

# falmec



# Zero Easy

---

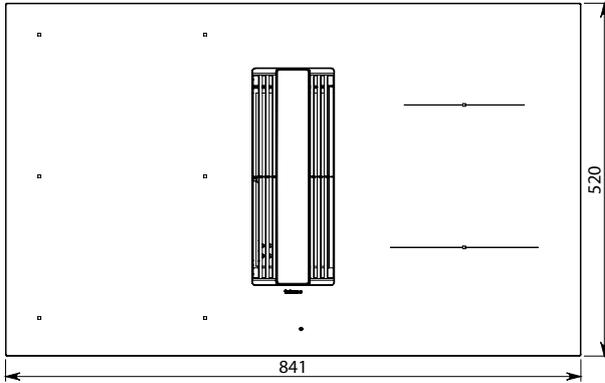
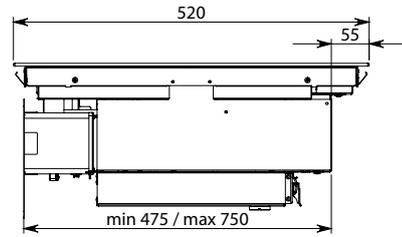
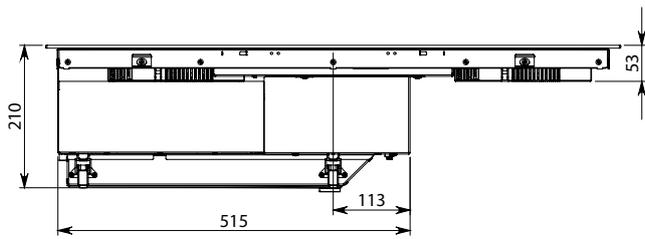
## INSTRUCTIONS BOOKLET

---

LIBRETTO ISTRUZIONI <sup>IT</sup>  
INSTRUCTIONS BOOKLET <sup>EN</sup>  
GEBRAUCHSANWEISUNG <sup>DE</sup>  
MODE D'EMPLOI <sup>FR</sup>  
MANUAL DE INSTRUCCIONES <sup>ES</sup>

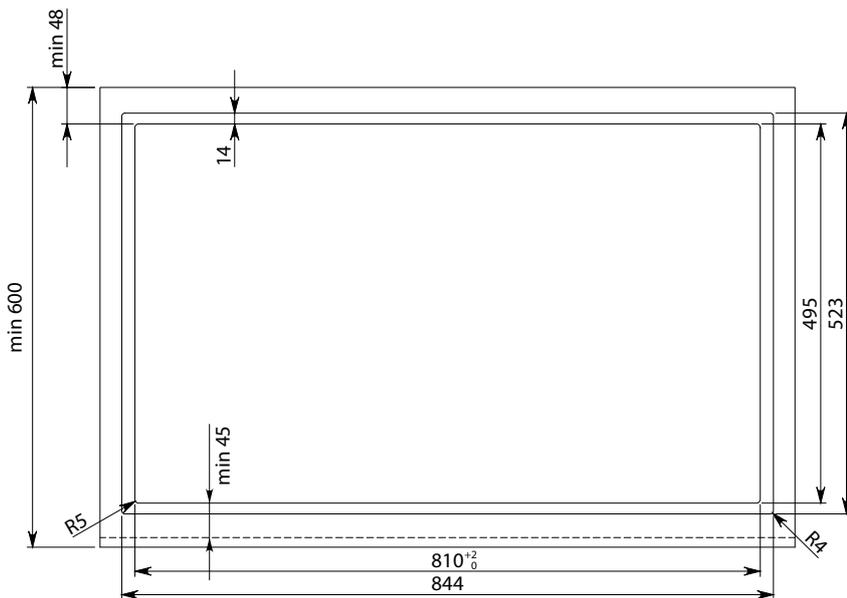
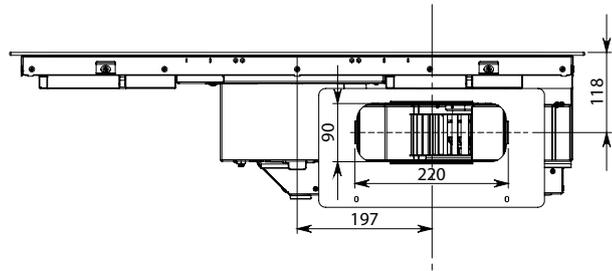
ИНСТРУКЦИИ <sup>RU</sup>  
INSTRUKCJA OBSŁUGI <sup>PL</sup>  
BRUGSANIVSNINGER <sup>DA</sup>  
HANDLEIDING <sup>NL</sup>  
OHJEKIRJA <sup>FI</sup>

---

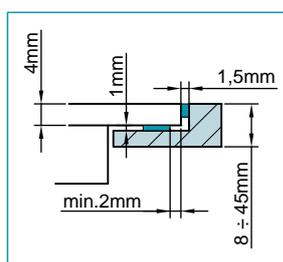
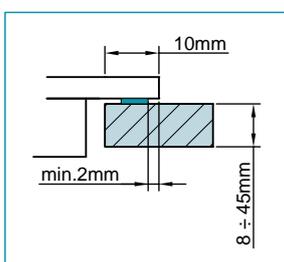


 **26 kg**

**VISTA POSTERIORE  
REAR VIEW**

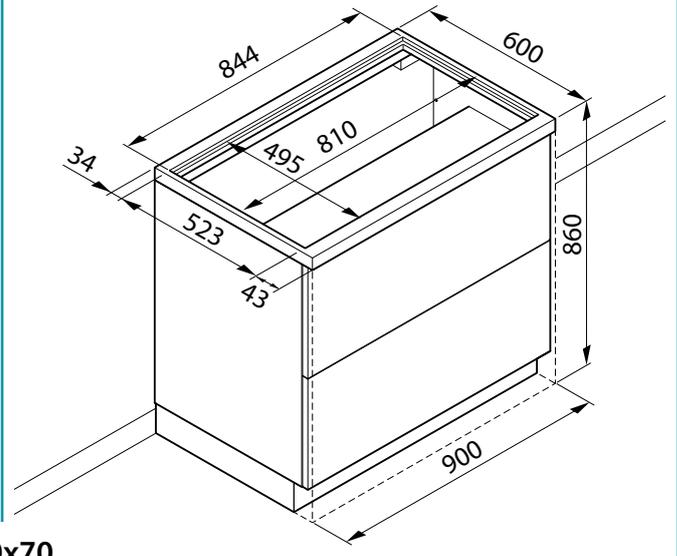
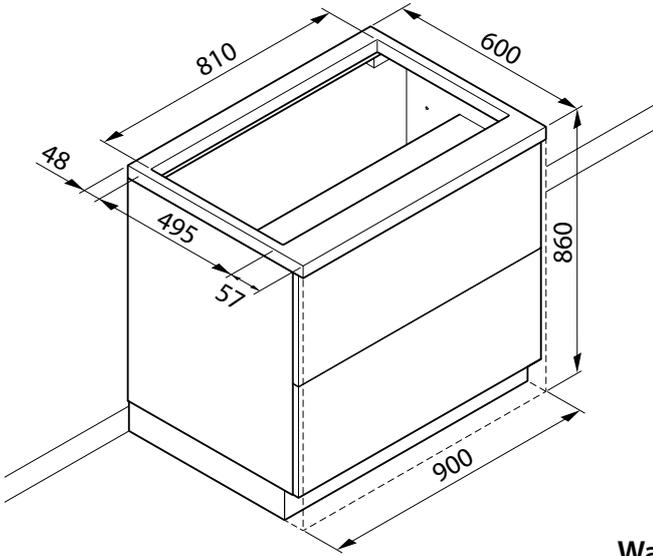


- IT - Misure foro per incasso.
- EN - Hole measurements for installation.
- DE - Lochabmessungen für Einbau.
- FR - Mesures du trou pour encastrement.
- ES - Medidas del orificio para empotrado.
- RU - Размеры монтажного отверстия.
- PL - Wymiary otworu do zabudowy.
- DA - Mål til åbning for indbygning.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

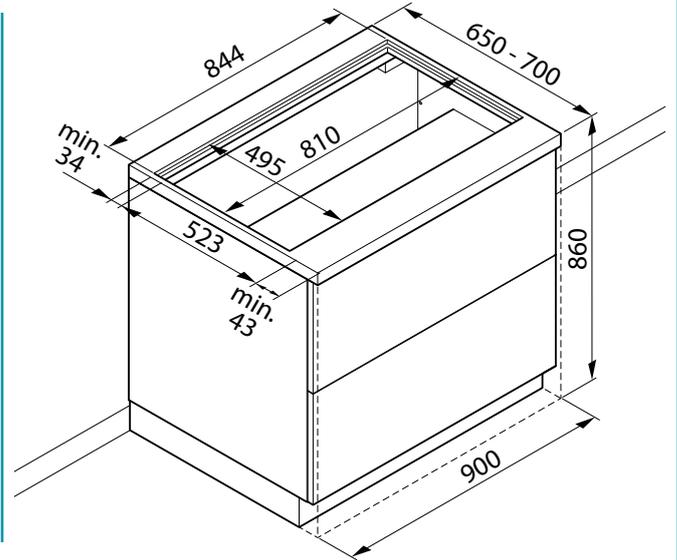
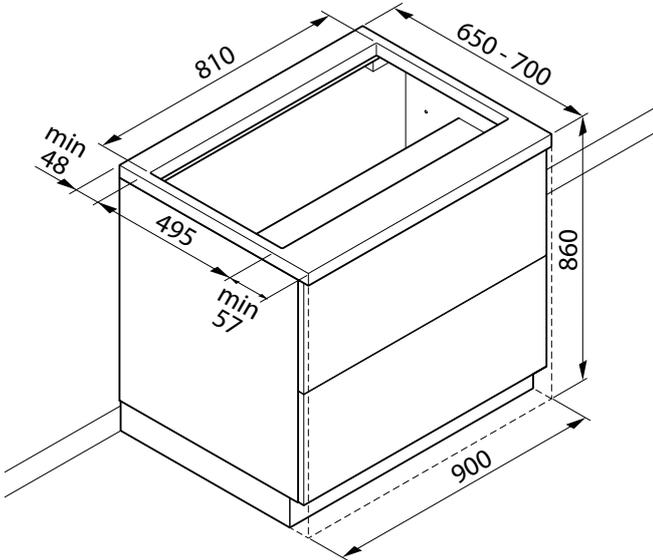


**BUILT-IN  
version:**

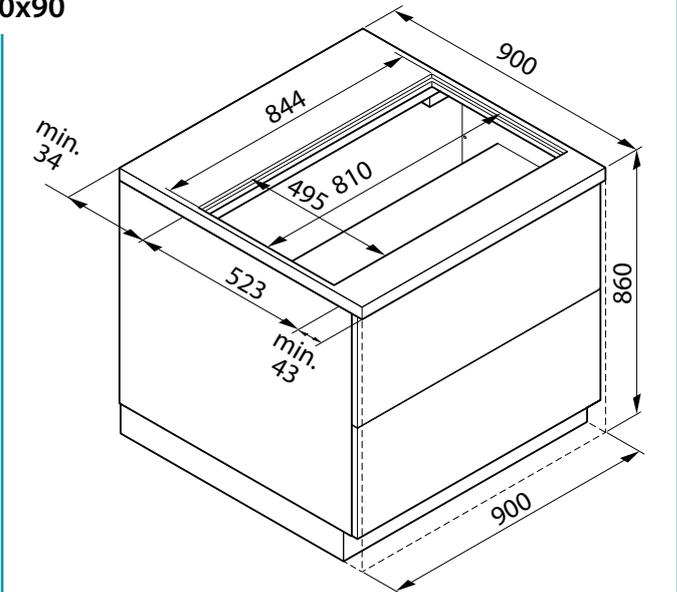
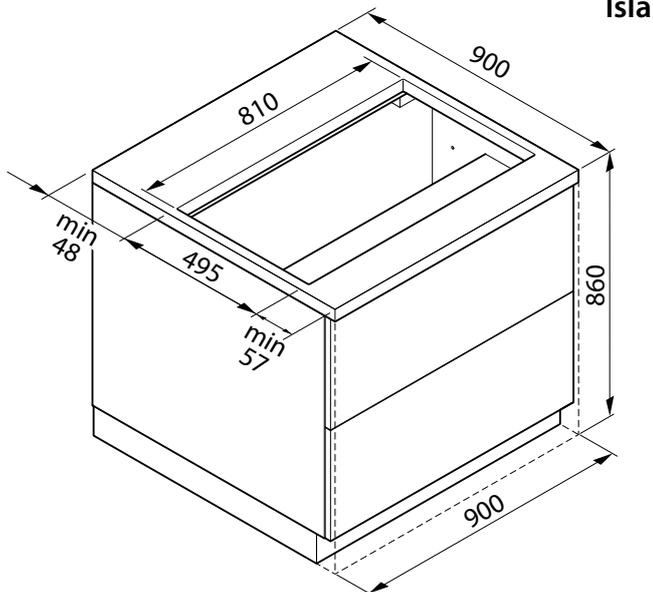
**Wall 90x60**



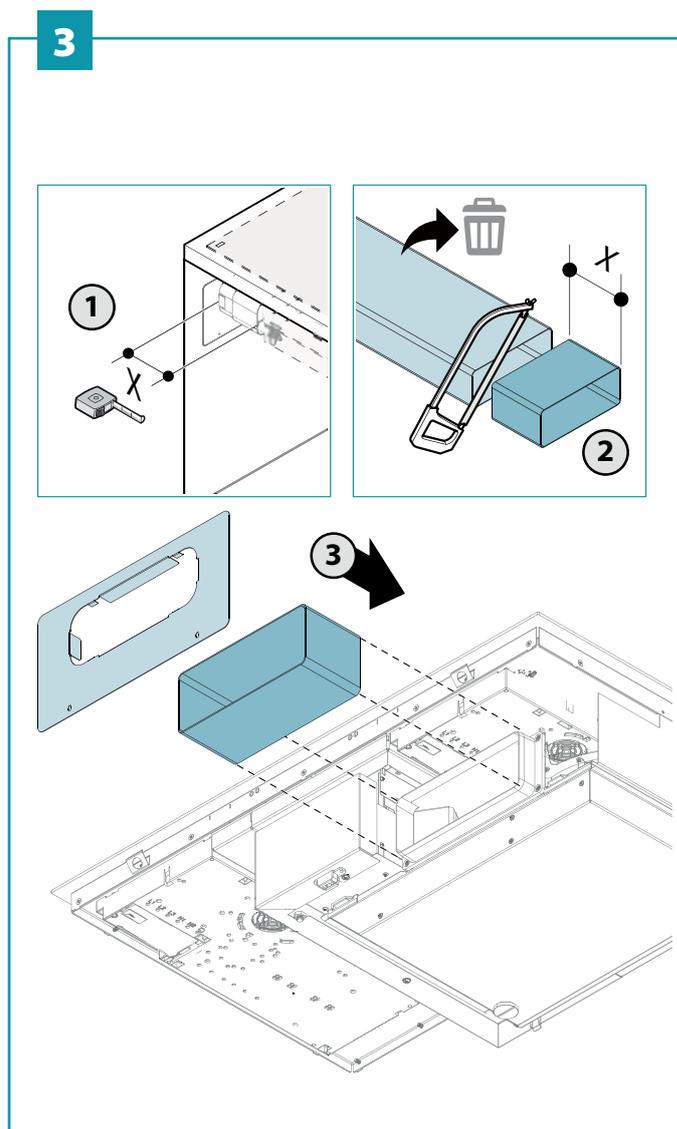
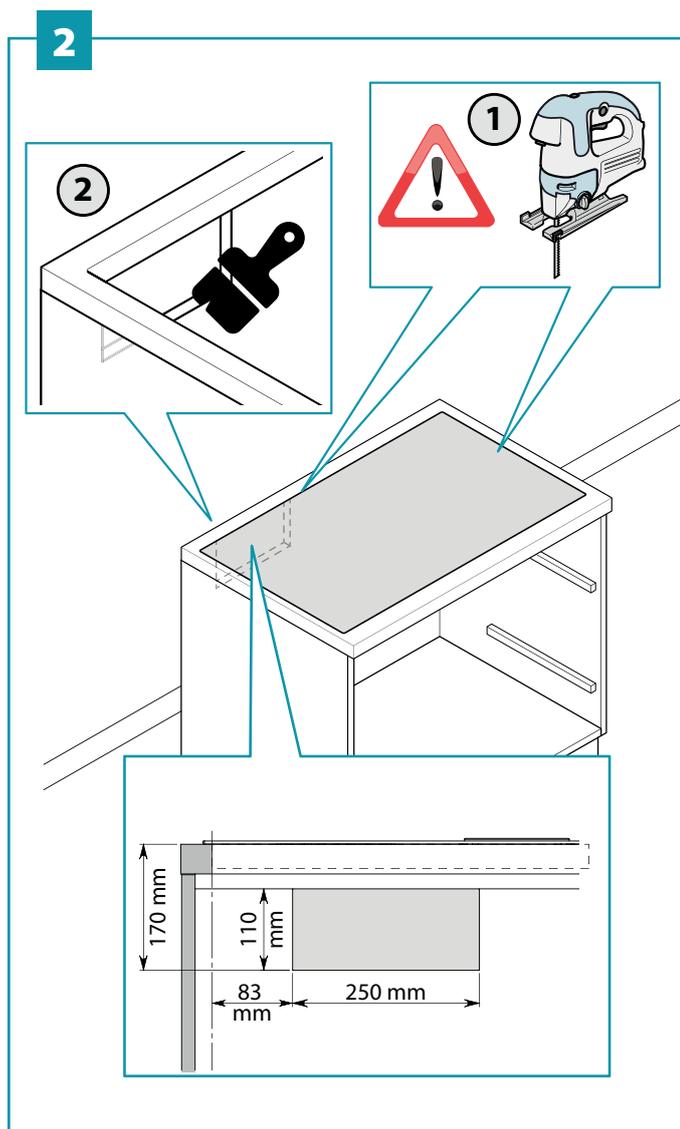
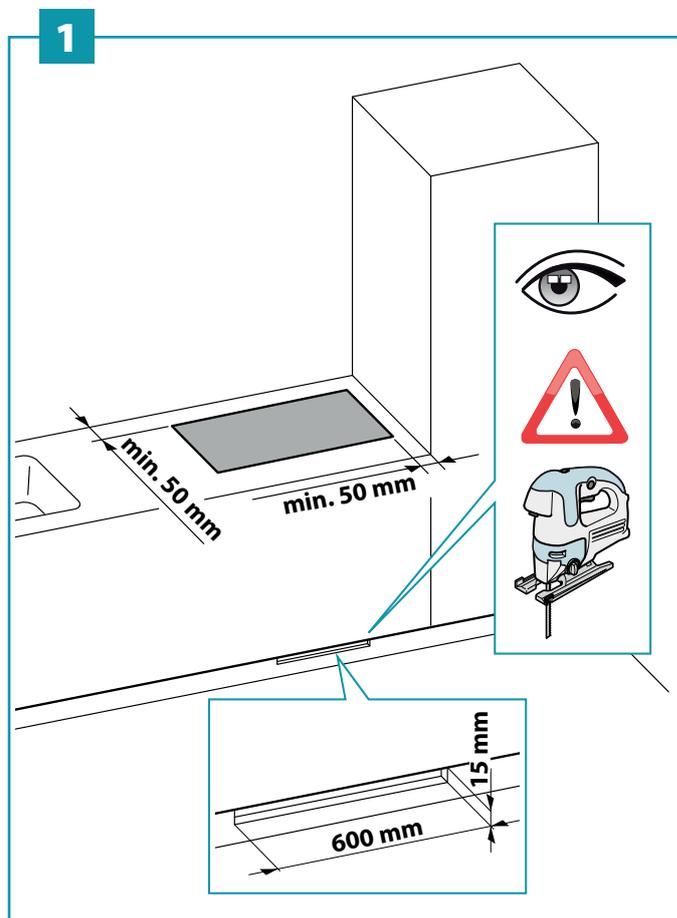
**Wall 90x70**



**Island 90x90**



- IT - Distanze di sicurezza (1). Taglio del top (2). Sigillare le superfici tagliate (ad esempio con colla per legno). Installazione del tubo (3).
- EN - Safety distance (1). Cutting the top (2). Seal the cut surfaces (e.g. with wood glue). Installing the pipe(3).
- DE - Sicherheitsabstände (1). Schneiden Sie die Spitze (2). Die abgeschnittenen Oberflächen abdichten (zum Beispiel mit Leim für Holz). Installation der Leitung (3).
- FR - Distances de sécurité (1). Couper le haut (2). Sceller les surfaces coupées (avec de la colle à bois par exemple). Installation du tuyau (3).
- ES - Distancias de seguridad (1). Cortando la parte superior (2). Selle las superficies cortadas (por ejemplo con cola para madera). Instalación del tubo (3).
- RU - Безопасное расстояние (1). Вырезание верхней части (2). Склеить отрезанные поверхности (например, с помощью клея для дерева). Установка трубы (3).
- PL - Odległości bezpieczeństwa (1). Cięcie górnej części (2). Uszczelnić wycięte powierzchnie (np. klejem do drewna). Instalacja rury (3).
- DA - Sikkerhedsafstand (1). Skær toppen (2). Forsegl skarpe overflader (fx med trælim). Installation af røret (3).
- NL - Veiligheidsafstanden (1). Snijden van de top (2). Dicht de snijvlakken af (bijvoorbeeld met houtlijm). Installatie van de pijp (3).
- FI - Turvaetäisyyt (1). Tason leikkaaminen (2). Tiivistä leikatut pinnat (esim. puuliimalla). Putken asennus (3).



IT - Inserimento cappa su base (4-5). Collegamenti elettrici cappa a piano cottura (6).

EN - Insertion of the hood onto the base (4-5). Motor and hob electrical connections (6).

DE - Einsetzen der Haube auf der Basis (4-5). Elektrische Anschlüsse des Motors und die Kochfläche (6).

FR - Insertion de la hotte sur la base (4-5). Branchements électriques moteur et plan de cuisson (6).

ES - Inserción de la campana en la base (4-5). Conexiones eléctricas del motor y placa de cocción (6).

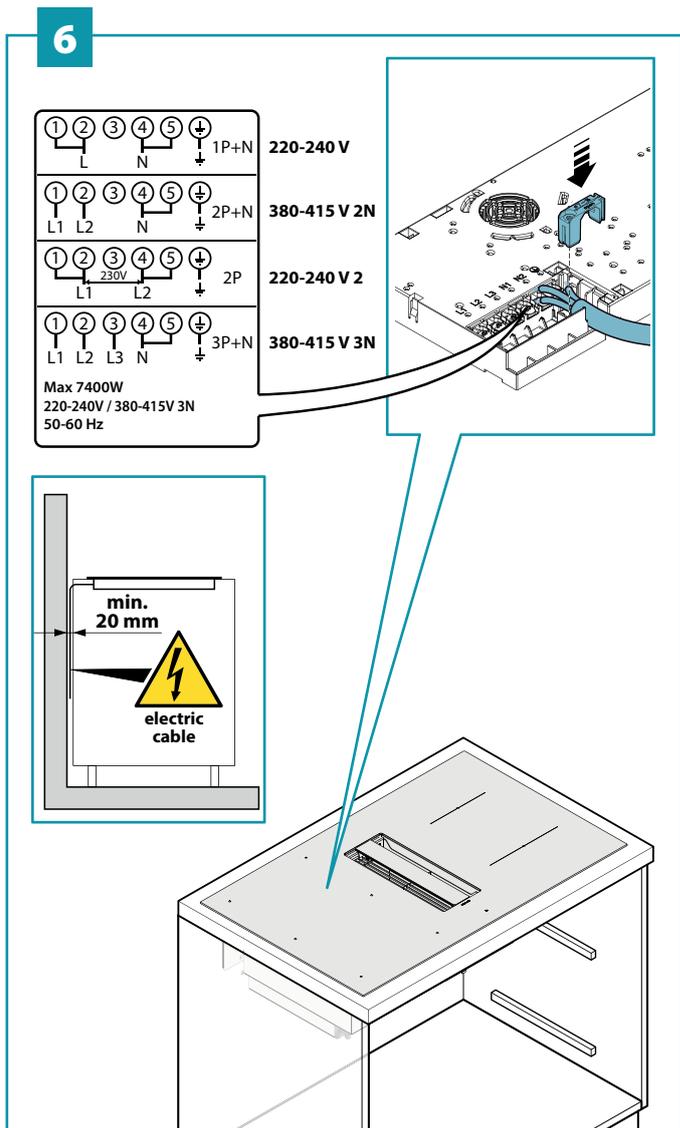
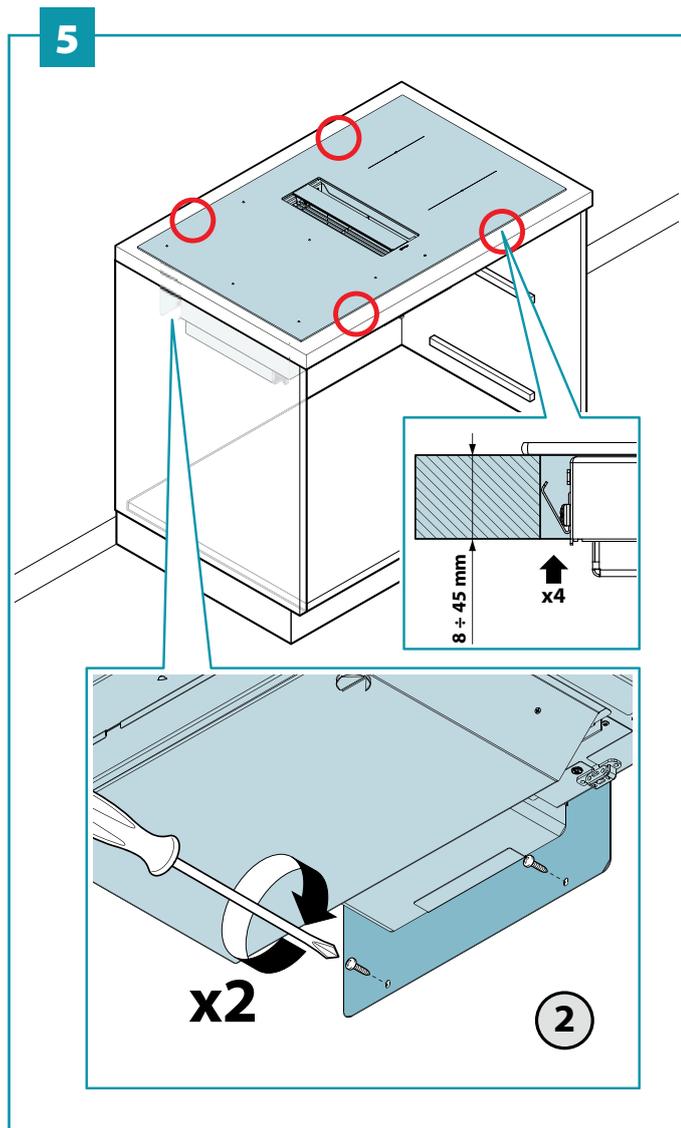
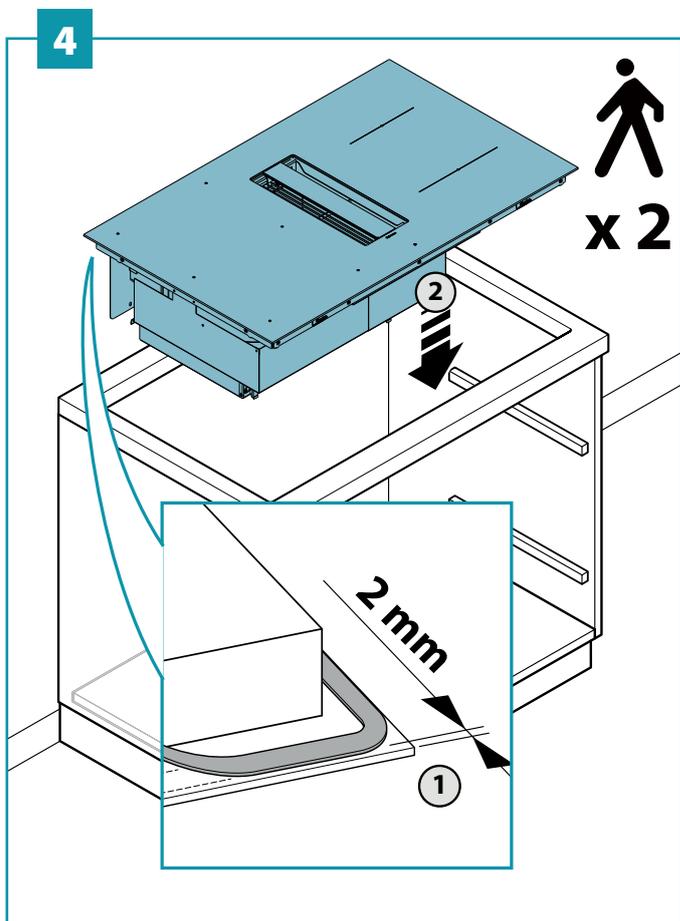
RU - Установка вытяжки на основание (4-5). Электрические подключения двигателя и индукционной поверхности (6).

PL - Umieszczenie okapu na podstawie (4-5). Połączenia elektryczne silnika i płytę grzewczą (6).

DA - Isætning af emhætten på underlaget (4-5). Motorens og pladens elektriske tilslutninger (6).

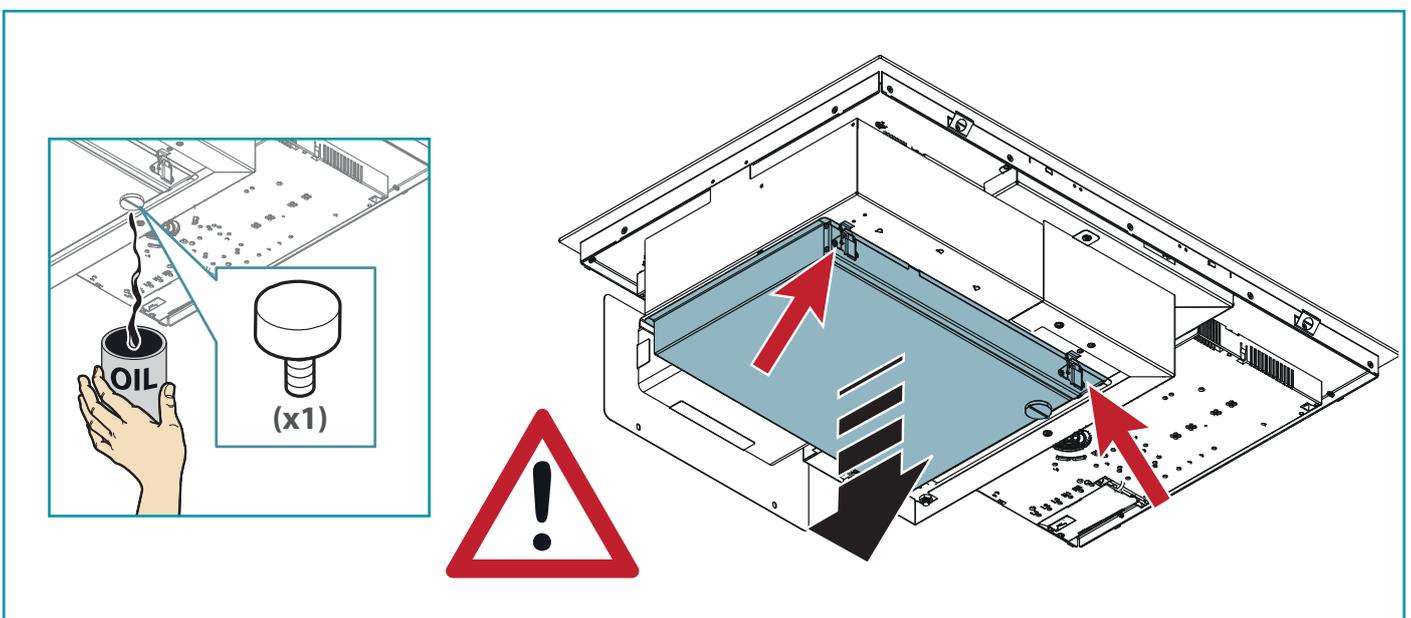
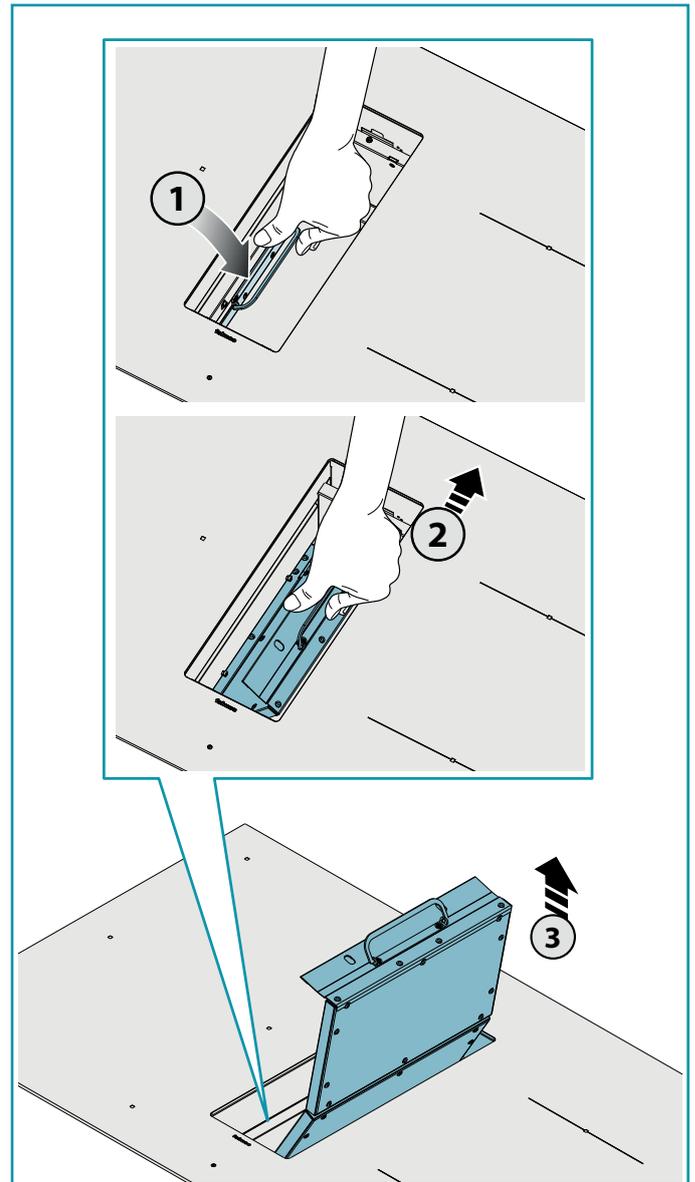
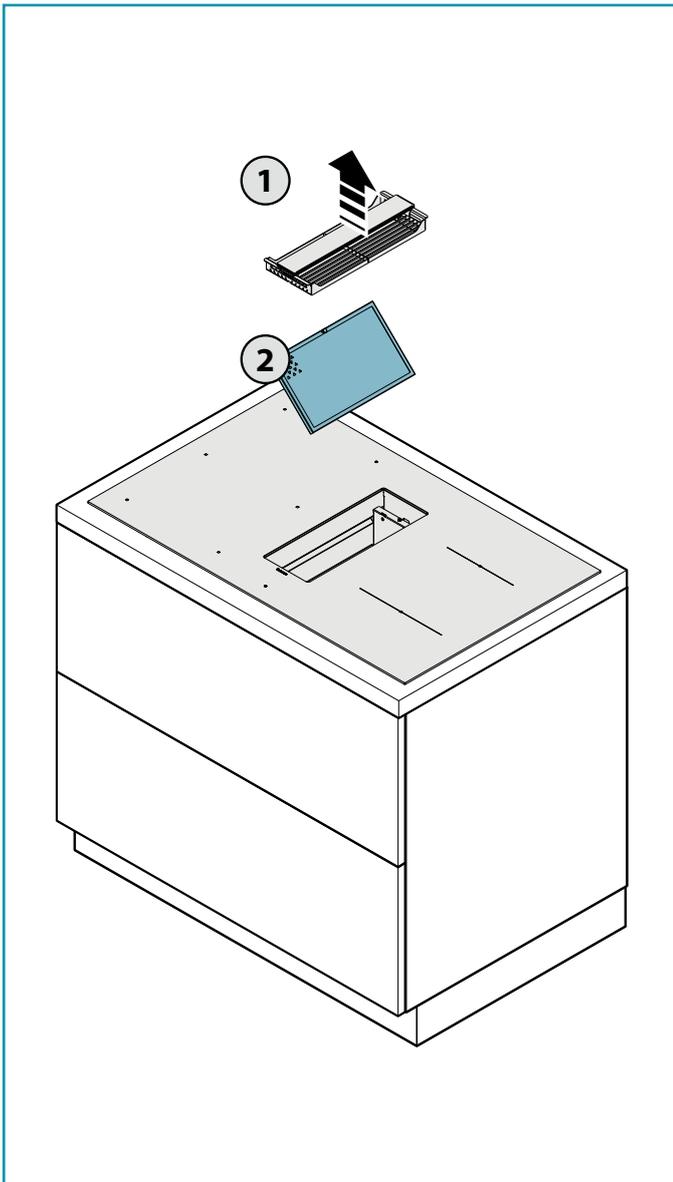
NL - Plaatsing afzuigkap op basis (4-5). Elektrische aansluitingen afzuigkap en kookplaat (6).

FI - Liesituulettimen asentaminen alustaan (4-5). Moottorin ja lie-  
den sähköliitännät (6).



IT - PULIZIA E MANUTENZIONE  
EN - MAINTENANCE  
DE - REINIGUNG UND WARTUNG  
FR - NETTOYAGE ET ENTRETIEN  
ES - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

RU - ОЧИСТКА И УХОД  
PL - CZYSZCZENIE I KONSERWACJA  
DA - RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE  
NL - REINIGING EN ONDERHOUD  
FI - HUOLTO





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.



### 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.
- 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.
- Keine Metallgegenstände auf den eingeschalteten Kochbereichen ablegen.



### Technische Sicherheit

- Die Installation muss von kompetenten und qualifizierten Installateuren unter Befolgung der Angaben der vorliegenden Gebrauchsanweisung sowie unter Einhaltung der gültigen Sicherheitsvorschriften vorgenommen werden.

**Wenn das Speisekabel oder andere Teile beschädigt sind, darf die Kochebene NICHT benutzt werden:** Die Kochebene von der Stromversorgung abtrennen und sich zwecks Reparatur an den Händler oder an eine autorisierte Kundendienststelle wenden.

**Die elektrische, mechanische und funktionelle Struktur des Geräts darf nicht verändert werden.**

**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.



**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.
- 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.
- Falmecc 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.

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.

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

## 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.
- Nie Wasser zum Löschen eines Feuers benutzen. Den Kochbereich ausschalten. Die Flammen mit einem Deckel, einer feuerfesten Decke oder etwas Ähnlichem ersticken.
- Keine brennbaren Gegenstände in den Schubladen unterhalb

der Kochebene aufbewahren. Der Besteckeinsatz muss aus hitzebeständigem Material sein.

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



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

## WAHL DES TOPFES

### Für Induktion geeignete Töpfe:

Nur Töpfe mit einem vollständig magnetisierbaren, ausreichend breiten und perfekt flachen Boden sind für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet.

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

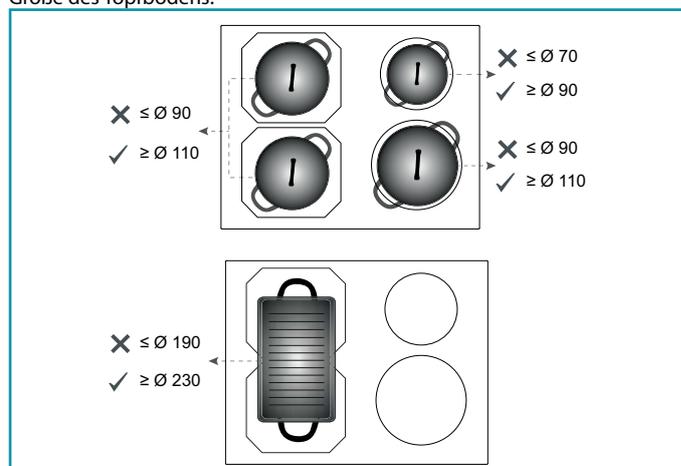
Die Verwendung von Töpfen mit unebenem Boden macht es schwierig, den Topf zu erkennen und zu erhitzen.

Geeignete Töpfe (Beispiele):

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



Größe des Topfbodens:



**Nicht für Induktion geeignete Töpfe:**

Töpfe mit nicht oder nur teilweise magnetisierbaren Böden, die kleiner als die angegebene Mindestgröße sind und nicht perfekt flach sind, sind nicht für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet.

Nicht geeignete Töpfe (Beispiele):

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

**Geräusche beim Kochen**

Die Töpfe können beim Kochen Geräusche abgeben: Dies ist keine Störung und beeinträchtigt die Funktion des Produkts nicht.

Das Geräusch hängt von der Art des Topfes und des Bodens ab.

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

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

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

- Die Größe der Töpfe muss dem benutzten Kochbereich angemessen sein.
- Immer einen Topf bzw. eine Pfanne pro Kochbereich benutzen, auch in der Funktion BRIDGE.
- Kein heißes Geschirr auf die Sensortasten und die Kontrollleuchten stellen, da die darunter befindliche Elektronik dadurch beschädigt werden kann.
- Die Betätigungstasten und Kontrollleuchten müssen immer sauber sein.
- Keine Metallgegenstände direkt unterhalb der Kochebene aufbewahren.
- Möglichst immer Deckel benutzen, um eine Dispersion der Hitze zu verhindern.
- Mit wenig Wasser kochen.
- Nach Koch- oder Bratbeginn der Speisen die Wärmeleistung der Kochebene auf eine niedrigere Stufe stellen.

**Angaben und Hinweise zur Sicherheit****Hinweis für Personen mit Herzschrittmacher:**

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

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

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

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

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

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

Das maximale Gesamtgewicht eventuell auf der Abzugshaube abgestellter oder an ihr aufgehängter Gegenstände (falls vorgesehen) darf 1,5 kg nicht überschreiten.

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.**

**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.

**POSITIONIERUNG**

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

**KOCHFELDER****ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**

(Dieser Abschnitt ist ausschließlich qualifiziertem Personal vorbehalten)



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

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

**Für die elektrischen Anschlüsse qualifiziertes Personal beauftragen. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden.**

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

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

Bei:

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

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

## ICHERHEITSVORRICHTUNGEN DER KOCHEBENE

### Sicherheitsausschaltung

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

Um diesen Kochbereich wieder in Betrieb zu setzen, die entsprechenden Tasten berühren.

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.

## SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

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

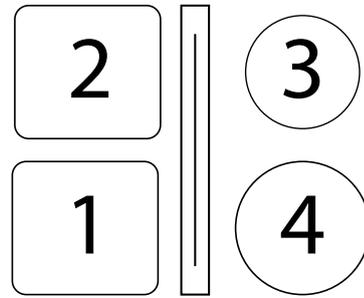
Sicherstellen, dass die Verkleidung der Arbeitsflächen mit hitzebeständigen Klebstoffen angebracht wurde. Andernfalls könnten sich die Flächen verformen oder ablösen.



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

### Anschluss der Kochebene

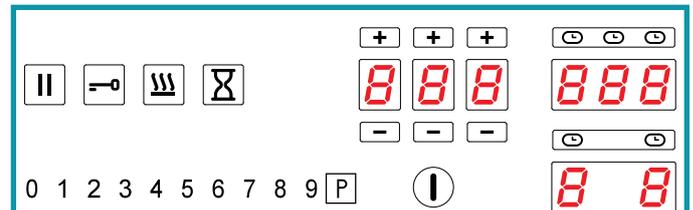
Netz	Anschluss	Querschnitt des Kabels	Versorgungskabel
220V -240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V -415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F
380V -415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F



### EISTUNGEN:

Eigenschaft	
Gesamtleistung	3000-7400W
Position 1	
Nennleistung	2100W
Leistung Booster	3000W
Position 2	
Nennleistung	2100W
Leistung Booster (1/2)	3000W
Position 3	
Nennleistung	1400W
Leistung Booster (1/2)	2100W
Position 4	
Nennleistung	2300W
Leistung Booster	3000W

### TASTATUR



Schaltung	Beschreibung
	Kochfeld ON/OFF. Wenn keine andere Schaltung betätigt wird, erfolgt nach einigen Sekunden die automatische Abschaltung des Kochfelds
	Pause-Taste. Unterbricht den Garvorgang. Siehe PAUSE-Funktion
	Taste Tastensperrung. Sperrung der Tastatur, um versehentliche Schaltungen zu vermeiden
	Taste KEEP-WARM-Funktion. Behält eine Warmhaltetemperatur von 44 °C bei
	Timer-Taste. Befähigt die Einstellung eines Kurzzeitweckers
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Leistungsstufenregler Die Leistung der gewählten Kochzone kann auf die Stufen 0 bis 9 eingestellt werden
<b>P</b>	Booster-Taste. Die Leistung der gewählten Kochzone wird auf die verfügbare Höchstleistung eingestellt

	<b>Timer-Bereich.</b> 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.
	<b>Kochzonenbereich.</b> Anzeige und Wahl der entsprechenden Kochzone: - Vorne links - Hinten links - Vorne rechts - Hinten rechts
	<b>Timer Kochzone.</b> 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

## 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. Die Heizleistung muss entsprechend den Speisen gewählt werden, die zubereitet werden sollen.  
 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 Induktionskochenstufen ist kürzer als bei Gaskochenstufen.

## ÄNDERN DER LEISTUNG

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

Reihenfolge	Beschreibung
	Bei ausgeschaltetem Kochfeld ON/OFF-Taste drücken
	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 fünf 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 <b>Der Parameter zur Einstellung der Leistung ist U0.</b>
	Kochzone drücken, um den eingestellten Leistungswert zu ändern. Leistungsstufenregler betätigen: - nach links, um den Wert zu senken, - nach recht, um ihn zu erhöhen
	Leistungswert Mindestwert: 1,4 2,8 kW Höchstwert: 3,7 7,4 kW Reglerschritte: 0,2 kW

Reihenfolge	Beschreibung
	<p>Auf  drücken, um die Parametereinstellung zu verlassen</p>
	<p>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</p>

### 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:

→

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

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

### AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS:

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

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

- 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 Kochzo-

nen: . 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.

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



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

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



- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.

**So deaktivieren Sie die BRIDGE-Funktion:**

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten der beiden gepaarten Kochzonen.

### FUNKTION KEEP WARM

**Hält die Speisen auf etwa 44 °C warm**

- Taste der zu regulierenden Kochzone drücken.

Der untere rechte Punkt 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

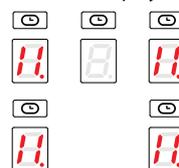


- Taste Keep Warm drücken.

### 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 Tastensperre  eine Sekunde lang drücken

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

### Ausschalten der Funktion TASTENSPIERRUNG:

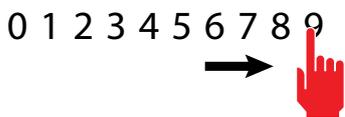
-Taste zur Tastensperre  eine Sekunde lang drücken

### 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

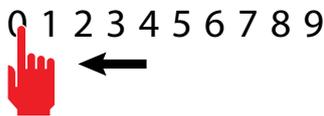


- Auf dem Display der Kochzone erscheint die Einstellung der Funktion 

### Ausschalten der Funktion KINDERSICHERUNG:

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

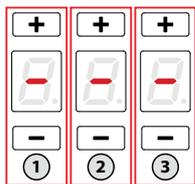
-Taste einer Kochzone drei Sekunden lang drücken   
 -Taste loslassen und mit dem Finger auf dem Regler der Leistungsstufen 0 bis 9 nach links wischen



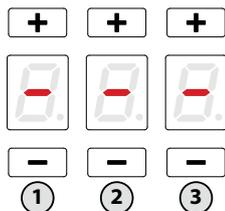
### TIMER-FUNKTION

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

-Timer-Taste  drücken



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



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

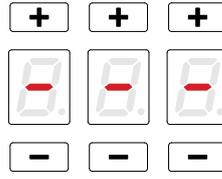
### FUNKTION KOCHZONENTIMER:

zum Ausschalten einer Kochzone nach einer eingestellten Zeit

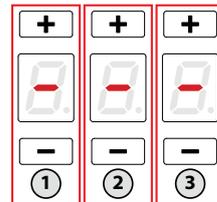
-PTaste der einzustellenden Kochzone drücken. Der untere rechte Punkt

 leuchtet auf

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



-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



- 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.

3 - Wählt man eine niedrigere Leistungsstufe als die vor dem Beginn der Funktion zum Automatischen Erhitzen eingestellten, so wird die Funktion ausgestellt.

### RECALL-FUNKTION:

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

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

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

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

## WAS BEI AUFTRETEN VON PROBLEMEN ZU TUN KOCHFELDER

### Die Kochebene bzw. die Kochbereiche schalten sich nicht ein:

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

### Es erscheint das Symbol

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

### Es erscheint das Symbol [ E ]:

- Die Kochebene abtrennen und wieder anschließen.
- Den After-Sales Kundendienst benachrichtigen.

### Einer der Kochbereiche bzw. die ganze Kochebene schaltet sich aus:

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

### Der Lüfter läuft auch nach Ausschalten der Kochebene weiter:

- Das ist keine Störung: Der Lüfter schützt die elektronische Steuerung der Vorrichtung.
- Der Lüfter hält automatisch an.

### FEHLERCODES DES KOCHFELDS

Bei einem Fehler zeigt das Gerät Fehlercodes zur Unterstützung des Reparaturdienstes an.

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

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	- Konfigurationsfehler	- 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
+ 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

E + 7	Interner Induktorfehler		- Kundendienst benachrichtigen
E + 8	Kühlgebläse funktioniert nicht	- Gebläse verschmutzt - Gebläse defekt	- Lüftungsschlitze reinigen - Kundendienst benachrichtigen
E + 9	Temperaturfühler des Induktors defekt	- Temperaturfühler des Induktors defekt	- Kundendienst benachrichtigen
E + A	Interner Induktorfehler		- Kundendienst benachrichtigen
E + H	Temperaturfühler des Induktors misst einen festen Wert	- Glas zu heiß - Fühler defekt	- Glas abkühlen - Kundendienst benachrichtigen

#### Anmerkung:

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

## DUNSTABZUGSHAUBEN

### RAUCHABZUG

#### ABZUGSHAUBE IN VERSION INNENUMLUFT (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 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 GESCHWINDIGKEITSSTUFE SOLL GEWÄHLT WERDEN?

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

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

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

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

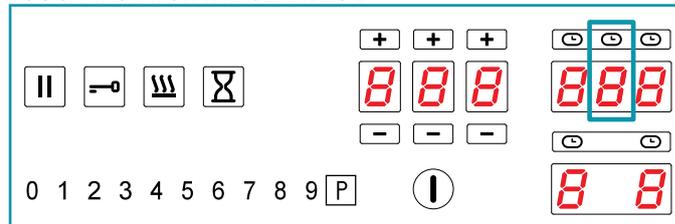
#### WANN MÜSSEN DIE FILTER GEREINIGT ODER AUSGETAUSCHT WERDEN?

Die Metallfilter müssen jeweils nach 30 Betriebsstunden gereinigt werden.

Die Aktivkohlefilter müssen im Durchschnitt alle 18 Monate und alle 3 Jahre.

Für weitere Details siehe Kapitel "WARTUNG".

## TOUCH-TASTATUR WRASENABZUG



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



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

## REINIGUNG UND WARTUNG



### ACHTUNG!

**Zur Reinigung nie einen Dampfreiniger benutzen.**

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

Die Kochebene nach jedem Gebrauch mit einem spezifischen Mittel für Ceranfelder reinigen.

Keine Produkte benutzen, die folgende Stoffe enthalten:

- keine ätzenden Produkte (Soda, Säuren, Ammoniak).
- keine scheuernden Produkte (Pulver oder Pasten).



**Die Flaps nicht im Geschirrspüler reinigen.**

Keine spitzen oder scheuernden Gegenstände benutzen.

Das Gerät nach der Reinigung mit einem weichen Tuch abtrocknen.

## 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.

Für die Montage und Demontage der Metallfettfilter siehe die Montageanleitung.

## KOHLE-ZEO-FILTER

Unter normalen Benutzungsbedingungen empfehlen wir, den Kohle-Zeolit-Filter alle 18 Monate zu regenerieren und ihn alle drei Jahre zu ersetzen. Den Filter gemäß der Beschreibung in der Anleitung ausbauen. Zur Regenerierung ist es ausreichend, ihn für ca. eine Stunde bei 200 °C in einen normalen Haushaltsbackofen zu legen.

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.

## 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.