tecnica, il dispositivo visualizza dei codici di errore.

Il display della zona di cottura visualizza il codice d'errore alternando "E" ad altri simboli e numeri.

Codice errore	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
 + 0 + 3	Attivazione continua di un tasto	- Oggetti metallici sopra la tastiera - acqua sopra la tastiera	- Spostare gli oggetti metallici - Asciugare l'acqua
 + 2 + 1	Temperatura interna superiore agli 85°C	- zone di area-zione coperte o insufficienti	- Permettere lo smaltimento del calore interno
 + 3 + 1	Configurazione errata	- errore di configurazione	- Contattare l'Assistenza tecnica
 + 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

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 appropriate 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.

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

Nota:

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

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS



These warnings have been drawn up for your personal safety and those of others. You are therefore kindly asked to read the booklet carefully in its entirety before using or cleaning the equipment.

The Manufacturer declines all responsibility for any damage caused directly, or indirectly, to persons, things and pets as a consequence of failing to comply with the safety warnings indicated in this booklet.

It is imperative that this instructions booklet is kept together with the equipment for any future consultation.

If the equipment is sold or transferred to another person, make sure that the booklet is also supplied so that the new user can be made aware of the hood's operation and relative warnings.

Insist on original spare parts.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its technical service department or a similarly qualified person, so as to prevent any risk



Intended use

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

The equipment is solely intended to be used to

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



Danger of burns

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



Technical safety

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



Electrical safety

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

antistatic properties.

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

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


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

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

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


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

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

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


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

FUMES DISCHARGE SAFETY

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


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

USE WARNINGS

 Before powering the appliance for the first time, remove any protective films and adhesives.

- While using, saucepans and kitchenware can cause noise that can depend on:
 - a high power level.
 - different materials of the bottom of saucepans
- **WARNING:** Fire hazard: do not store objects on cooking surfaces
- **WARNING:** The cooking process must take place under control. A short cooking process must be constantly monitored
- **WARNING:** automatic cooking on the hob with grease or oil can be dangerous and can cause fires. Do not try to extinguish a fire with water, but turn off the appliance and then cover the flame with a lid or fire blanket.
- Do not keep inflammable objects in the drawers below the cooker. The

- cutlery tray shall be made up of fire-resistant material.
- Do not keep metal objects directly below the cooker.
- Do not heat empty saucepans or frying pans and always check that saucepans have a minimum quantity of liquids inside.
- Possibly use always covers to avoid heat dispersion.
- Cook with little water.
- After starting grilling or cooking dishes bring the power level to a lower one.
- Switch off the cooker after use.
- Continuously check the cooking in case of greases and oils used, as they can easily catch fire.
- Heat greases and oils at maximum for one minute and never use the Booster function.
- Avoid that sugar, synthetic materials of aluminium, films are in contact with the hot areas. During cooling, those substances can cause cracks or other alterations on the pyroceram surface: switch off the device and immediately remove from the cooking area that is still hot
- Pay attention not to burn yourself during and after using the device.
- Make sure that no fixed or mobile power cable of the device is in contact with the glass or a hot frying pan.
- Do not use the cooker to heat pots.
- Do not apply any type of cover on the cooktop.
- Electrical cables are not to be in contact with the cooker.
- It is recommended to protect hands from heat using pot holders. Only use dry gloves or pot holders.
- Only use cookware with smooth and magnetic bottom suitable for induction hobs.
- Always use a saucepan or frying pan on each cooking area, even with the BRIDGE function.
- Do not place hot saucepans on the sensor keys or the LEDs, as this could cause damage to the electronic components underneath.
- Keep controls and lamps always clean.
- When moving saucepans, make sure to lift them rather than slide them over the surface.
- Saucepans and cooker are to be perfectly cleaned before being in contact.
- Do not drop objects on the hob!

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

Use saucepans of appropriate size to the desired cooking area.

SAUCEPAN SELECTION

Saucepans suitable for induction hobs:

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

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

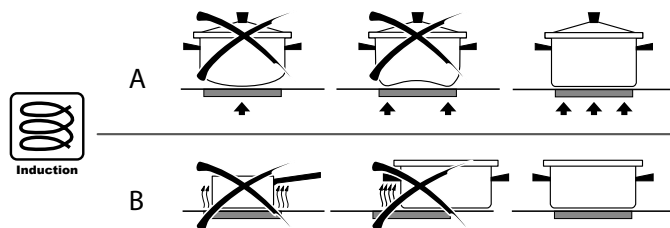
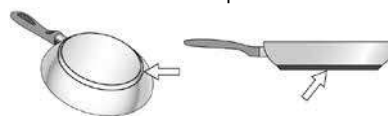
The bottom is magnetic if a magnet sticks to every point on the bottom of the saucepan.

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

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

Suitable saucepans (examples):

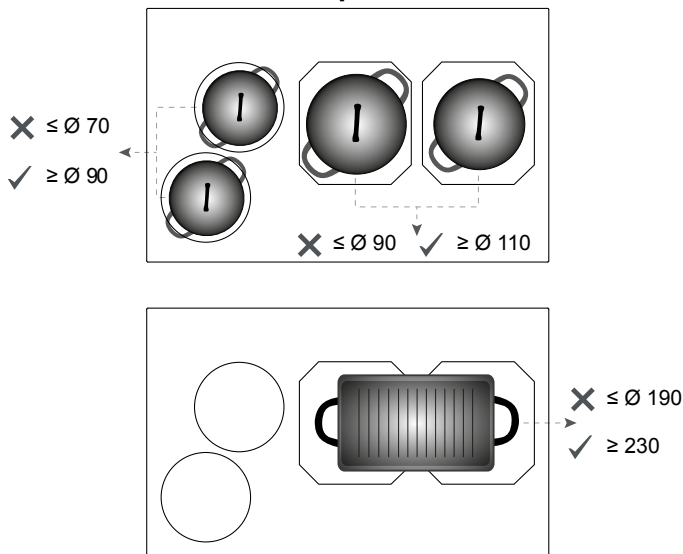
- Thick-bottomed enamelled steel saucepans
- Cast iron saucepans with enamelled bottom
- Multi-ply stainless steel saucepans
- Ferritic stainless steel saucepans



Saucepan bottom size- Brera 90:

Cooking area	Minimum size
Single	ø110mm
Bridge	230mm

Dimensione del fondo della pentola - Brera 75:



Saucepans not suitable for induction hobs:

Saucepans with non-magnetic or partially magnetic bottoms, with a size smaller than the indicated minimum and not perfectly flat are not suitable for use on induction hobs, even if bearing the symbol indicating them as suitable for induction.

In any case, these types of cookware have lower efficiency and lower cooking performance.

Bottoms with non-ferrous material (aluminium, copper, ...) cannot be used with induction hobs.

Bottoms with blended material might not heat evenly or therefore reach high temperatures. If bottoms mainly consist of non-ferrous material, the hob might not recognise the pan and the cooking zone does not switch on. Furthermore some of these materials tend to release material that bonds with the screen-printing of the glass, ruining it beyond repair.

The use of pans with uneven bottoms (e.g. with moulded pellets) can hinder the detection of the pan, does not guarantee homogeneity of heating and, again, can cause release of material as a result of thermal shock.

Unsuitable saucepans (examples):

- Copper saucepans
- Aluminium saucepans
- Ceramic saucepans
- Terracotta saucepans
- Stainless steel saucepans



Noise during cooking

Saucepans may generate noise during cooking: this is not a malfunction and does not affect the operation of the product.

The noise depends on the type of saucepan and the type of bottom;

If it is particularly unpleasant, it is recommended to replace the saucepan.

Humming, hissing, crackling sounds and vibrations are due to the transfer of energy to the bottom of the saucepan, and are generated by the various materials it is composed of. This noise is produced when cooking on a high power level and decreases as the set power level decreases.

Internal ventilation noise: the appliance is equipped with a ventilation module to adjust the internal temperature of the induction hob. Ventilation can remain on even after switching off the appliance.

SAFETY AND WARNING INDICATIONS

Warning for people wearing pacemakers:

Keep in mind that when the appliance is being used an electromagnetic field forms in the immediate proximity. There is therefore a remote possibility that the operation of the pacemaker might be affected.

If in doubt, contact the pacemaker manufacturer or your GP.

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

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

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

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

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



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

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

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



Do not rest objects on top of the motorised fins.

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

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

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

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

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

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



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

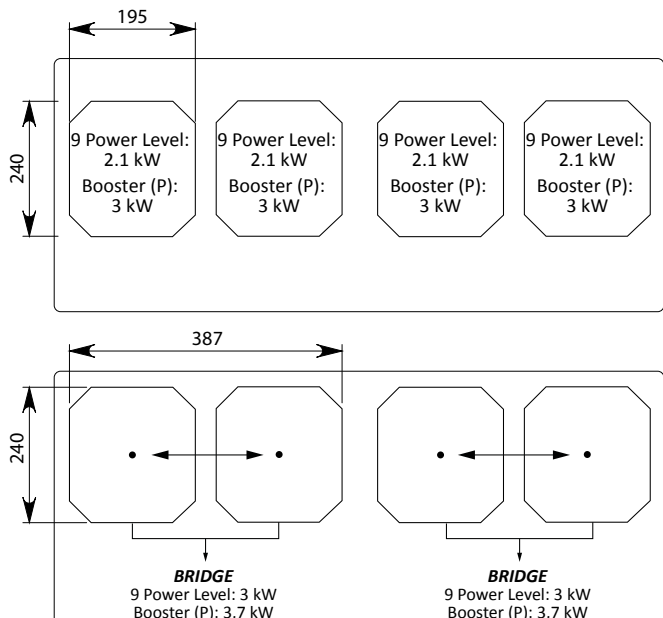
PRODUCT DATA SHEET BRERA 90 - COOKTOP

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

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

Manufacturer	Falmecc S.p.a.
Model identification	Brera 90
Type of hob	Glass ceramic cooktop
Number of cooking zones / cooking areas	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking surfaces
Useful surface area	4x(19,5x24,0 cm)

SIZE OF USABLE SURFACE



TOTAL POWER: 2,8 - 7,4 kW

ENERGY CONSUMPTION (Wh / Kg)

Energy consumption cooking zones:

1:	194,8 Wh/Kg		
2:	188,5 Wh/Kg		
3:	188,5 Wh/Kg		
4:	182,9 Wh/Kg		

Energy consumption of the hob: 188,7 Wh/Kg

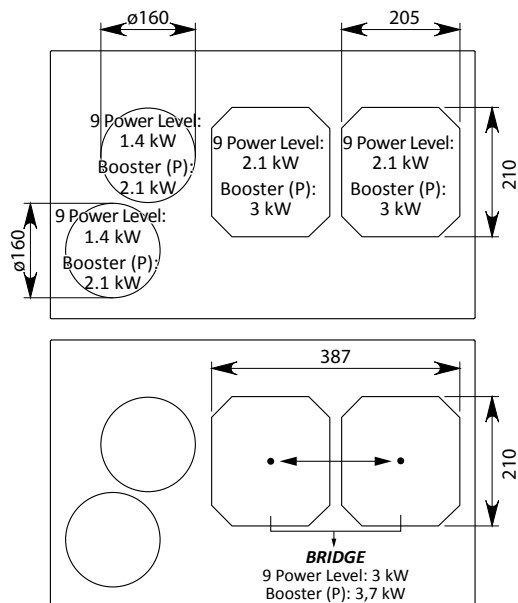
PRODUCT DATA SHEET BRERA 75 - COOKTOP

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

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

Manufacturer	Falmecc S.p.a.
Model identification	Brera 75
Type of hob	Glass ceramic cooktop
Number of cooking zones / cooking areas	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking surfaces
Useful surface area	2x(Ø 16,0 cm)+2x(20,5x21,0 cm)

SIZE OF USABLE SURFACE



TOTAL POWER: 2,8 - 7,4 kW

ENERGY CONSUMPTION (Wh / Kg)

Energy consumption cooking zones:

1:	187,2 Wh/Kg
2:	182,3 Wh/Kg
3:	188,5 Wh/Kg
4:	188,5 Wh/Kg

Energy consumption of the hob: 186,6 Wh/Kg

INSTALLATION

only intended for qualified personnel



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

TECHNICAL FEATURES

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

SAFETY INSTRUCTIONS FOR ASSEMBLY

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

POSITIONING

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



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

COOKER

ELECTRICAL CONNECTION

(only intended for qualified personnel)



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

Make sure that electric wires inside the cooker are not disconnected or cut:

in the event of damage, contact your nearest Servicing Department. Refer to qualified personnel for electrical connections.

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

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

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

In case of:

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

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

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

Connection of the cooker

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

COOKER HOOD

FUMES DISCHARGE

EXTERNAL EXHAUST HOOD (SUCTION)



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

The outlet pipe must have:

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

Deviation for Germany:

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

HOOD WITH INTERNAL RECIRCULATION (FILTERING)



In this model, the air passes through the **Carbon-Zeo** (optional) filters to be purified and recycled in the environment.

Ensure that the **Carbon-Zeo** filters are assembled into the hood, if not, install them as indicated in the assembly instructions.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

only intended for qualified personnel



The hood can be installed in various configurations.

The generic assembly steps apply to all installations; for each case, follow the specific steps provided for the required installation.

OPERATION

WHEN TO TURN ON THE HOOD?

Switch on the hood at least one minute before starting to cook to direct fumes and vapours towards the suction surface.

After cooking, leave the hood operating until complete extraction of all vapours and odours. By means of the Timer function, it is possible to set auto switch-off function which will allow the hood to turn off automatically after 15 minutes of operation.

WHICH SPEED IS TO BE SELECTED?

speed (1-3): maintains the circulation of clean air with low electricity consumption.

speed (4-5): normal conditions of use.

speed (6-7): presence of strong odours and vapours.

speed (8-P): rapid disposal of odours and vapours.

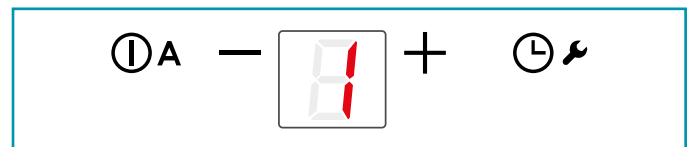
With a view to reducing environmental impact, it is suggested to always set the minimum speed suitable for the required suction level.

WHEN SHOULD THE FILTERS BE WASHED OR REPLACED?

The metal filters must be cleaned every 30 hours of operation.

For further details see the "MAINTENANCE" chap.

HOOD TOUCH PUSHBUTTON PANEL




ⓘ A	ON/OFF Short pulse: Hood switch ON/OFF Long pulse: Hood operation automatic cycle activation (A) according to plate power.
+	Speed increase from 1 to...9 (up to "P"). Speed "P": active only for a few minutes, then speed 9 .
-	Speed decrease from P to 1.
🕒	With hood active (short pulse): TIMER (flashing red LED) Automatic switch-off after 15 min. The function is disabled (red LED OFF) if: - The motor is switched off (button ⓘ A). - Press the TIMER button 🕒 again.
	With the hood OFF (long pulse 4s): opening the fins for hood and filter maintenance

CARBON.ZEO FILTER ALARM

Maintenance after approximately 2000 hours of operation.


The display shows  alternating with the hood speed.



To reset the alarm: with the motor running, press the  key for 5 seconds.

The display shows  for 2 seconds.

To activate the alarm:

With the hood off, press the  and  keys for 5 seconds



The display shows .

Press the  key to activate the alarm, the display shows  with the dot in the top left-hand corner flashing.
Wait 3 seconds, the configuration is saved

To deactivate the alarm:

With the hood off, press the  and  keys for 5 seconds,

The display shows .

Press the  key to deactivate the alarm, the display shows  with the dot in the top left-hand corner switched off.
Wait 3 seconds, the configuration is saved.



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

OPERATION AND USE OF THE COOKTOP

ONLY USE COOKWARE SUITABLE FOR INDUCTION HOBS.

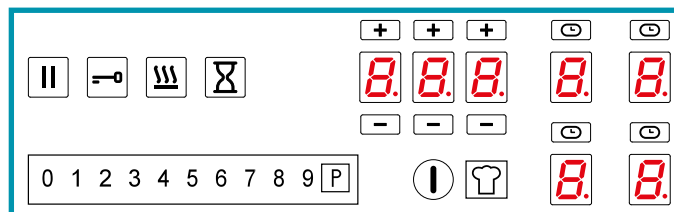
When a cooking area is turned on, the bottom of the saucepan heats. The cooking area only heats thanks to the heat given by the saucepan. The cooktop automatically detects the size of the saucepan. The heating power is to be chosen based on what shall be cooked. With a view to reducing environmental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

SETTING AREAS

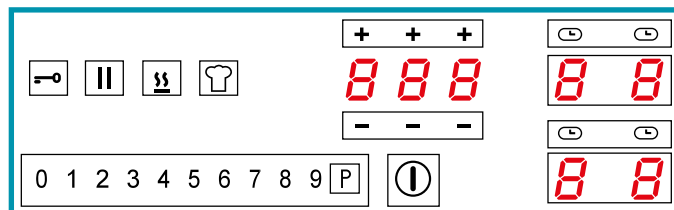
1 - 2	Melt Heat	Sauces, butter, chocolate, gelatine Precooked dishes
2 - 3	Whisk Defrost	Rice, pudding and cooked dishes Vegetables, fish, frozen food
3 - 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 - 5	Boil	Boiled potatoes, soups, pasta Fresh vegetables
6 - 7	Cook over a low heat	Meat, liver, eggs, sausages Goulash,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







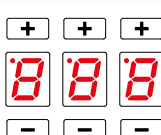


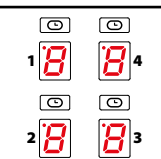

Remark: heating time of cooktops is shorter than the gas cookers.




PUSH-BUTTON PANEL - BRERA 90



PUSH-BUTTON PANEL - BRERA 75



Control	description
	Cooker top ON/OFF. In case no other control is enabled, the cooker switches off automatically after a few seconds
	Pause key. It suspends cooking. See PAUSE function
	Control block key. Keyboard lock to prevent accidental controls
	KEEP WARM function key. Keeps cooking at a temperature of 44°C
	ONLY BRERA 90: Timer key. Activates the setting of a generic timer
	CHEF COOK key. Enables 4 cooking areas with different heating powers.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Power level selector switch Sets the power of the selected cooking area on a scale of 0 to 9
P	Booster key. Sets the power of the selected cooking area to the maximum available
	Timer area. Displays the set timer. The  and  keys increase or decrease the value shown on the corresponding display. The figures correspond from left to right: Hours, tens of minutes, minutes.
	Cooking area. Displays and selects the corresponding cooking area: 1 Left side 2 Central left 3 Central right 4 Right side
	Cooking area timer. Displays the activation of the timer linked to the corresponding cooking area

Display	description
	Cooking area in stand-by
	Selected cooking area
	Selected power level

	Power boost : maximum cooking power
	Residual heat indicator
	Keep warm function enabled
	Bridge function enabled
	Saucepan not present on the cooker top or not detected.
	Pause function enabled
	Child lock function enabled
	Automatic heating function enabled

POWER CHANGE PROCEDURE BRERA 90

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

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

Sequence	description
	Press to exit parameter setting
	To save changes and exit the menu: - press the ON/OFF key for 2 seconds.
	To exit the menu without saving changes: - press the key


POWER CHANGE PROCEDURE BRERA 75

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


Sequence	description
	With the top switched off Press the ON/OFF key
	Within 3 seconds, press the ON/OFF key again. The key starts flashing
	Press and hold
	The cooking area displays show: Press the four areas clockwise.
	Release the key
	The cooking area display shows the symbol alternating with the parameter number The Timer area displays the current setting of parameter The parameter for setting the power is U0.
	Press the Timer area to change the set power value. Press the power level selector: - left to decrease the value, - right to increase it
	Power Value Minimum: 2.8 2.8kW Maximum: 7.4 7.4kW Adjustment increment: 0.1kW
	Press to exit parameter setting
	To save changes and exit the menu: - press the ON/OFF key for 2 seconds.
	To exit the menu without saving changes: - press the key

AUTOMATIC SWITCH-ON OF THE COOKING AREA

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

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

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

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

POWER LEVEL ADJUSTMENT:

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




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



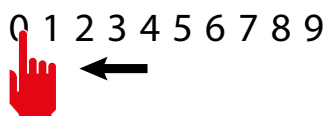
- Press the **P** key to activate the booster level.





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

SWITCHING OFF THE COOKING AREA:



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



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

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

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


displayed . Do not touch the cooking areas as long as the lamp  is on.

BRIDGE FUNCTION:

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

ONLY BRERA 90:

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

To make the function active, press the flashing button  within 10 seconds.


To activate the BRIDGE function manually:



- Press the keys of the two cooking areas to be paired simultaneously.

CAUTION: only the indicated pairs can be coupled: front and back right area (1-2) or front and back left area (3-4).

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

- Adjust the desired power level. 




To disable the BRIDGE function:



- Press the buttons of the two paired cooking zones at the same time.

KEEP WARM FUNCTION



keeps food warm at a temperature of around 44°C

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

The bottom right-hand dot lights up 


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

To deactivate the KEEP WARM function:

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

CHEF COOK FUNCTION::

enables 4 cooking areas with four 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.


BRERA 90



BRERA 75




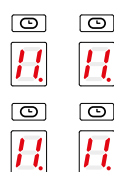
To deactivate the CHEF COOK function:

- 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:

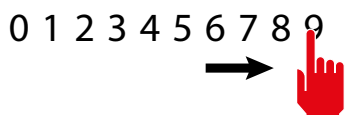
- Press the Control block key  for 1 second

**CHILD LOCK FUNCTION:
deactivates operation of all keys**

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

- Press a cooking area key for 3 seconds 

- Release the key and slide your finger to the right in the power level selector switch from 0 to 9




- The cooking area display indicates the activation of the function

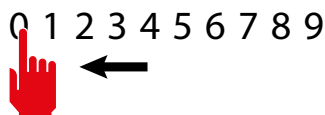


To deactivate the CHILD LOCK function:

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


- Press a cooking area key for 3 seconds 

- Release the key and slide your finger to the left in the power level selector switch from 9 to 0

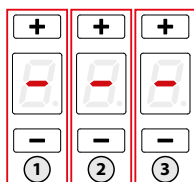


TIMER FUNCTION



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

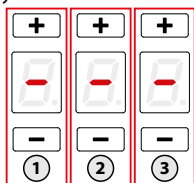
- **Brera 90:** Press the Timer key 

- **Brera 75:** 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:

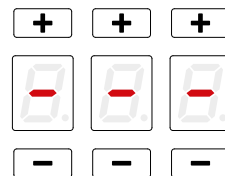
allows a cooking area to be switched off after a set time

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






lights up

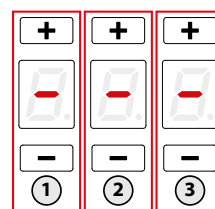
- Press on the Timer area.



- The timer area is activated:

 above the cooking area flashes.

- Press the  and  keys to set the timer.



Area 1: hours

Area 2: tens of minutes

Area 3: minutes

Maximum setting time: 9 hours 59 minutes

- After 5 seconds the timer will start the countdown.

- At the end of the countdown, the relevant cooking area will be switched off and an acoustic signal will sound.

- Press any key to deactivate the acoustic signal.

AUTOMATIC HEATING FUNCTION:

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

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



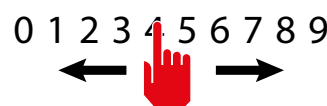
lights up

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Regular maintenance guarantees proper operation and performance over time.



ATTENTION!

For cleaning, never use a steam equipment.

Before cleaning the cooker, make sure that it is at room temperature. Always clean the hob after each use with a specific glass-ceramic cleaner, taking care to remove food residues and any encrustations immediately. A solution of water, preferably distilled, and white vinegar can be useful to remove limescale stains and soften encrustations before removing them with the appropriate scraper.

Never use alcohol on the hob surface.

Do not use products containing:

- corrosive agents (soda, acids, ammoniac).
- abrasive agents (dusts or paste).

Do not use pointed or abrasive objects.

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.



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



Do not wash the flaps in a dishwasher.

USEFUL CARE TIPS

Clean your glassceramic cooktop regularly, preferably every time you use it. Avoid using abrasive sponges or scouring agents.

Harsh chemical cleaners like oven sprays or stain removers are also unsuitable, as are bathroom or household cleaners.

Accidents happen ...

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

Sparkling results in only three steps:

To thoroughly clean your glass-ceramic cooktop, first remove dirt and food with a suitable metal scraper.

Once the glass-ceramic cooktop has cooled, put a few drops of a suitable cleaner on it and rub it on with a paper towel or a clean cloth.

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

How do I identify a suitable glass-ceramic scraper?

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

CLEANING OF INTERNAL SURFACES



Do not clean electrical parts, or parts related to the motor inside the hood, with liquids or solvents.

For the internal metal parts, see the previous paragraph.

METAL ANTI-GREASE FILTERS

It is advised to frequently wash the metal filters (F) (at least once a month) leaving them to soak in boiling water and cleaning solution for 1 hour, taking care not to bend them.

Do not use corrosive, acid or alkaline detergents.

Rinse them well and wait for them to be completely dry before reassembling them.

Washing in a dishwasher is permitted, however, it may cause the filter material to darken: to reduce this, use washes at low temperatures (60°C max.) without detergent.

To extract and insert the metal anti-grease filters see the assembly instructions.

CARBON AND ZEOLITE FILTERS (OPTIONAL)

For the service life and regeneration of filters, refer to the specific instructions supplied with their packaging.

Wait until the filter cools before reassembling it.

GREASE DRIP TRAY

It is advisable to clean the tray every 1 month.

Do not use corrosive, acid or alkaline detergents.

For more thorough cleaning, remove the oil collection tray (see figure) and wash it with water and washing up liquid. Rinse it well and wait for it to be completely dry before reassembling it.



Do not wash the grease drip tray in a dishwasher.

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
 + 0 + 3	Continuous activation of a key	- Metal objects above the keyboard - water over the keyboard	- Move the metal objects - Dry the water
 + 2 + 1	Internal temperature above 85°C	- covered or insufficient ventilation areas	- Allow internal heat dissipation
 + 3 + 1	Incorrect configuration	- configuration error	- Contact Technical Support/assistenza tecnica
 + 4 + 2	Internal supply voltages too high or low	Overcharging due to atmospheric discharge, electrical system failure or incorrect power connection	- Contact Technical Support
 + 4 + 7	No communication between keyboard and inductor modules	- Communication cable damaged or disconnected - Damaged inductor module	- Contact Technical Support
 + 2 + 0  + 2 + 2  + 3 + 5  + 3 + 6	Control keyboard internal error		- Contact Technical Support

 + 2	Temperature limits were exceeded in the cooking area	- Empty saucepan - unsuitable saucepan type - saucepan or glass too hot	- fill the saucepan - use a suitable saucepan - remove the saucepan and allow the area to cool down
 + 3	Unsuitable saucepan	- The saucepan has little ferritic material - The saucepan caused an error in the inductor module - Inductor failure	- Use a suitable saucepan - Remove the saucepan, wait 8 seconds and try again - Contact Technical Support
 + 4	Incorrect configuration	- inductor configuration error	- Contact Technical Support
 + 5	No communication between keyboard and generator	- Faulty or disconnected LIN cable - Incorrect electrical connection - Internal fault - Configuration error	- Contact Technical Support - Check terminal board electrical connection - Contact Technical Support - Contact Technical Support
 + 6	Incorrect power supply	- Out-of-range supply voltage - Incorrect supply voltage frequency - Inductor failure	- Check that the supply voltage is correct: voltage and frequency. - Contact Technical Support
 + 7	Internal inductor failure		- Contact Technical Support
 + 8	Cooling fan not working	- Dirty fan - Fan Failure	- Clean the air vents - Contact Technical Support
 + 9	Faulty inductor temperature probe	- Faulty inductor temperature probe	- Contact Technical Support
 + A	Internal inductor failure		- Contact Technical Support
 + H	Inductor temperature probe has a fixed value	- glass too hot - faulty probe	- Cool the glass - Contact Technical Support

Note:

Not each failure can be detected 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 die Abzugshaube funktioniert und welche diesbezüglichen Warnhinweise zu beachten sind.

Immer die Verwendung von originalen Ersatzteilen fordern.

Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder in jedem Fall von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Risiken zu vermeiden.



Bestimmungszweck

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

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen die vom Benutzer auszuführende Reinigung und Wartung nicht unbeaufsichtigt durchführen.
- Sich nie entfernen, wenn die Kochebene in Betrieb ist.

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



Verbrennungsgefahr

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



Technische Sicherheit

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



Elektrische Sicherheit

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

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

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

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

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

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

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



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

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

SICHERHEIT RAUCHABZUG



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

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

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER



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



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

Die Größe der Töpfe muss dem benutzten Kochbereich angemessen sein.

WAHL DES TOPFES

Für Induktion geeignete Töpfe:

Die Böden können vollständig aus Eisen sein, aus gemischten Eisen- und Nichteisenmetallen sowie Nichteisenmetallen.

Nur Töpfe mit einem vollständig magnetisierbaren, ausreichend breiten und

perfekt flachen Boden sind für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet.

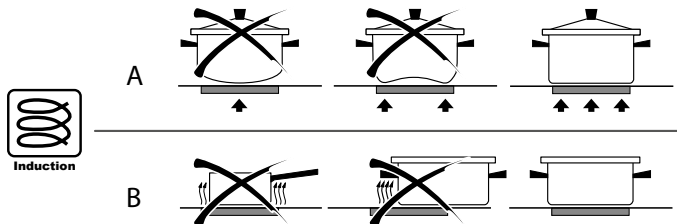
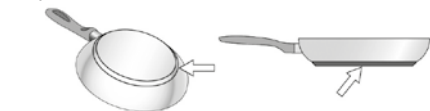
Der Boden ist magnetisierbar, wenn an jeder Stelle des Topfbodens ein Magnet haftet.

Der Mindestdurchmesser des Topfbodens kann je nach Kochzone variieren (siehe Informationen unten); der Mindestdurchmesser ist der Teil des Topfes, der auf dem Kochfeld aufliegt.

Bei Töpfen mit einem komplett eisenhaltigen flachen Boden kann sich die Hitze gleichmäßig verteilen und der flache Boden verhindert eine Beschädigung der Kochfeldoberfläche.

Geeignete Töpfe (Beispiele):

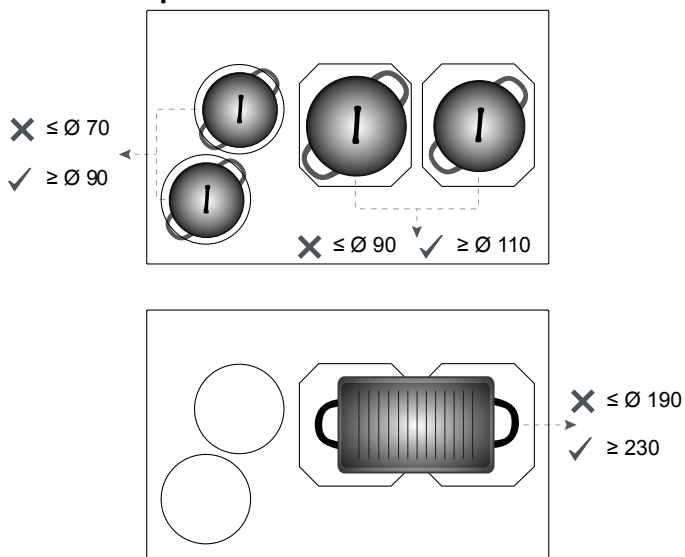
- Töpfe aus emailliertem Stahl mit dickem Boden
- Töpfe aus Gusseisen mit emailliertem Boden
- Töpfe aus mehrschichtigem Edelstahl
- Töpfe aus Edelstahl mit ferritischem Boden



Größe des Topfbodens - Brera 90:

Kochbereich	Mindestgröße
Einzel	ø110mm
Bridge	230mm

Größe des Topfbodens - Brera 75:



Nicht für Induktion geeignete Töpfe:

Töpfe mit nicht oder nur teilweise magnetisierbaren Böden, die kleiner als die angegebene Mindestgröße sind und nicht vollkommen flach sind, auch wenn sie das Symbol tragen, das sie als induktionsgeeignet kennzeichnet, sind nicht für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet.

In jedem Fall sind diese Töpfe weniger effizient und haben eine geringere Kochleistung.

Böden aus nicht eisenhaltigem Material (Aluminium, Kupfer,...) können nicht auf mit Induktionskochfeldern verwendet werden.

Böden aus gemischten Metallen können sich ungleichmäßig erwärmen und daher keine hohen Temperaturen erreichen. Wenn der Boden hauptsächlich aus Nichteisenmaterial besteht, kann es sein, dass das Kochfeld den Topf nicht erkennt und die Kochzone nicht aktiviert wird. Darüber hinaus neigen einige dieser Metalle dazu, Material freizusetzen, das sich mit dem Siededruck des Glases verbindet und es irreparabel beschädigt.

Die Verwendung von Töpfen mit einem unregelmäßigen Boden (z. B. mit geformten Punkten) kann die Erkennung der Pfanne erschweren, gewährleistet keine gleichmäßige Erwärmung und kann auch in diesem Fall zu einer Freisetzung von Material nach einem Temperaturschock führen.

Nicht geeignete Töpfe (Beispiele):

- Töpfe aus Kupfer
- Töpfe aus Aluminium
- Töpfe aus Keramik
- Töpfe aus Terrakotta
- Töpfe aus Edelstahl



Geräusche beim Kochen

Die Töpfe können beim Kochen Geräusche abgeben:

Dies ist keine Störung und beeinträchtigt die Funktion des Produkts nicht. Das Geräusch hängt von der Art des Topfes und des Bodens ab.

Sollte es besonders störend sein, empfehlen wir, den Topf auszutauschen.

Brummen, Zischen, Knistern und Vibrationen sind auf die Energieübertragung auf den Topfboden zurückzuführen und werden durch die verschiedenen Materialien, aus denen der Topf besteht, erzeugt. Diese Geräusche sind bei hoher Leistung bemerkbar und nehmen ab, wenn die Leistung verringert wird.

Interne Lüftungsgeräusche: Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Innentemperatur des Induktionskochfeldes zu regulieren. Die Lüftung kann auch nach Ausschalten des Geräts eingeschaltet bleiben.

ANGABEN UND HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Hinweis für Personen mit Herzschrittmacher:

Beachten, dass während des Betriebs in der Nähe des Geräts ein elektromagnetisches Feld erzeugt wird. Es ist sehr unwahrscheinlich, dass der betrieb des Herzschrittmachers dadurch beeinflusst wird.

Wenden Sie sich in Zweifelsfällen an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.

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

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

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

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

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



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

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



Keine Gegenstände über den motorbetriebenen Flügeln abstellen.

Fritteusen müssen während des Betriebs überwacht werden: Das erhitzte Öl könnte Feuer fangen.

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

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

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

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

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



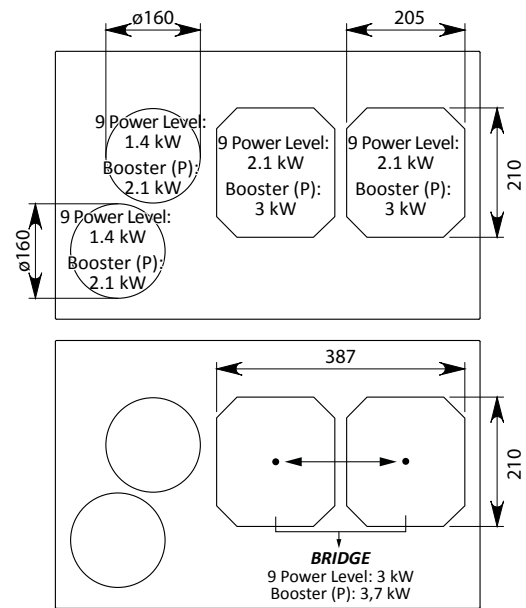
Bei gleichzeitiger Verwendung anderer mit Gas oder anderen Brennstoffen gespeister Verbraucher (Heizkessel, Öfen, Kamine, etc.) für eine angemessene, vorschriftsmäßige Lüftung des Raumes sorgen, in dem die Dunstabsaugung erfolgt.

PRODUKTDATENBLATT BRERA 75 - KOCHFELD

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

Hersteller	Falmec S.p.a.
Modellkennung	Brera 75
Art der Kochmulde	Glaskeramik-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen / Kochflächen	4
Heiztechnik	Induktionskochzonen und kochflächen
Nutzfläche	2x(Ø 16,0 cm)+2x(20,5x21,0 cm)

GRÖÖE DER NUTZBAREN OBERFLÄCHE



GESAMTLEISTUNG: 2,8 - 7,4 kW

ENERGIEVERBRAUCH (Wh / Kg)

Energieverbrauch Kochstellen:

1: 187,2 Wh/Kg
2: 182,3 Wh/Kg
3: 188,5 Wh/Kg
4: 188,5 Wh/Kg

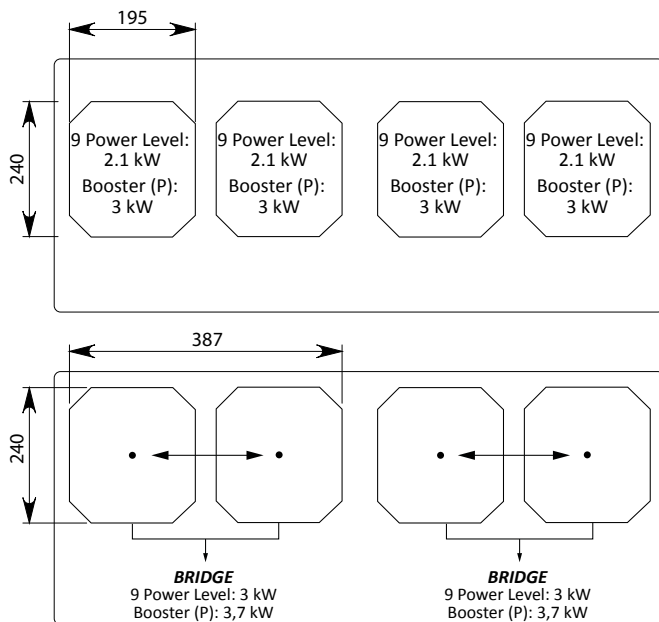
Energieverbrauch der Kochmulde: 186,6 Wh/Kg

PRODUKTDATENBLATT BRERA 90 - KOCHFELD

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

Hersteller	Falmec S.p.a.
Modellkennung	Brera 90
Art der Kochmulde	Glaskeramik-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen / Kochflächen	4
Heiztechnik	Induktionskochzonen und kochflächen
Nutzfläche	4x(19,5x24,0 cm)

GRÖÖE DER NUTZBAREN OBERFLÄCHE



GESAMTLEISTUNG: 2,8 - 7,4 kW

ENERGIEVERBRAUCH (Wh / Kg)

Energieverbrauch Kochstellen:

1: 194,8 Wh/Kg
2: 188,5 Wh/Kg
3: 188,5 Wh/Kg
4: 182,9 Wh/Kg

Energieverbrauch der Kochmulde: 188,7 Wh/Kg

INSTALLATION

Dieser Abschnitt ist ausschließlich qualifiziertem Personal vorbehalten



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

TECHNISCHE MERKMALE

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

SICHERHEITSAUWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

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

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

POSITIONIERUNG

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



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

KOCHFELDER

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

(Dieser Abschnitt ist ausschließlich qualifiziertem Personal vorbehalten)



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

Sicherstellen, dass die Elektrokabel in der Kochebene nicht abgeschnitten oder getrennt werden: Andernfalls muss das nächstgelegene Kundendienstzentrum kontaktiert werden.

Für die elektrischen Anschlüsse qualifiziertes Personal beauftragen.

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

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

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

Bei:

- mit einem Kabel ohne Stecker ausgestatteten Geräten: der zu verwendende Stecker muss ein genormter Stecker sein. Die Drähte müssen wie folgt angeschlossen werden: Das gelb-grüne Kabel für die Erdung, das blaue Kabel für den Nullleiter und das braune für die Phase. Der Stecker muss an einer geeigneten Sicherheitssteckdose angeschlossen werden.
- einem fest montierten Gerät, das über kein Versorgungskabel und 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.

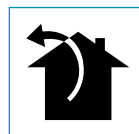
Anschluss der Kochebene

Netz	Anschluss	Querschnitt des Kabels	Versorgungskabel
220V -240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V -415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V -415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F

DUNSTABZUGSHAUBEN

RAUCHABZUG

ABZUGSHAUBE IN VERSION AUSSENABLUF (ABLUFVERSION)



Bei dieser Ausführung werden die Dämpfe über ein Abzugsrohr nach außen abgeleitet.

Deshalb muss der Anschluss der Haube für den Abzug mit einem Rohr an einem externen Abzug angeschlossen werden.

Das Abzugsrohr muss:

- einen größeren Durchmesser als der Abzugshaubenanschluss haben.
- in den horizontalen Abschnitten eine leichte Neigung nach unten aufweisen (Gefälle), um zu verhindern, dass das entstehende Kondenswasser in die Abzugshaube zurückfließt.
- so wenig Kurven wie möglich aufweisen.
- so kurz wie möglich sein, um Vibrationen zu vermeiden, und um zu verhindern, dass die Abzugsleistung der Haube reduziert wird.

Wenn die Rohrleitung durch kalte Räume verläuft, muss sie isoliert werden.

Um ein Rückströmen der Luft von Außen zu vermeiden, verfügen Abzugshauben mit Abweichungen für Deutschland:

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

ABZUGSHAUBE IN VERSION INNENUMLUF (FILTRIEREND)



In dieser Ausführung strömt die Luft durch die Filter **Carbon.Zeo** (optional), wo sie gereinigt und anschließend in den Raum zurückgeleitet wird.

Kontrollieren, dass die Filter **Carbon.Zeo** in der Abzugshaube angebracht sind, andernfalls müssen sie angebracht werden, wie in der

Montageanleitung angeführt.

MONTAGEANLEITUNG

Dieser Abschnitt ist ausschließlich qualifiziertem Personal vorbehalten



Die Abzugshaube kann in verschiedenen Konfigurationen installiert werden:

Die allgemeinen Montagephasen gelten für alle Installationen; befolgen Sie dagegen die entsprechenden Phasen der gewünschten Installation, wo dies extra angegeben wird.

BETRIEB DUNSTABZUGSHAUBEN

WANN MUSS DIE ABZUGSHAUBE EINGESCHALTET WERDEN?

Die Abzugshaube mindestens eine Minute vor Beginn des Kochvorgangs einschalten. Dadurch wird ein Luftstrom erzeugt, der den Rauch und die Dämpfe zur Absaugfläche hin befördert.

Nach Abschluss des Kochvorgangs die Abzugshaube noch so lange laufen lassen, bis alle Dämpfe und Gerüche abgesaugt sind. Es besteht eventuell auch die Möglichkeit, mit Hilfe der Timer-Funktion die automatische Abschaltung der Abzugshaube nach 15 Minuten Betrieb einzustellen.

WELCHE GESCHWINDIGKEITSSSTUFE SOLL GEWÄHLT WERDEN?

Geschwindigkeit (1-3): Hält die Luft bei geringem Stromverbrauch rein.

Geschwindigkeit (4-5): Wird für normale Bedingungen verwendet.

Geschwindigkeit (6-7): Wird bei Vorhandensein von starken Gerüchen oder Dämpfen verwendet.

Geschwindigkeit (8-P): Wird für eine schnelle Beseitigung von Gerüchen oder Dämpfen verwendet.

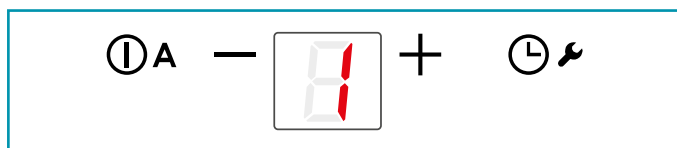
Um die Umweltbelastung zu verringern, wird empfohlen, immer die mindeste Geschwindigkeit einzustellen, die für die erforderliche Saugleistung geeignet ist.

WANN MÜSSEN DIE FILTER GEREINIGT ODER AUSGETAUSCHT WERDEN?

Die Metallfilter müssen jeweils nach 30 Betriebsstunden gereinigt werden.

Für weitere Details siehe Kapitel "WARTUNG".

TOUCH-TASTATUR WRASENABZUG



ⓘ A	ON/OFF Kurzer Impuls: Zündung und abschalten die Haube Langer Impuls: Aktivierung des automatischen Betriebszyklus (A) der Haube in Abhängigkeit von der Leistung der Platten.
+	Steigerung der Geschwindigkeit von 1 bis...9 (bis "P"). Geschwindigkeit "P": nur wenige Minuten lang aktiv, dann Geschwindigkeit 9 .
-	Verringerung der Geschwindigkeit von P bis 1.
🕒	Bei aktiver Haube (Kurzer Impuls): TIMER (rote Led blinkt) Automatisches Abschalten nach 15 min. Die Funktion wird deaktiviert (rote Led ausgeschaltet) wenn: - Der Motor sich abschaltet (Taste ⓘ A). - Drücken Sie die TIMER-Taste erneut 🕒 . Bei ausgeschalteter Haube (Langer Impuls 4s): Öffnen der Flügel zur Wartung von Haube und filtern
F	CARBON.ZEO-FILTER-ALARM Wartung nach rund 2000 Betriebsstunden erforderlich. Auf dem Display erscheint F abwechselnd mit der Drehzahl des Abzugs. Zum Annullieren des Alarms: bei laufendem Motor Taste 🕒 fünf Sekunden lang drücken. Auf dem Display erscheint zwei Sekunden lang F . Zum Auslösen des Alarms: Bei ausgeschaltetem Abzug die Tasten + und - fünf Sekunden lang drücken Auf dem Display erscheint F . Taste + drücken, um den Alarm auszulösen. Auf dem Display erscheint F und der obere linke Punkt blinkt. Drei Sekunden abwarten, bis die Konfiguration gespeichert ist Zum Abschalten des Alarms: Bei ausgeschaltetem Abzug die Tasten + und - fünf Sekunden lang drücken, Auf dem Display erscheint F . Taste - drücken, um den Alarm abzuschalten. Auf dem Display erscheint F und der obere linke Punkt ist erloschen. Drei Sekunden abwarten, bis die Konfiguration gespeichert ist.

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

BETRIEB UND EINSATZ DER INDUKTIONSEBENE

NUR TÖPFE FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER VERWENDEN.

Bei Einschalten eines Kochbereichs wird der Boden des Topfes erwärmt.

Der Kochbereich erwärmt sich ausschließlich durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Die Induktion erfasst automatisch die Abmessungen des Topfes.

Um die Umweltbelastung zu verringern, wird empfohlen, immer die niedrigste Leistungsstufe einzustellen, die für den gewünschten Kochvorgang geeignet ist.

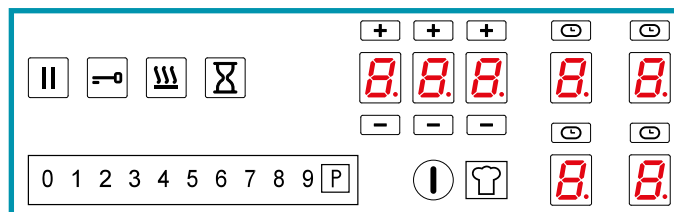
Es folgt eine kurze Tabelle zum Regulieren der Heizleistung:

ZU REGELNDE BEREICHE

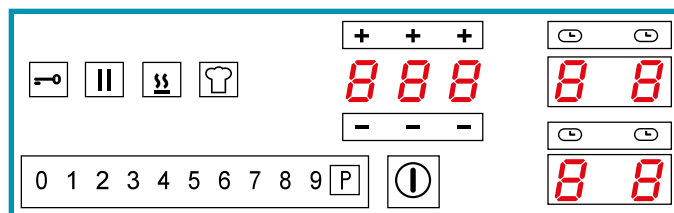
1 - 2	Schmelzen Erwärmen	Soßen, Butter, Schokolade, Gelatine Vorgekochte Gerichte
2 - 3	Schlagen Auftauen	Reis, Pudding und Fertiggerichte Gemüse, Fisch, Tiefkühlprodukte
3 - 4	Dampf	Gemüse, Fisch, Fleisch
4 - 5	Kochen	Kochkartoffeln, Suppen, Pasta Frisches Gemüse
6 - 7	Kochen bei sanfter Hitze	Fleisch,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

Hinweis: Die Erwärmphase der Induktionskochebenen ist kürzer als bei Gas-kochebenen.

TASTATUR - BRERA 90



TASTATUR - BRERA 75



Schaltung	Beschreibung
	Kochfeld ON/OFF. Wenn keine andere Schaltung betätigt wird, erfolgt nach einigen Sekunden die automatische Abschaltung des Kochfelds
	Pause-Taste. Unterbricht den Garvorgang. Siehe PAUSE-Funktion
	Taste Tastensperung. Sperrung der Tastatur, um versehentliche Schaltungen zu vermeiden
	Taste KEEP-WARM-Funktion. Behält eine Warmhaltetemperatur von 44 °C bei

	NUR BRERA 90: Timer-Taste. Befähigt die Einstellung eines Kurzzeitweckers
	CHEFKOCH-Taste. Aktiviert 4 Kochzonen mit unterschiedlichen Wärmeleistungen.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Leistungsstufenregler Die Leistung der gewählten Kochzone kann auf die Stufen 0 bis 9 eingestellt werden
P	Booster-Taste. Die Leistung der gewählten Kochzone wird auf die verfügbare Höchstleistung eingestellt
	Timer-Bereich. Anzeige des eingestellten Timers. Mit den Tasten und wird die auf dem entsprechenden Display angezeigte Zeit erhöht oder verringert. Die Ziffern entsprechen von links nach rechts: Stunden, Zehnerminuten, Minuten.
	Kochzonenbereich. Anzeige und Wahl der entsprechenden Kochzone: 1 Linke Seite 2 Mitte links 3 Mitte rechts 4 Rechte Seite
	Timer Kochzone. Anzeige des Starts des Timers der entsprechenden Kochzone

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

ÄNDERN DER LEISTUNG - BRERA 90

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
	Innerhalb von drei Sekunden ON/OFF-Taste . Die Taste beginnt zu blinken
	Pause-Taste drücken und gedrückt halten
	Auf den Anzeigen der Kochzonen erscheint Folgendes: . Die vier Zonen im Uhrzeigersinn drücken.
	Pause-Taste loslassen
	Auf der Anzeige der Kochzone erscheint abwechselnd das Symbol und die Nummer des Parameters In der Kochzone erscheint die aktuelle Einstellung des Parameters
	Der Parameter zur Einstellung der Leistung ist U0. Kochzone drücken, um den eingestellten Leistungswert zu ändern. Leistungsstufenregler betätigen: - nach links, um den Wert zu senken, - nach rechts, um ihn zu erhöhen
	Leistungswert Mindestwert: 1,4 2,8 kW Höchstwert: 3,7 7,4 kW Reglerschritte: 0,2 kW
	Auf drücken, um die Parametereinstellung zu verlassen
	Zum Speichern der Änderungen und Verlassen des Menüs: - ON/OFF-Taste für zwei Sekunden drücken. Verlassen des Menüs, ohne die Änderungen zu speichern: - Taste drücken

ÄNDERN DER LEISTUNG - BRERA 75

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
	Innerhalb von drei Sekunden ON/OFF-Taste . Die Taste beginnt zu blinken
	Drücken und gedrückt halten

Reihenfolge	Beschreibung
	<p>Auf den Anzeigen der Kochzonen erscheint Folgendes: .</p> <p>Die vier Zonen im Uhrzeigersinn drücken.</p>
	Taste loslassen
	<p>Auf der Anzeige der Kochzone erscheint abwechselnd das Symbol und die Nummer des Parameters</p> <p>In der Kochzone erscheint die aktuelle Einstellung des Parameters .</p> <p>Der Parameter zur Einstellung der Leistung ist U0.</p>
	<p>Kochzone drücken, um den eingestellten Leistungswert zu ändern. Leistungsstufenregler betätigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nach links, um den Wert zu senken, - nach recht, um ihn zu erhöhen
	<p>Leistungswert</p> <p>Mindestwert: 2,8 2,8 kW</p> <p>Höchstwert: 7,4 7,4 kW</p> <p>Reglerschritte: 0,1 kW</p>
	<p>Auf drücken, um die Parametereinstellung zu verlassen</p>
	<p>Zum Speichern der Änderungen und Verlassen des Menüs:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ON/OFF-Taste für zwei Sekunden drücken. <p>Verlassen des Menüs, ohne die Änderungen zu speichern:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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:

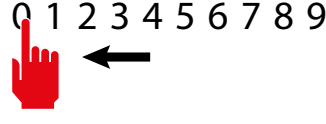
- Mit dem Finger auf dem Leistungsstufenregler nach rechts bis zur gewünschten Stufe wischen.
- 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
-
- Das Display der gewählten Kochzone zeigt die eingestellte Leistungsstufe an:
-

P Taste 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.

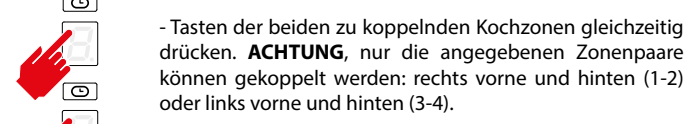
BRIDGE-FUNKTION

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

NUR BRERA 90
HINWEISE: Automatische BRIDGE-Erfassung: Das Gerät bietet automatisch die BRIDGE-Funktion an, wenn ein ausreichend großer Topf auf die Kochzonen 1-2 oder 3-4 gestellt wird.

Um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie die blinkende Taste innerhalb von 10 Sekunden.

Um die Funktion BRIDGE manuell zu aktivieren:



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



- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.

So deaktivieren Sie die BRIDGE-Funktion:

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten der beiden gepaarten Kochzonen.

FUNKTION KEEP WARM

Hält die Speisen auf etwa 44 °C warm

- Taste der zu regulierenden Kochzone drücken.

Der untere rechte Punkt 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 4 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.

BRERA 90



BRERA 75



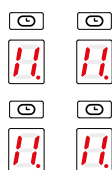
Ausschalten der CHEFKOCH-Funktion:

- 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, anschließend wird das Gerät ausgeschaltet.


Ausschalten der PAUSE-Funktion:



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

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


FUNKTION TASTENSPIERRUNG:

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

-Taste zur Tastenspernung  eine Sekunde lang drücken

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

Ausschalten der Funktion TASTENSPIERRUNG:

- Taste zur Tastenspernung  eine Sekunde lang drücken

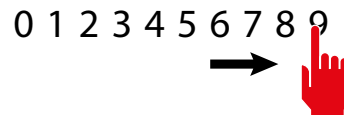
FUNKTION KINDERSICHERUNG:

sperrt den Betrieb aller Tasten

- **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

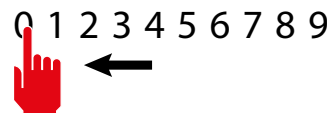


Ausschalten der Funktion KINDERSICHERUNG:

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




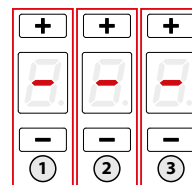
- Taste einer Kochzone drei Sekunden lang drücken
 - Taste loslassen und mit dem Finger auf dem Regler der Leistungsstufen 0 bis 9 nach links wischen





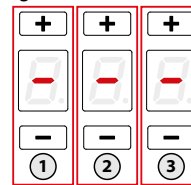
TIMER-FUNKTION

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

- **BRERA 90:** Timer-Taste  drücken
 - **BRERA 75:** Auf den Timerbereich drücken



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



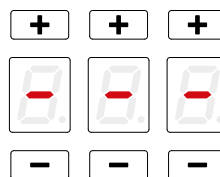
Bereich 1: Stunden
 Bereich 2: Zehnerminuten
 Bereich 3: Minuten
 Einstellbare Höchstzeit: 9 Stunden und 59 Minuten
 - Nach 10 Sekunden beginnt der Timer den Countdown.
 - Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein Piepen.
 - Eine beliebige Taste drücken, um den Piepton auszuschalten.




FUNKTION KOCHZONENTIMER:

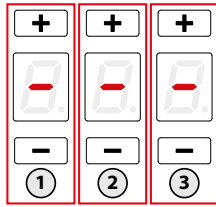
zum Ausschalten einer Kochzone nach einer eingestellten Zeit
 -PTaste der einzustellenden Kochzone drücken. Der untere rechte Punkt



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



und  über der Kochzone blinken.
 - Tasten  und  betätigen, um den Timer einzustellen.



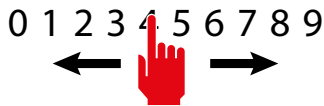
- Bereich 1: Stunden
 Bereich 2: Zehnerminuten
 Bereich 3: Minuten
 Einstellbare Höchstzeit: 9 Stunden und 59 Minuten
 - Nach fünf Sekunden beginnt der Timer den Countdown.
 - Nach Ablauf des Countdowns wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet und es ertönt ein Piepen.
 - Eine beliebige Taste drücken,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

FUNKTION AUTOMATISCHES ERHITZEN:
 Befähigt die Höchststufe für eine voreingestellte Zeit und kehrt dann zur vorherigen Leistungsstufe zurück.

-Taste der einzustellenden Kochzone drücken. Der untere rechte Punkt



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



- Gewählte Stufe drei Sekunden lang gedrückt halten
 3 sec



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

- 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 eingestellt, 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.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN DER KOCHEBENE

Sicherheitsausschaltung

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

Um diesen Kochbereich wieder in Betrieb zu setzen, die entsprechenden Um die Umweltbelastung zu verringern, wird empfohlen, immer die mindeste Geschwindigkeit einzustellen, die für die erforderliche Saugleistung geeignet ist. Tasten berühren.

Wärmeleistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Höchstbetriebsdauer in Stunden	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	5 min

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

Zur erneuten Inbetriebnahme:

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

Überhitzungsschutz

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

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

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

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

REINIGUNG UND WARTUNG

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



ACHTUNG!
 Zur Reinigung nie einen Dampfreiniger benutzen.

Vor Reinigung der Kochebene sicherstellen, dass sie auf Umgebungstemperatur ist.

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch mit einem speziellen Glaskeramikkreiniger und achten Sie darauf, Speisereste und eventuelle Verkrustungen sofort zu entfernen.

Eine Lösung aus Wasser, vorzugsweise destilliert, und weißem Essig kann nützlich sein, um Kalkflecken zu entfernen und Verkrustungen aufzuweichen, bevor sie mit einem geeigneten Schaber entfernt werden.

Niemals Alkohol auf der Oberfläche der Kochebene verwenden.

Keine Produkte benutzen, die folgende Stoffe enthalten:

- keine ätzenden Produkte (Soda, Säuren, Ammoniak).

- keine scheuernden Produkte (Pulver oder Pasten).
Keine spitzen oder scheuernden Gegenstände benutzen.
Das Gerät nach der Reinigung mit einem weichen Tuch abtrocknen.



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



Die Flaps nicht im Geschirrspüler reinigen.

NÜTZLICHE PFLEGEHINWEISE

Am besten reinigen Sie Ihre Kochfläche regelmäßig, optimalerweise 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 Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.
Anschließend die Kochfläche mit einem nassen Tuch abreiben und mit einem sauberen Tuch trocken nachwischen. Fertig!

Woran erkenne ich einen geeigneten Glaskeramik-Reinigungsschaber?

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

REINIGUNG DER INNENFLÄCHEN



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

METALLFETTFILTER

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

KOHLE UND ZEOLITE FILTER (OPTION)

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

ÖLAUFFANGWANNE

Es wird empfohlen, die Wanne alle 4 Wochen zu reinigen.
Keine korrosiven, säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmittel verwenden.

Für eine sorgfältigere Reinigung, die Ölauffangwanne (siehe Abbildung) herausziehen und sie mit Wasser und Geschirrspülmittel säubern. Die Wanne sorgfältig abspülen und vor der Montage abwarten, dass sie vollständig trocken sind.



Die Ölauffangwanne nicht im Geschirrspüler reinigen.

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 Reparatordienstes an.

Auf dem Display der Kochzone erscheint der Fehlercode abwechselnd mit „E“ und anderen Symbolen und Zahlen.

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Behebung
 + 0 + 3	Dauerschaltung einer Taste	- Metallgegenstände auf der Tastatur - Wasser auf der Tastatur	- Metallgegenstände entfernen - Wasser aufnehmen
 + 2 + 1	Innentemperatur über 85 °C	- Lüftungsbereich bedeckt oder unzureichend	- Zum Abführen der inneren Wärme
 + 3 + 1	Falsche Konfiguration	- Konfigurationssfehler	- Kundendienst benachrichtigen
 + 4 + 2	Zu hohe oder zu niedrige interne Versorgungsspannung	Überstrom durch Blitzschlag, Störung in der elektrischen Anlage oder falsche Stromversorgung	- Kundendienst benachrichtigen
 + 4 + 7	Keine Kommunikation zwischen Tastatur und Induktionsmodulen	- Kommunikationskabel beschädigt oder getrennt - Induktionsmodul beschädigt	- Kundendienst benachrichtigen

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.

 + 2 + 0 + 2 + 2 + 3 + 5 + 3 + 6	Interner Fehler der Tastatur		- Kundendienst benachrichtigen
+ 2	Die Temperaturgrenzwerte der Kochzone wurden überschritten	- Topf ist leer - Topf ist nicht geeignet - Topf oder Glas zu heiß	- Topf füllen - geeigneten Topf verwenden - Topf entfernen und Zone abkühlen lassen
+ 3	Topf ist nicht geeignet	- Der Topf enthält zu wenig ferritisches Material - Der Topf hat eine Störung im Induktionsmodul verursacht - Induktorpanne	- einen geeigneten Topf verwenden - Topf entfernen, acht Sekunden abwarten und erneut versuchen - Kundendienst benachrichtigen
+ 4	Falsche Konfiguration	- Konfigurationsfehler des Induktors	- Kundendienst benachrichtigen
+ 5	Keine Kommunikation zwischen Tastatur und Generator	- LIN-Kabel defekt oder getrennt - Fehlerhafter elektrischer Anschluss - Interne Störung - Konfigurationsfehler	- Kundendienst benachrichtigen - Den elektrischen Anschluss der Klemmleisten prüfen - Kundendienst benachrichtigen - Kundendienst benachrichtigen
+ 6	Falsche Stromversorgung	Versorgungsspannung außerhalb des Betriebsbereichs - falsche Netzfrequenz der Stromversorgung - Induktorpanne	- Überprüfen, dass die Versorgungsspannung korrekt ist: Spannung und Frequenz. - Kundendienst benachrichtigen
+ 7	Interner Induktorfehler		- Kundendienst benachrichtigen
+ 8	Kühlgebläse funktioniert nicht	- Gebläse verschmutzt - Gebläse defekt	- Lüftungsschlitze reinigen - Kundendienst benachrichtigen
+ 9	Temperaturfühler des Induktors defekt	- Temperaturfühler des Induktors defekt	- Kundendienst benachrichtigen
+ A	Interner Induktorfehler		- Kundendienst benachrichtigen
+ H	Temperaturfühler des Induktors misst einen festen Wert	- Glas zu heiß - Fühler defekt	- Glas abkühlen - Kundendienst benachrichtigen

Anmerkung:

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE



Ces mises en garde ont été rédigées pour votre sécurité et pour celle d'autrui, nous vous prions donc de lire attentivement toutes les parties de ce manuel avant d'utiliser l'appareil ou de le nettoyer.

Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages, directs ou indirects, pouvant être causés aux personnes, aux choses et aux animaux domestiques, suite au non-respect des mises en garde de sécurité indiquées dans ce manuel.

Il est très important que ce manuel d'instructions soit conservé avec l'appareil pour toute consultation future.

Si l'appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, s'assurer que le manuel soit remis avec celui-ci, de manière à ce que le nouvel utilisateur puisse connaître le fonctionnement de la hotte et des mises en garde relatives.

Après l'installation des hottes en acier inox, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage de celles-ci pour retirer les résidus de colle de la protection et les taches éventuelles de graisse et d'huile qui, si on ne les enlève pas, peuvent être cause de détérioration irréversible de la surface de la hotte. Pour cette opération, le fabricant conseille d'utiliser les serviettes fournies, disponibles même à l'achat.

Exiger des pièces de rechange originales.

Si le câble d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou de toute façon par une personne ayant une qualification similaire, de manière à prévenir tout risque



Destination d'utilisation

- Ce plan de cuisson est destiné à être utilisé dans le domaine domestique pour préparer et garder les plats en chaud.
- Ne pas installer le plan de cuisson à l'extérieur et ne pas l'exposer à des agents atmosphériques (pluie, vent, etc.).
- Ne pas utiliser le plan de cuisson avant son installation.
- Tout autre emploi n'est pas admis.
- Il est interdit d'utiliser le plan induction sur des appareils en mouvement.
- Ne jamais ouvrir l'enveloppe de l'appareil.
- Falmec assure le respect des standards de sécurité seulement sur des pièces de rechange originales.
- L'appareil n'est pas destiné au fonctionnement avec un minuteur externe ou télécommande.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou

dépourvues d'expérience ou de connaissances nécessaires, pourvu qu'ils soient sous surveillance ou bien après qu'ils aient reçu les instructions relatives à une utilisation sûre de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers correspondants.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance destinés à être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne laisser jamais le plan de cuisson hors surveillance pendant qu'il est en service.

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



Danger de brûlures

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



Sécurité technique

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

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

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



Sécurité électrique

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

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

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

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

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

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

ATTENTION : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution



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

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

SÉCURITÉ ÉVACUATION DES FUMÉES



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

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

MISES EN GARDE POUR L'UTILISATION



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



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

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

CHOIX DES CASSEROLES

Casseroles compatibles avec l'induction:

Les casseroles peuvent avoir un fond entièrement ferreux, de matériaux mixtes ferreux et non ferreux ou de matériaux non ferreux. Seules les casseroles dont le fond est complètement magnétisable, suffisamment large et parfaitement plat peuvent être utilisées sur les plaques à induction.

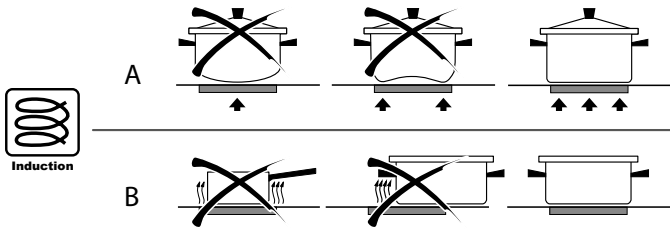
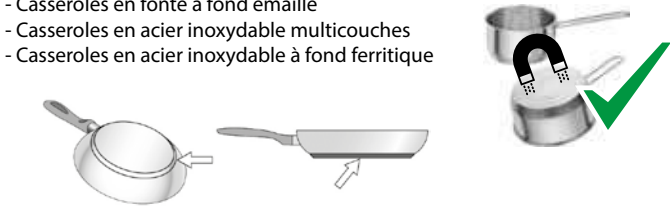
Le fond est magnétisable si un aimant adhère sur tous les points de la casserole.

Le diamètre minimum du fond de la casserole peut varier en fonction de la zone de cuisson (voir les indications ci-dessous) ; le diamètre minimum est la partie de la casserole qui repose sur la table de cuisson.

Dans les casseroles à fond plat entièrement en ferreux, la chaleur se répartit uniformément et le fond plat évite d'endommager la surface de la table de cuisson.

Casseroles compatibles (exemples) :

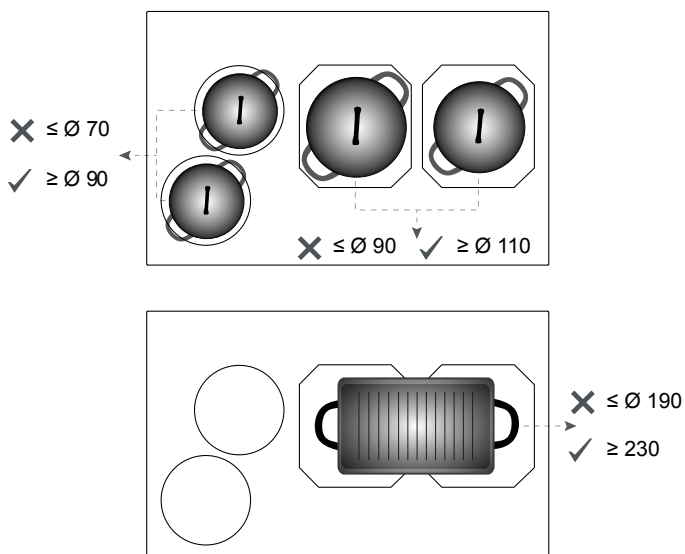
- Casseroles en acier émaillé à fond épais
- Casseroles en fonte à fond émaillé
- Casseroles en acier inoxydable multicouches
- Casseroles en acier inoxydable à fond ferritique



Taille du fond de la casserole - Brera 90:

Zone de cuisson	Taille minimum
Singola	ø110mm
Bridge	230mm

Taille du fond de la casserole - Brera 75:



Casseroles non compatibles avec l'induction:

Les casseroles dont le fond n'est pas magnétisable ou seulement partiellement magnétisable, dont la taille est inférieure au minimum indiqué et qui ne sont pas parfaitement plates, même si elles portent le symbole indiquant

qu'elles conviennent à l'induction, ne conviennent pas à l'utilisation sur des plaques à induction.

En tout état de cause, ces types de casseroles sont moins efficaces et moins performants.

Les fonds en matériau non ferreux (aluminium, cuivre, etc.) ne peuvent pas être utilisés avec les plaques à induction.

Les fonds en matériau mixte peuvent chauffer de manière inégale et donc ne pas atteindre des températures élevées. Dans les cas où le fond est principalement composé de matériau non ferreux, la table de cuisson peut ne pas reconnaître la casserole et la zone de cuisson ne s'active pas. De plus, certains de ces matériaux ont tendance à libérer un matériau qui se lie à la sérigraphie du verre, l'endommageant irrémédiablement.

L'utilisation de casseroles à fond irrégulier (par exemple avec des points imprimés) peut entraver la détection de la casserole, ne garantissant pas l'homogénéité du chauffage et, là encore, peut provoquer un dégagement de matériau à la suite d'un choc thermique.

Casseroles incompatibles (exemples) :

- Casseroles en cuivre
- Casseroles en aluminium
- Casseroles en céramique
- Casseroles en terre cuite
- Casseroles en acier inoxydable



Bruit pendant la cuisson

Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson : il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement et cela n'a aucun effet sur le fonctionnement du produit.

Le bruit émis dépend du type de casserole et du fond de la casserole ; si le bruit est particulièrement gênant, il est conseillé de remplacer la casserole.

Les bourdonnements, les sifflements, les craquements et les vibrations sont dus au transfert d'énergie sur le fond de la casserole et sont générés par les différents matériaux dont il est composé. S'ils sont émis à des niveaux de puissance élevés, ils diminuent au fur et à mesure que le niveau de puissance configuré diminue.

Bourdonnement de la ventilation interne : l'appareil est équipé d'une ventilation pour régler la température interne de la plaque à induction.

La ventilation peut rester allumée même après avoir éteint l'appareil.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS

Attention particulière pour les personnes équipées de pacemaker :

Lorsqu'il fonctionne, un champ électromagnétique est généré dans le rayon proche de l'appareil. La possibilité que le pacemaker en soit affecté est très faible.

En cas de doute, veuillez vous adresser au fabricant du pacemaker ou à votre médecin.

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

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

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

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

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



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

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

Contrôler toujours que toutes les parties électriques (lumières, aspirateur) soient

éteintes lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



Ne poser aucun objet sur les ailettes motorisées.

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

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

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

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

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

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



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

vigreur.

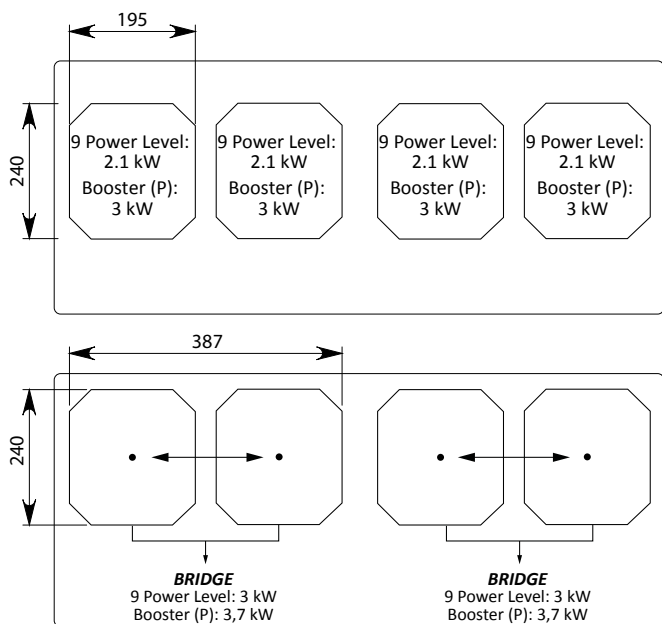
FICHE TECHNIQUE BRERA 90 - TABLE DE CUISSON

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

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

Fabricant	Falmec S.p.a.
Référence modèle	Brera 90
Type de plaque	Table de cuisson vitrocéramique
Nombre de zones / surfaces de cuisson	4
Technique de chaleur	Zones et surfaces de cuisson à induction
Surface utile	4x(19,5x24,0 cm)

TAILLE DE LA SURFACE UTILE



PUISSANCE TOTALE: 2,8 - 7,4 kW

CONSOMMATION D'ÉNERGIE (Wh / Kg)

Consommation d'énergie des zones de cuisson:

1	2	3	4
1: 194,8 Wh/Kg	2: 188,5 Wh/Kg	3: 188,5 Wh/Kg	4: 182,9 Wh/Kg

Consommation d'énergie de la plaque: 188,7 Wh/Kg

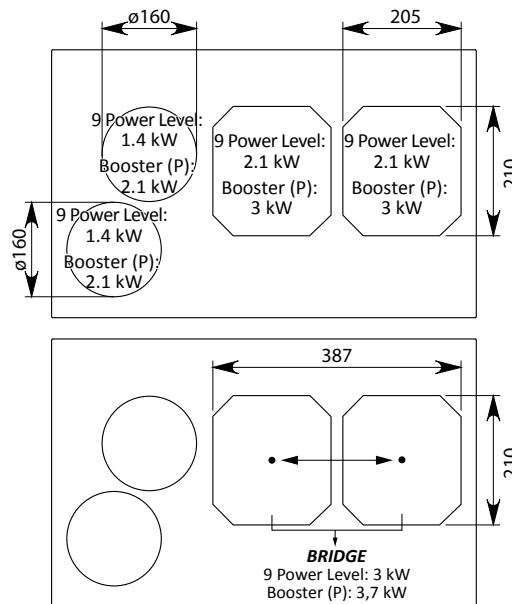
FICHE TECHNIQUE BRERA 75 - TABLE DE CUISSON

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

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

Fabricant	Falmec S.p.a.
Référence modèle	Brera 75
Type de plaque	Table de cuisson vitrocéramique
Nombre de zones / surfaces de cuisson	4
Technique de chaleur	Zones et surfaces de cuisson à induction
Surface utile	2x(Ø 16,0 cm)+2x(20,5x21,0 cm)

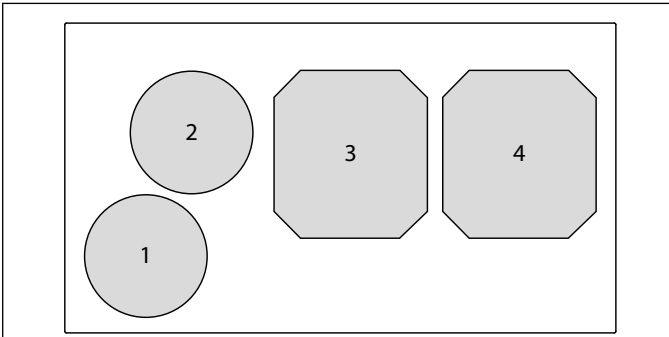
TAILLE DE LA SURFACE UTILE



PUISSANCE TOTALE: 2,8 - 7,4 kW

CONSOMMATION D'ÉNERGIE (Wh / Kg)

Consommation d'énergie des zones de cuisson:


1: 187,2 Wh/Kg
2: 182,3 Wh/Kg
3: 188,5 Wh/Kg
4: 188,5 Wh/Kg

Consommation d'énergie de la plaque: 186,6 Wh/Kg

INSTALLATION

partie réservée uniquement à un personnel qualifié



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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE MONTAGE

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

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

POSITIONNEMENT

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



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

PLAN DE CUISSON

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

(partie réservée uniquement à un personnel qualifié)



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

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

dans le cas contraire, contacter le Centre d'Assistance le plus proche. Pour le raccordement électrique contacter un personnel qualifié.

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

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

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

- la prise utilisée pour le branchement soit facilement accessible, une fois le plan installé.

En cas d' :

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

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

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

Branchement du plan

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

HOTTE DE CUISINE

ÉVACUATION DES FUMÉES

HOTTE À ÉVACUATION EXTÉRIEURE (ASPIRANTE)



Dans cette version, les fumées et les vapeurs sont envoyées vers l'extérieur à travers un tuyau d'évacuation.

À cette fin, le raccord de sortie de la hotte doit être raccordé par un tuyau à une sortie extérieure.

Le tuyau de sortie doit avoir :

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

Déviation pour l'Allemagne :

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

HOTTE À RECIRCULATION INTÉRIEURE (FILTRANTE)



Dans cette version, l'air passe à travers les filtres **Carbon.Zeo** (optionell) pour être purifié et est recyclé dans la pièce.

Contrôler que les filtres **Carbon.Zeo** soient montés sur la hotte, sinon les appliquer comme indiqué dans les instructions de montage.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

partie réservée uniquement à un personnel qualifié



La hotte peut être installée selon diverses configurations.

Les phases de montage génériques valent pour toutes les installations ; par contre, là où il est spécifié, suivre les phases correspondant à la configuration désirée.

FONCTIONNEMENT HOTTE DE CUISINE

QUAND FAUT-IL ALLUMER LA HOTTE ?

Allumer la hotte au moins une minute avant de commencer à cuisiner pour canaliser les fumées et les vapeurs vers la surface d'aspiration.

Au terme de la cuisson, laisser la hotte en fonction jusqu'à l'aspiration complète de toutes les vapeurs et odeurs : grâce à la fonction Timer, il est possible de programmer l'arrêt automatique de la hotte au bout de 15 minutes de fonctionnement.

QUELLE VITESSE CHOISIR ?

vitesse (1-3): maintient l'air pur avec de faibles consommations d'électricité.

vitesse (4-5): conditions normales d'utilisation.

vitesse (6-7): présence de fortes odeurs et vapeurs.

vitesse (8-P): élimination rapide des odeurs et vapeurs.

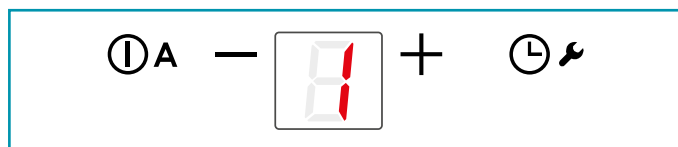
Afin de réduire l'impact sur l'environnement, il est conseillé de toujours régler la vitesse minimale appropriée au niveau d'aspiration requis.

QUAND LAVER OU CHANGER LES FILTRES ?

Les filtres métalliques doivent être lavés après 30 heures d'utilisation.

Pour toute information supplémentaire, voir le chap. « ENTRETIEN ».

BOÎTIER DE COMMANDE TACTILE DE LA HOTTE



ⓐ	ON/OFF Pression brève : Mise en marche/arrêt de la hotte Pression longue : Activation du cycle automatique (A) de fonctionnement de la hotte en fonction de la puissance des plaques.
+	Augmentation vitesse de 1 à...9 (jusqu'à "P"). Vitesse "P" : active seulement quelques minutes, puis vitesse 9.
-	Diminution vitesse de P à 1.
🕒	Avec hotte active (pression brève): TIMER (voyant rouge clignotant) Arrêt automatique après 15 min. La fonction se désactive (voyant rouge à l'arrêt) si : - Le moteur s'éteint (touche ⓐ). - Vous appuyez à nouveau sur le touche TIMER 🕒 .
	Avec hotte éteinte (pression longue 4s): ouverture ailettes pour entretien hotte et filtres

ALARME CHARBON-ZÉOLITE

Entretien après environ 2000 heures d'utilisation.

L'écran affiche en alternance avec la vitesse de la hotte.

Pour réinitialiser l'alarme : avec le moteur en marche, appuyer sur la touche **🕒** pendant 5 secondes.

L'écran affiche pendant 2 secondes.

Pour activer l'alarme :
Lorsque la hotte est éteinte, appuyer sur les touches **+** et **-** pendant 5 secondes

L'écran affiche .
Appuyer sur la touche **+** pour activer l'alarme, l'écran affiche et le point dans le coin supérieur gauche clignote.
Attendre 3 secondes, la configuration est enregistrée

Pour désactiver l'alarme :
Lorsque la hotte est éteinte, appuyer sur les touches **+** et **-** pendant 5 secondes,

L'écran affiche .
Appuyer sur la touche **-** pour activer l'alarme, l'écran affiche et le point dans le coin supérieur gauche est éteint.
Attendre 3 secondes, la configuration est enregistrée.

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

FONCTIONNEMENT ET UTILISATION DU PLAN INDUCTION

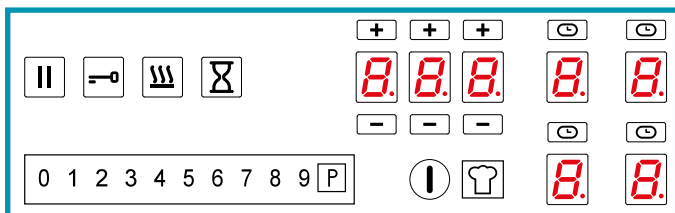
UTILISER EXCLUSIVEMENT DES CASSEROLES POUR PLAQUES À INDUCTION.
Lorsqu'on allume une zone de cuisson le fond de la casserole se réchauffe. La zone de cuisson se réchauffe seulement grâce à la chaleur cédée par la casserole.
L'induction détecte automatiquement les dimensions de la casserole. La puissance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

ZONES DE RÉGLAGE

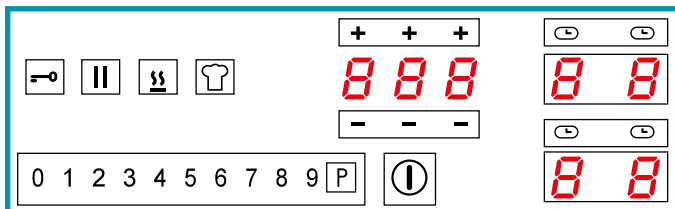
1 - 2	Fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats précuits
2 - 3	Monter Décongeler	Riz, flan et plats cuits Légumes, poisson, produits surgelés
3 - 4	Vapeur	Légumes, poisson, viande
4 - 5	Bouillir	Pommes de terre cuites à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 - 7	Cuisiner à feu doux	Viande, foie, œufs, saucissons Goulasch, rolate, tripes
7 - 8	Cuir Frir	Pommes de terre, donut, tartes
9	Frir, porter à ébullition	Steaks, omelettes Bouillir
P	Frir, 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 - BRERA 90



BOÎTIER DE COMMANDE - BRERA 75



Commande	description
	Plan de cuisson ON/OFF. Si aucune autre commande n'est activée, le plan s'éteint automatiquement après quelques secondes
	Touche pause. Elle suspend la cuisson. Voir la fonction PAUSE
	Touche de verrouillage des commandes. Verrouillage du clavier pour éviter les commandes accidentelles
	Touche fonction KEEP WARM. Maintient la cuisson à une température de 44 °C
	SEULEMENT BRERA 90: Touche Timer. Active la configuration d'un timer générique
	Touche CHEF COOK. Active 4 zones de cuisson avec des puissances de chauffage différentes.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Sélecteur du niveau de puissance. Configure la puissance de la zone de cuisson sélectionnée sur une échelle de 0 à 9
P	Touche booster. Configure la puissance de la zone de cuisson sélectionnée au maximum disponible
	Zone Timer. Affiche le Timer réglé. Les touches + et - augmentent ou diminuent la valeur affichée sur l'écran correspondant. Les chiffres correspondent de gauche à droite: Heures, dizaines de minutes, minutes.
	Zone de cuisson. Affiche et sélectionne la zone de cuisson correspondante: 1 Latéral gauche 2 Central gauche 3 Central droit 4 Latéral droit
	Timer zone de cuisson. Affiche l'activation du Timer lié à la zone de cuisson correspondante

Affichage écran	description
	Zone de cuisson en attente

	Zone de cuisson sélectionnée
	Niveau de puissance sélectionné
	Power boost : puissance maximale de cuisson
	Indication de la chaleur résiduelle
	Fonction Keep warm activée
	Fonction Bridge activée
	Casserole non présente sur le plan de cuisson ou non détectée.
	Fonction Pause activée
	Fonction Sécurité enfants activée
	Fonction Chauffage automatique activée

PROCÉDURE DE CHANGEMENT DE PUISSANCE - BRERA 90

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

Séquence	description
	Avec le plan éteint Appuyer sur le touche ON/OFF
	Dans les 3 secondes qui suivent, appuyer à nouveau sur la touche ON/OFF ^① . La touche commence à clignoter
	Appuyer et maintenir enfoncée la touche pause
	Les écrans des zones de cuisson indiquent : . Appuyer sur les quatre zones dans le sens horaire.
	Relâcher la touche de pause
	L'écran de la zone de cuisson affiche le symbole en alternance avec le numéro du paramètre . La zone Timer affiche la configuration actuelle du paramètre. Le paramètre de configuration de la puissance est U0.

Séquence	description
	Appuyer sur la zone Timer pour modifier la valeur de la puissance réglée. Appuyer sur le sélecteur de niveau de puissance : - à gauche pour diminuer la valeur, - à droite pour l'augmenter
	Valeur Puissance Minimum : 1.4 2,8 kW Maximum : 3.7 7,4 kW Incrément de réglage : 0,2 kW
	Appuyer sur U pour quitter la configuration du paramètre
	Pour enregistrer les modifications et quitter le menu : - appuyer sur la touche ON/OFF ① pendant 2 secondes. Pour quitter le menu sans enregistrer les modifications : - appuyer sur la touche II

PROCÉDURE DE CHANGEMENT DE PUISSANCE - BRERA 75

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

Séquence	description
	Avec le plan éteint Appuyer sur la touche ON/OFF
	Dans les 3 secondes qui suivent, appuyer à nouveau sur la touche ON/OFF ①. La touche 0 commence à clignoter
	Appuyer et maintenir enfoncée la touche 0
	Les écrans des zones de cuisson indiquent : 0 . Appuyer sur les quatre zones dans le sens horaire.
	Relâcher la touche
	L'écran de la zone de cuisson affiche le symbole U en alternance avec le numéro du paramètre 0 . La zone Timer affiche la configuration actuelle du paramètre Le paramètre de configuration de la puissance est U0.
	Appuyer sur la zone Timer pour modifier la valeur de la puissance réglée. Appuyer sur le sélecteur de niveau de puissance : - à gauche pour diminuer la valeur, - à droite pour l'augmenter

Séquence	description
	Valeur Puissance Minimum : 2,8 2,8 kW Maximum : 7,4 7,4 kW Incrément de réglage : 0,1 kW
	Appuyer sur U pour quitter la configuration du paramètre
	Pour enregistrer les modifications et quitter le menu : - appuyer sur la touche ON/OFF ① pendant 2 secondes. Pour quitter le menu sans enregistrer les modifications : - appuyer sur la touche 0

ALLUMAGE AUTOMATIQUE DE LA ZONE DE CUISSON

- Allumer le plan de cuisson ①
- Placer la casserole, non vide, sur la zone de cuisson
- La touche correspondant à la zone est automatiquement allumée **0**
- Le sélecteur de niveau de puissance est activé en allumant le niveau 0

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

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

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE:

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

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

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

1 --> **9**

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

- L'écran de la zone de cuisson sélectionnée affiche **P**.
Le niveau Booster est maintenu pendant un maximum de 5 minutes, après quoi le niveau de puissance passe à 9.

ÉTEINDRE LA ZONE DE CUISSON:



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

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

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

REMARQUE : toutes les zones de cuisson peuvent être éteintes en même temps : appuyer pendant 2 secondes la touche ①.

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 : 1-2 et/ou 3-4 ; pour l'utilisation de casseroles comme les casseroles à poisons ou de grosses casseroles de forme rectangulaire.

SEULEMENT BRERA 90

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

Pour activer la fonction, appuyer sur la touche clignotante  dans les 10 secondes.

Pour activer manuellement la fonction BRIDGE:



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

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



- Réglez le niveau de puissance souhaité.


Pour désactiver la fonction BRIDGE :

- Appuyez simultanément sur les touches des deux zones de cuisson jumelées.


FONCTION KEEP WARM

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

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

Le point en bas à droite  s'allume

- Appuyer sur la touche Keep Warm . L'écran de la zone de cuisson indi-

que 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 4 zones de cuisson avec quatre 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.

BRERA 90

BRERA 75




Pour désactiver la fonction CHEF COOK :

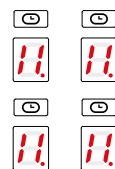
- Appuyer sur la touche Chef Cook .

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

- **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


0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

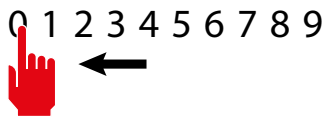


- L'écran de la zone de cuisson indique l'activation de la fonction .

Pour désactiver la fonction SÉCURITÉ ENFANTS :

- **IMPORTANT:** effectuer toute la procédure en moins de 10 secondes

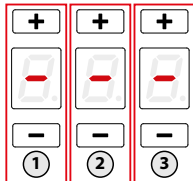
- Appuyer sur la touche de la zone de cuisson pendant 3 secondes 
- Relâcher la touche et faire glisser le doigt vers la gauche dans le sélecteur de niveau de puissance de 9 à 0



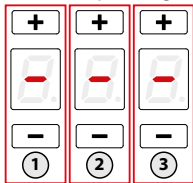
FONCTION TIMER

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

- **BRERA 90:** Appuyer sur la touche Timer
- **BRERA 75:** Appuyer sur la zone Timer



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



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

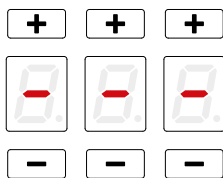
FONCTION TIMER ZONE DE CUISSON:

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

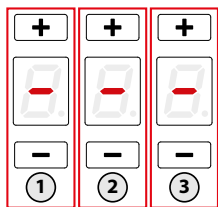
- Appuyer sur la touche de la zone de cuisson à régler. Le point en bas à

droite s'allume

- Appuyer sur la zone Timer.



- La zone Timer est activée : le symbole
- au-dessus de la zone de cuisson clignote.
- Appuyer sur les touches et pour régler le Timer.



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

FONCTION DE CHAUFFAGE AUTOMATIQUE :

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

- Appuyer sur la touche de la zone de cuisson à régler. Le point en bas à

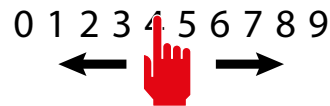


droite s'allume

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



- Maintenir enfoncé le niveau sélectionné pendant 3 secondes



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

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

Tableau de durée de la fonction :

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

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

Pour désactiver la fonction de CHAUFFAGE AUTOMATIQUE :

- 1 - Attendre la fin du temps de la fonction ou

- 2 - Appuyer sur le bouton de la zone de cuisson pendant 3 secondes la fonction se termine et la zone de cuisson est remise au niveau de puissance précédemment réglé.

- ou
- 3- Si un niveau de puissance plus faible qu'avant la fonction de chauffage automatique est réglé, la fonction est désactivée.

FONCTION RECALL :

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

- Effectuer les étapes suivantes dans les 6 secondes suivant l'extinction involontaire

- Allumer le plan de cuisson

- La touche pause clignote

- Appuyer sur la touche pause

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

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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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



ATTENTION!

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

Avant de nettoyer le plan de cuisson, s'assurer qu'il est à température ambiante.

Après chaque utilisation, nettoyer toujours la table de cuisson à l'aide d'un nettoyant spécial pour vitrocéramique, en prenant soin d'éliminer immédiatement les résidus d'aliments et les éventuelles incrustations.

Une solution d'eau, de préférence distillée, et de vinaigre blanc peut être utile pour éliminer les taches de calcaire et ramollir les incrustations avant de les enlever à l'aide du grattoir approprié.

Ne jamais utiliser d'alcool sur la surface du plan.

N'utiliser pas de produits contenant :

- agents corrosifs (soude, acides, ammoniaque).
- agents abrasifs (poussières ou pâtes).

N'utiliser pas d'objets pointus ou abrasifs.

Après le nettoyage essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon souple.



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



Ne pas laver les rabats au lave-vaisselle.

CONSEILS D'ENTRETIEN

Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement votre table de cuisson, si possible à chaque fois que vous avez fait la cuisine. Évitez d'utiliser une éponge grattante ou un produit à récurer, ainsi que des nettoyants chimiques abrasifs comme les nettoyants pour fours en aérosol 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 éliminer les 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 verrouiller / déverrouiller
- La lame est fixée, stable et ne se déplace pas
- La lame est intacte, propre et inoxydable
- Racloir certifié par un institut de contrôle
- Manuel d'utilisation et consignes de sécurité disponibles

NETTOYAGE DES SURFACES INTERNES



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

Pour les parties métalliques internes, consulter le paragraphe précédent.

FILTRES MÉTALLIQUES ANTI-GRAISSE

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

Ne pas utiliser de détergents corrosifs, acides ou alcalins.

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

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

FILTRES AU CHARBON-ZÉOLITE (EN OPTION)

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

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

BAC DE RÉCUPÉRATION DE L'HUILE

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

Ne pas utiliser de détergents corrosifs, acides ou alcalins.

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



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

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

Le symbole [E] est affiché :

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

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






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















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

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

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
	Activation continue d'une touche	- Objets métalliques au-dessus du clavier - de l'eau sur le clavier	- Déplacer les objets métalliques - Sécher l'eau
	Température interne supérieure à 85 °C	- zones couvertes ou insuffisamment ventilées	- Permettre l'élimination de la chaleur interne
	Configuration erronée	- erreur de configuration	- Contacter le support technique
	Tensions d'alimentation internes trop élevées ou trop basses	Surcharge due à une décharge atmosphérique, à une défaillance du système électrique ou à une connexion électrique incorrecte	- Contacter le support technique
	Pas de communication entre le clavier et les modules inducteurs	- Câble de communication endommagé ou débranché - Module inducteur endommagé	- Contacter le support technique

 + 2 + 0  + 2 + 2  + 3 + 5  + 3 + 6	Erreur interne du clavier de commande		- Contacter le support technique
	Les limites de température ont été dépassées dans la zone de cuisson	- Casserole vide - type de casserole inadéquate - casserole ou verre trop chaud	- remplir la casserole - utiliser une casserole appropriée - retirer la casserole et laisser la zone refroidir
	Casserole inadéquate	- La casserole contient peu de matériau ferritique - La casserole a créé une erreur dans le module inducteur - Défaillance de l'inducteur	- Utiliser une casserole appropriée - Retirer la casserole, attendre 8 secondes et réessayer - Contacter le support technique
	Configuration erronée	- erreur de configuration de l'inducteur	- Contacter le support technique
	Pas de communication entre le clavier et le générateur	- Câble LIN défectueux ou débranché - Branchement électrique erroné - Panne interne - Erreur de configuration	- Contacter le support technique - Contrôler le branchement électrique des borniers - Contacter le support technique - Contacter le support technique
	Alimentation erronée	- Tension d'alimentation hors seuil de fonctionnement - Fréquence de la tension d'alimentation incorrecte - Défaillance de l'inducteur	- Vérifier que la tension d'alimentation soit correcte : tension et fréquence. - Contacter le support technique
	Défaillance interne de l'inducteur		- Contacter le support technique
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas	- Ventilateur sale - Ventilateur en Panne	- Nettoyer les bouches d'aération - Contacter le support technique
	Sonde de température de l'inducteur défectueuse	- Sonde de température de l'inducteur défectueuse	- Contacter le support technique
	Défaillance interne de l'inducteur		- Contacter le support technique
	La sonde de température de l'inducteur a une valeur fixe	- verre trop chaud - sonde défectueuse	- Refroidir le verre - Contacter le support technique

Remarque:

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

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE



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

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

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

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

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

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



ATTENTION!

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS



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

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

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

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

Exija piezas de recambio originales.

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



Destino de uso

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

- No se ausente nunca cuando la placa de cocción esté funcionando.

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



Peligro de quemaduras

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



Seguridad técnica

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



Seguridad eléctrica

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

- Los datos de conexión (tensión y frecuencia) indicados en la placa de datos de la placa de cocción tienen que corresponder con los de la red eléctrica.

Compare estos datos antes de la conexión.

En caso de duda, consulte con un electricista.

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

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

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

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

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



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

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

SEGURIDAD DESCARGA DE HUMOS



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

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

ADVERTENCIAS PARA SU USO



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



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

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

ELECCIÓN DE LAS OLLAS

Ollas adecuadas para inducción:

Los fondos pueden estar fabricados completamente con materiales ferrosos mixtos (ferrosos y no ferrosos), o materiales no ferrosos.

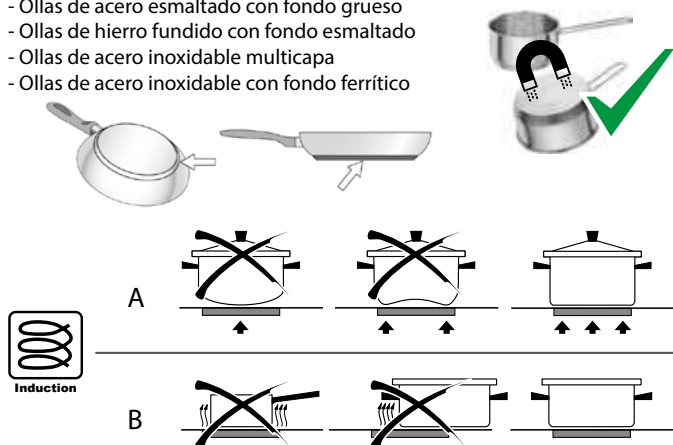
Las ollas con fondo completamente magnético, suficientemente ancho y perfectamente plano son las adecuadas para su uso en placas de inducción. El fondo puede magnetizarse si se adhiere un imán a cualquier punto del fondo de la olla.

El diámetro mínimo del fondo de la olla puede variar dependiendo de la

zona de cocción (ver información más abajo); el diámetro mínimo significa la parte de la olla que descansa sobre la placa de cocción. En las ollas con fondo plano totalmente ferroso, el calor se distribuye uniformemente además el fondo plano evita que se dañe la superficie de la placa de cocción.

Ollas adecuadas (ejemplos):

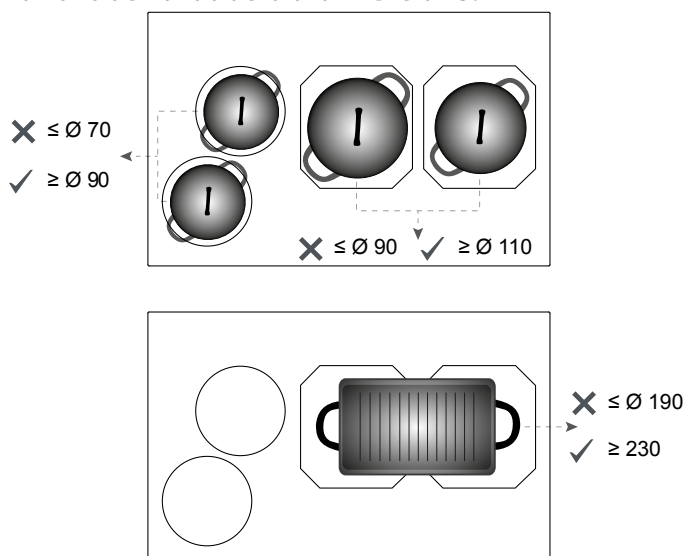
- Ollas de acero esmaltado con fondo grueso
- Ollas de hierro fundido con fondo esmaltado
- Ollas de acero inoxidable multicapa
- Ollas de acero inoxidable con fondo ferrítico



Tamaño del fondo de la olla - Brera 90:

Zona de cocción	Tamaño mínimo
Individual	Ø110mm
Función Bridge	230mm

Tamaño del fondo de la olla - - Brera 75:



Ollas no adecuadas para inducción:

No son aptas para su uso en placas de inducción las ollas con fondo no magnetizable o sólo parcialmente magnetizable, con un tamaño inferior al mínimo indicado y no perfectamente plano, aunque lleven el símbolo que las indica como aptas para inducción.

En cualquier caso, estos tipos de ollas tienen una menor eficiencia y un menor rendimiento de cocción.

Los fondos fabricados con material no ferroso (aluminio, cobre,...) no se pueden usar con las placas de inducción.

Los fondos fabricados con materiales mixtos pueden calentarse de manera desigual y no alcanzar altas temperaturas. En los casos en que el fondo se componga principalmente de material no ferroso, es posible que la placa no reconozca la olla y la zona de cocción no se active. Además, algunos de estos materiales tienden a desprenderse del material, el cual se adhiere a la serigrafía del vidrio, dañándolo irreparablemente.

El uso de ollas con fondo irregular (por ejemplo, con fondo fabricado en acero de impacto IMPAKSTEEL) puede dificultar la detección de la olla, no garantiza la homogeneidad del calentamiento y, de nuevo, puede provocar el desprendimiento de material como consecuencia del choque térmico.

Ollas no adecuadas

(ejemplos):

- Ollas de cobre
- Ollas de aluminio

- Ollas de cerámica
- Ollas de barro
- Ollas de acero inoxidable



Ruido durante la cocción

Las ollas pueden producir ruido durante la cocción; esto no indica un funcionamiento anómalo ni influye en el funcionamiento del producto.

El ruido producido depende del tipo de olla y del tipo de fondo.

Si resulta muy molesto, se aconseja sustituir la olla.

Los zumbidos, silbidos, crujidos y vibraciones se deben a la transferencia de energía al fondo de la olla, y son generados por los distintos materiales que la componen. Se notan con niveles altos de potencia y disminuyen cuando se reduce el nivel de potencia programado.

Zumbido de la ventilación interna: el aparato dispone de una ventilación para regular la temperatura interna de la placa de inducción. La ventilación puede permanecer encendida incluso después de haber apagado el aparato

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

Advertencia para personas con marcapasos:

tenga en cuenta que se genera un campo electromagnético en las inmediaciones del dispositivo cuando está funcionando. La posibilidad de que la operación del marcapasos se vea afectada es muy remota.

En caso de duda, comuníquese con el fabricante del marcapasos o su médico.

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

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

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

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

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



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

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

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



No colocar nada encima de las solapas motorizadas.

Controle las freidoras mientras las está usando: El aceite recalentado podría inflamarse.

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

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

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

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

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



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

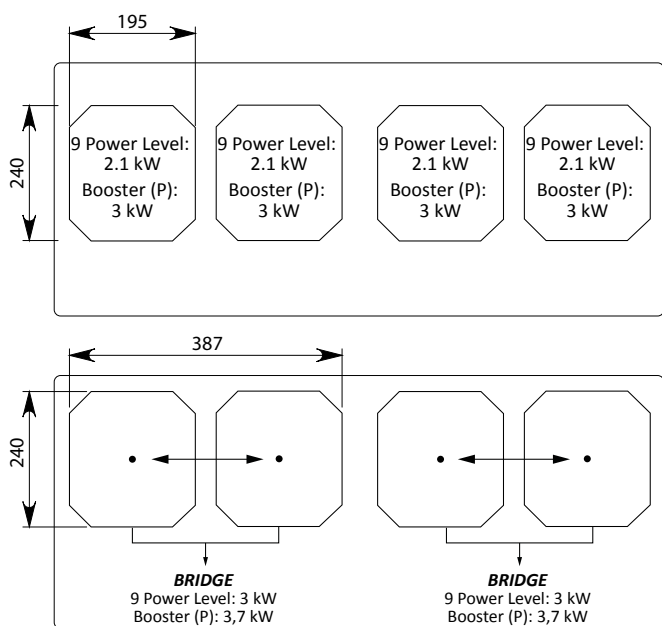
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO BRERA 90 - PLACA DE COCCIÓN

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

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

Fabricante	Falmec S.p.a.
Identificación del modelo	Brera 90
Tipo de placa de cocción	Placa de vitrocerámica
Número zonas / superficies de cocción	4
Tecnología de calor	Zonas y superficies de cocción por inducción
Superficie útil	4x(19,5x24,0 cm)

DIMENSIONES DE LA SUPERFICIE ÚTIL



POTENCIA TOTAL: 2,8 - 7,4 kW

CONSUMO ENERGÉTICO (Wh / Kg)

Consumo energético zonas de cocción:

1: 194,8 Wh/Kg	2: 188,5 Wh/Kg	3: 188,5 Wh/Kg	4: 182,9 Wh/Kg

Consumo de energía de la placa de cocción: 188,7 Wh/Kg

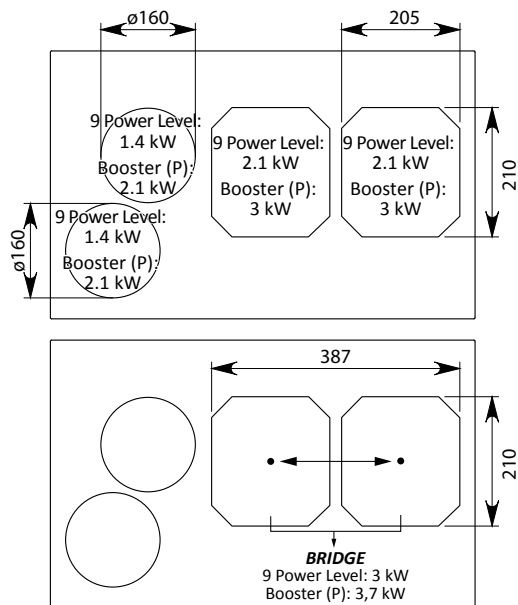
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO BRERA 75 - PLACA DE COCCIÓN

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

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

Fabricante	Falmec S.p.a.
Identificación del modelo	Brera 75
Tipo de placa de cocción	Placa de vitrocerámica
Número zonas / superficies de cocción	4
Tecnología de calor	Zonas y superficies de cocción por inducción
Superficie útil	2x(Ø 16,0 cm)+2x(20,5x21,0 cm)

DIMENSIONES DE LA SUPERFICIE ÚTIL



POTENCIA TOTAL: 2,8 - 7,4 kW

CONSUMO ENERGÉTICO (Wh / Kg)

Consumo energético zonas de cocción:

1: 187,2 Wh/Kg	2: 182,3 Wh/Kg	3: 188,5 Wh/Kg	4: 188,5 Wh/Kg

Consumo de energía de la placa de cocción: 186,6 Wh/Kg

INSTALACIÓN

parte reservada al personal cualificado



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL MONTAJE

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

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

POSICIONAMIENTO

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



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

PLACA DE COCCIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA

(parte reservada solo a personal cualificado)



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

Asegúrese de que no estén desconectados o cortados los hilos eléctricos montados dentro de la cocina: en caso contrario, póngase en contacto con el Centro de Asistencia más cercano.

Para la conexión eléctrica consulte con el personal cualificado.

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

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

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

En caso de:

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

Estos dispositivos de desconexión deben preverse en la red de alimentación en conformidad con las reglas de instalación.

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

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

Conexión de la cocina

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

CAMPANA

DESCARGA DE HUMOS

CAMPANA DE EVACUACIÓN EXTERNA (EXTRACTORA)



En esta versión, los humos y vapores son canalizados hacia el ambiente exterior a través del tubo de descarga.

Para ello, el racor de salida de la campana debe conectarse mediante un tubo, a una salida externa.

El tubo de salida debe tener:

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

Desviación para Alemania:

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

CAMPANA DE RECIRCULACIÓN INTERNA (FILTRANTE)



En esta versión, el aire pasa a través de los filtros de **Carbon.Zeo** (opcional) para ser purificado y reciclado en el ambiente.

Controle que los filtros de **Carbon.Zeo** estén montados en la campana; si no es así, móntelos tal como se indica en las instrucciones de montaje.



En esta versión, la válvula de no-retorno no debe estar montada; desmóntela si está presente en el racor de salida del aire del motor.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

parte reservada al personal cualificado



La campana puede instalarse en diferentes configuraciones.

Las fases de montaje generales valen para todas las instalaciones, mientras que para la instalación específica deben seguirse las indicaciones precisas correspondientes.

FUNCIONAMIENTO

¿CUÁNDO HAY QUE ENCENDER LA CAMPANA?

Encienda la campana al menos un minuto antes de comenzar a cocinar para transportar los humos y vapores hacia la superficie de aspiración.

Cuando finalice la cocción, deje en funcionamiento la campana hasta que se aspiren todos los vapores y los olores; con la función Temporizador, es posible configurar el apagado automático de la campana después de 15 minutos de funcionamiento.

¿QUÉ VELOCIDAD SELECCIONAR?

velocidad (1-3): mantiene el aire limpio con bajos consumos de energía eléctrica.

velocidad (4-5): condiciones normales de uso.

velocidad (6-7): presencia de olores fuertes y de vapores.

velocidad (8-P): eliminación rápida de olores y vapores.

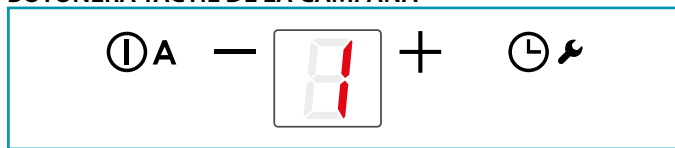
Con el fin de reducir el impacto medioambiental, se sugiere ajustar siempre la velocidad mínima adecuada para el nivel de aspiración requerido.

¿CUÁNDO LAVAR O CAMBIAR LOS FILTROS?

Los filtros metálicos deben lavarse cada 30 horas de uso.

Para más detalles, consulte el cap. "MANTENIMIENTO".

BOTONERA TÁCTIL DE LA CAMPANA



ⓘ	ON/OFF Impulso corto: Encendido/apagado de la campana Impulso largo: Activación automática del ciclo (A) de funcionamiento de la campana en función de la potencia de las placas.
+	Aumento de la velocidad de 1 a 9 ... (hasta "P"). Velocidad "P": sólo se activa durante unos minutos, y luego velocidad 9 .
-	Reducción de la velocidad de P a 1.
⌚	Con campana encendida (impulso breve): TIMER (Led rojo intermitente) Apagado automático después de 15 minutos. La función se desactiva (LED rojo apagado) si: - Se apaga el motor (tecla ⓘ). - Presione el botón TIMER ⌚ nuevamente.
	Con campana apagada (impulso largo 4s): apertura de las aletas para mantenimiento de la campana y los filtros

ALARMA DEL FILTRO DE CARBONO.ZEO

Mantenimiento después de aproximadamente 2000 horas de uso.

La pantalla muestra alternando con la velocidad de la campana.

Para restablecer la alarma: con el motor en marcha, pulse la tecla durante 5 segundos.

La pantalla muestra durante 2 segundos.

Para activar la alarma:

Con la campana apagada, pulse las teclas **+** y **-** durante 5 segundos

La pantalla muestra .

Pulse la tecla **+** para activar la alarma, la pantalla muestra con el punto en la esquina superior izquierda parpadeando. Espere 3 segundos, la configuración se guarda

Para desactivar la alarma:

Con la campana apagada, pulse los botones **+** y **-** durante 5 segundos.

La pantalla muestra .

Pulse la tecla **-** para desactivar la alarma, la pantalla muestra con el punto de la esquina superior izquierda apagado. Espere 3 segundos, la configuración se guarda.



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

FUNCIONAMIENTO Y USO DE LA COCINA DE INDUCCIÓN

USE SOLO OLLAS PARA PLACAS DE INDUCCIÓN.

Cuando se enciende una zona de cocción, el fondo de la olla se calienta.

La zona de cocción se calienta solamente gracias al calor que la olla le transmite.

La inducción detecta automáticamente las dimensiones de la olla.

La potencia de calentamiento tiene que elegirse en función de qué se quiere cocinar.

Con el fin de reducir el impacto medioambiental, se sugiere ajustar siempre el nivel de potencia mínimo adecuado para la cocción requerida.

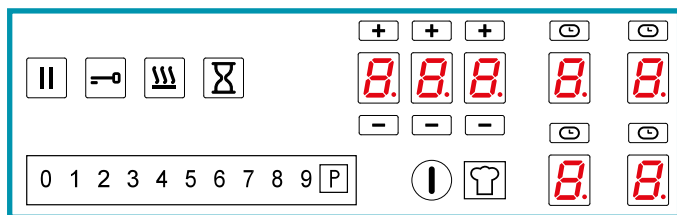
A continuación se muestra una breve tabla:

ÁREAS DE REGULACIÓN

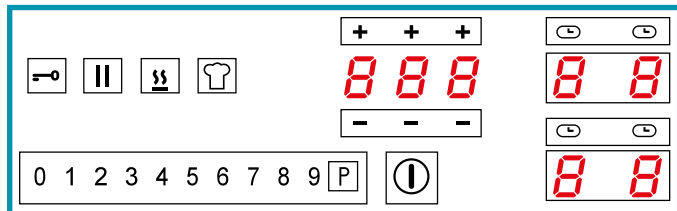
1 - 2	Fundir Calentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 - 3	Montar Descongelar	Arroz, flan y platos cocinados Verduras, pescados, productos congelados
3 - 4	Vapor	Verduras, pescado, carne
4 - 5	Hervir	Patatas cocidas, sopas, pasta Verduras frescas
6 - 7	Cocina a fuego bajo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

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

BOTONERA - BRERA 90



BOTONERA - BRERA 75



Mando	descripción
	Placa de cocción ON/OFF. En caso de que no se active ningún otro mando, la placa se apaga automáticamente después de unos segundos
	Tecla de pausa. Suspende la cocción. Ver función PAUSA
	Botón de bloqueo de los mandos. Bloqueo del teclado para evitar mandos accidentales
	Tecla de función KEEP WARM. Mantiene la cocción a una temperatura de 44 °C
	SOLO BRERA 90: Tecla Temporizador. Activa la configuración de un temporizador genérico
	Tecla CHEF COOK. Activa 4 zonas de cocción con potencias diferentes de calentamiento.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Selector del nivel de potencia Ajusta la potencia de la zona de cocción seleccionada en una escala de 0 a 9
P	Tecla Booster. Ajusta la potencia de la zona de cocción seleccionada al máximo disponible
	Área del temporizador. Muestra el temporizador ajustado. Las teclas y aumentan o disminuyen el valor mostrado en la pantalla correspondiente. Las cifras corresponden de izquierda a derecha: Horas, decenas de minutos, minutos.
	Área de las zonas de cocción. Muestra y selecciona la zona de cocción correspondiente: 1 Lateral izquierdo 2 Central izquierdo 3 Central derecho 4 Lateral derecho
	Temporizador de la zona de cocción. Muestra la activación del temporizador vinculado a la zona de cocción correspondiente

Visualización de la pantalla	descripción
	Zona de cocción en Stand-by

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

PROCEDIMIENTO DE CAMBIO DE POTENCIA - BRERA 90

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

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

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

PROCEDIMIENTO DE CAMBIO DE POTENCIA - BRERA 75

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

Secuencia	descripción
	Con la placa apagada Pulse la tecla ON/OFF
	Antes de 3 segundos, pulse de nuevo la tecla ON/OFF I . La tecla U comienza a parpadear
	Mantenga pulsada la tecla U
	Las pantallas de las zonas de cocción muestran: 0 . Pulse las cuatro zonas en el sentido de las agujas del reloj.
	Suelte la tecla
	La pantalla de la zona de cocción muestra el símbolo U alternando con el número de parámetro La zona del temporizador muestra el ajuste actual del parámetro 0 El parámetro para ajustar la potencia es U0.
	Pulse la zona del temporizador para cambiar el valor de la potencia ajustada. Pulse en el selector de nivel de potencia: - a la izquierda para disminuir el valor, - a la derecha para aumentarlo

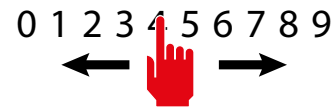
Secuencia	descripción
	Valor de potencia Mínimo: 2,8 2,8 kW Máximo: 7,4 7,4 kW Incremento de ajuste: 0,1 kW
	Pulse U para salir del ajuste del parámetro
	Para guardar los cambios y salir del menú: - pulse la tecla ON/OFF I durante 2 segundos. Para salir del menú sin guardar los cambios: - pulse la tecla U

ENCENDIDO AUTOMÁTICO DE LA ZONA DE COCCIÓN

- Encienda la placa de cocción **I**
 - 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:

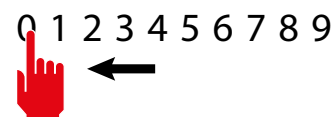


- Pulse la tecla **P** para activar el nivel Booster.

La pantalla de la zona de cocción seleccionada muestra **P**. 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 **I**.

En la pantalla de las zonas de cocción aún muy calientes, aparecerá el


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

FUNCIÓN BRIDGE (ZONA AMPLIADA):

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

SOLO BRERA 90

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

Para activar la función, pulse el botón intermitente  antes de que transcurran 10 segundos.

Para activar manualmente la función BRIDGE:



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

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



- Ajustar el nivel de potencia deseado.

Para deshabilitar la función BRIDGE:


- Pulse los botones de las dos zonas de cocción emparejadas al mismo tiempo.


FUNCIÓN KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

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

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

El punto inferior derecho se ilumina .

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

activación de la función .

Para desactivar la función KEEP WARM:


- Pulse la tecla de la zona de cocción con la función Keep Warm activa



- Pulse la tecla Keep Warm .

FUNCIÓN CHEF COOK:

activa 4 zonas de cocción con cuatro 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.

BRERA 90



BRERA 75




Para desactivar la función CHEF COOK:

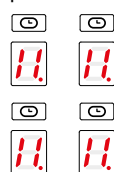
- Pulse la tecla Chef Cook .

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


- **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


0 1 2 3 4 5 6 7 8 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

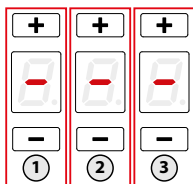
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9





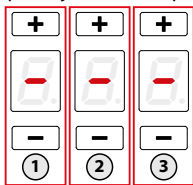
FUNCIÓN TIMER (temporizador)

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

- **BRERA 90:** Pulse la tecla del temporizador 
- **BRERA 75:** - Pulse la zona del temporizador



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



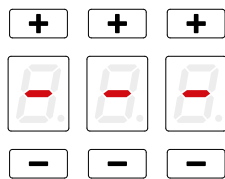
- Zona 1: horas
- Zona 2: decenas de minutos
- Zona 3: minutos
- Tiempo máximo ajustable: 9 horas 59 minutos
- Después de 10 segundos, el temporizador comenzará la cuenta atrás.
- Al final del recuento, sonará una señal acústica.
- Pulse cualquier tecla para desactivar la señal acústica.




FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR DE ZONA DE COCCIÓN: permite apagar una zona de cocción después de un tiempo determinado

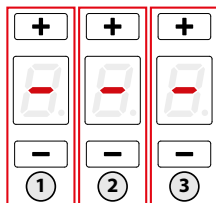
- Presione la tecla de la zona de cocción que desea ajustar. El punto inferior



- derecho se ilumina
- Pulse en la zona del temporizador.



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



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

FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO: establece la potencia máxima durante un tiempo preestablecido y vuelve al nivel de potencia anterior.

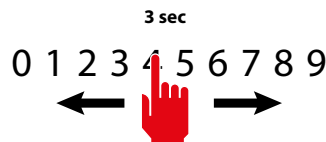
- Presione la tecla de la zona de cocción que desea ajustar. El punto inferior



- derecho se ilumina
- Deslice el dedo hacia la derecha en el selector de nivel de potencia y deténgase en el nivel deseado. La función solo puede activarse para los niveles 1 a 8.



- Mantenga pulsado el nivel seleccionado durante 3 segundos



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.

SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCIÓN

Apagado de seguridad

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

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

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

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

Para restablecer el correcto funcionamiento:

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

Dispositivo anti recalentamiento

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

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

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Un mantenimiento constante asegura un buen funcionamiento y un óptimo rendimiento a lo largo del tiempo.



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

Antes de limpiar la placa de cocción, asegúrese de que esté a temperatura ambiente.

Limpie siempre la placa de cocción después de cada uso con un limpiador especial para vitrocerámica, procurando eliminar inmediatamente los restos de comida y las posibles incrustaciones.

Una solución de agua, preferiblemente destilada, y vinagre blanco puede ser útil para eliminar las manchas de cal y ablandar las incrustaciones antes de retirarlas con la rasqueta adecuada.

Nunca utilice alcohol en la superficie de la placa.

No utilice productos que contengan:

- agentes corrosivos (sosa, ácidos, amoníaco).
- agentes abrasivos (polvo o pastas).

No utilice objetos con punta ni abrasivos.

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



No arrastre nunca las sartenes por la placa de cocción, sino levántelas, para evitar arañazos.



No lave las lengüetas en el lavavajillas.

CONSEJOS ÚTILES PARA SU CUIDADO

Le aconsejamos que limpie su vitrocerámica con frecuencia, lo ideal es que lo haga después de cada uso.

Evite las esponjas que raspen y los agentes abrasivos. Evite también los productos de limpieza químicos agresivos como los pulverizadores para hornos o los quitamanchas, así como los productos de limpieza universales o para el baño.

Basta un descuido ...

No permita que la encimera caliente entre en contacto con plástico, el papel de aluminio, el azúcar o alimentos con azúcar acaben en la vitrocerámica caliente. Le aconsejamos que los retire con la mayor rapidez posible del área de cocción caliente con una rasqueta metálica adecuada. Si se funden, podrían dañar la vitrocerámica. Por eso, antes de cocinar alimentos con un elevado contenido en azúcar, aplique un producto de limpieza adecuado.

Resultado brillante en tres sencillos pasos:

Para una limpieza a fondo, retire primero la suciedad más llamativa y los restos de comida con una rasqueta metálica adecuada.

Cuando la placa ya esté fría, vierta unas gotas de un producto de limpieza adecuado sobre la vitrocerámica y pase un papel de cocina o un paño limpio.

A continuación, frote la vitrocerámica con un paño húmedo y séquela con un paño limpio. ¡Listo!

¿Cómo identifico una rasqueta adecuada para vitrocerámica?

- Rasqueta de metal (no se derrite ni se incendia)
- Rasqueta fácil de bloquear / desbloquear
- La cuchilla está fijada, es estable y no se desplaza
- La cuchilla está intacta, limpia y es inoxidable
- Rasqueta certificada por un instituto de control
- Manual de usuario e instrucciones de seguridad disponibles

LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES INTERNAS



Se prohíbe limpiar las partes eléctricas o las partes del motor situadas dentro de la campana con líquidos o solventes.

Para las partes metálicas internas, consulte el apartado anterior.

FILTROS METÁLICOS ANTIGRASA

Se aconseja lavar **frecuentemente** los filtros metálicos (**F**) (al menos cada mes) dejándolos en remojo durante 1 hora en agua hirviendo con detergente para platos, evitando doblarlos.

No use detergentes corrosivos, ácidos o alcalinos.

Enjuáguelos con cuidado y espere a que estén secos para volver a montarlos.

Es posible lavar los filtros en el lavavajillas, pero este tipo de lavado podría oscurecer el material de los filtros; para reducir este problema, utilice lavados a baja temperatura (60°C como máximo) **sin utilizar detergentes**.

Para extraer y montar los filtros metálicos, consulte las instrucciones de montaje.

FILTROS CARBÓN Y ZEOLITA (OPCIONAL)

Para la vida útil y la regeneración de los filtros, consulte las instrucciones específicas suministradas con su embalaje.

Esperar a que el filtro se haya enfriado antes de volver a montarlo.

BANDEJA DE RECOGIDA DEL ACEITE

Se recomienda limpiar la bandeja cada 1 mes.

No use detergentes corrosivos, ácidos o alcalinos.

Para una limpieza más profunda, quite la bandeja de recogida del aceite (consulte la figura) y lávela con agua y detergente para platos. Enjuáguela con cuidado y espere a que esté bien seca para volver a montarla.



No lave de recogida del aceite en el lavavajillas.

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
+ 0 + 3	Activación continua de una tecla	- Objetos metálicos sobre el teclado - Agua sobre el teclado	- Retire los objetos metálicos - Seque el agua
+ 2 + 1	Temperatura interna superior a 85 °C	- Zonas de ventilación cubiertas o insuficientes	- Permita la disipación del calor interno
+ 3 + 1	Configuración incorrecta	- Error de configuración	- Contacte al servicio técnico
+ 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
+ 4 + 7	No hay comunicación entre el teclado y los módulos inductores	- Cable de comunicación dañado o desconectado - Módulo inductor dañado	- Contattare l'Assi- - Contacte al servicio técnico

+ 2 + 0 + 2 + 2 + 3 + 5 + 3 + 6	Error interno del teclado de mandos		- Contacte al servicio técnico
+ 2	Se han superado los límites de temperatura en la zona de cocción	- Olla vacía - Tipo de olla inadecuada - Olla o vidrio demasiado calientes	- Llene la olla - Utilice una olla adecuada - Retire la olla y deje que la zona se enfríe
+ 3	Olla inadecuada	- La olla tiene poco material ferrítico - La olla ha creado un error en el módulo inductor - Fallo del inductor	- Utilice una olla adecuada - Retire la olla, espere 8 segundos y vuelva a intentarlo - Contacte al servicio técnico
+ 4	Configuración incorrecta	- Error de configuración del inductor	- Contacte al servicio técnico
+ 5	No hay comunicación entre el teclado y el generador	- Cable LIN defectuoso o desconectado - Conexión eléctrica equivocada - Avería interna - Error de configuración	- Contacte al servicio técnico - Controle la conexión eléctrica de las regletas de bornes - Contacte al servicio técnico - Contacte al servicio técnico
+ 6	Alimentación incorrecta	- Tensión de alimentación fuera de rango - Frecuencia de la tensión de alimentación incorrecta - Fallo del inductor	- Compruebe que la tensión de alimentación es correcta: - Tensión y frecuencia - Contacte al servicio técnico
+ 7	Fallo del inductor interno		- Contacte al servicio técnico
+ 8	El ventilador de refrigeración no funciona	- Ventilador sucio - Fallo del ventilador	- Limpieza de los conductos de ventilación - Contacte al servicio técnico
+ 9	Sonda de temperatura del inductor defectuosa	- Sonda de temperatura del inductor defectuosa	- Contacte al servicio técnico
+ A	Fallo del inductor interno		- Contacte al servicio técnico
+ H	La sonda de temperatura del inductor tiene un valor fijo	- Vidrio demasiado caliente - Sonda defectuosa	- Enfríe el vidrio - Contacte al servicio técnico

Nota:

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

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.

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 / Número de série
Matricola / Serial number / Seriennummer / Numéro de série / Matricula / Número de série**

┌

┐

└

┘