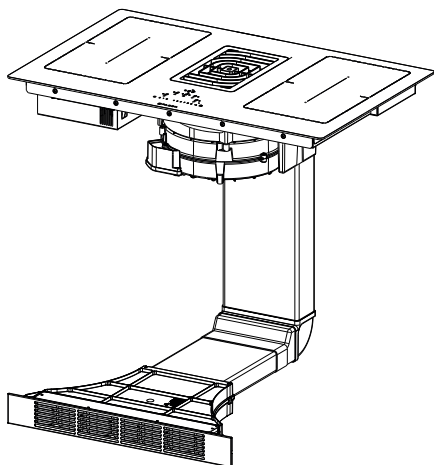



- EN USER MANUAL
- DE BEDIENUNGSANLEITUNG
- FR MANUEL D'UTILISATION
- IT MANUALE D'USO
- ES MANUAL DEL USUARIO
- PT MANUAL DO UTILIZADOR
- NL GEBRUIKSHANDLEIDING




**GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80**

<b>EN</b>	USER MANUAL.....	3
<b>DE</b>	GEBRAUCHSANLEITUNG .....	25
<b>FR</b>	MANUEL D'UTILISATION.....	49
<b>IT</b>	LIBRETTO DI USO.....	72
<b>ES</b>	MANUAL DE USO.....	95
<b>PT</b>	LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO .....	118
<b>NL</b>	GEBRUIKSAANWIJZING.....	141

## 1. SAFETY INSTRUCTIONS

 For your own safety and to guarantee proper use of the appliance, please read this manual carefully before installing and using the product. These instructions must always be kept with the appliance, even if it is moved or sold. Users must be fully aware of how the appliance works and of its safety features.

These hobs have induction systems that comply with the requirements of EMC standards and with the EMF directive and they should not interfere with other electronic devices. Pacemaker wearers and those using other electronic implants must consult their doctor or the manufacturer of the implanted device to assess whether or not it is sufficiently resistant against interference.

 Electrical connections must be carried out by a trained technician. Before making the electrical connection, please read the section on ELECTRICAL CONNECTION.

For appliances with a power supply cable, the terminals or

section of wire between the cable anchor point and the terminals must be arranged in such a way as to allow the live wires to be pulled out before the earth wire in the event of the cable coming out of its anchor.

- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from incorrect or inadequate installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the identification plate fixed to the inside of the product.
- Fixed electrical connections must incorporate the cut-out devices envisaged by current regulations.
- For class I appliances, check that the domestic power supply guarantees an adequate earthing system.
- Connect the suction hood to the flue using a suitable pipe. Please refer to the accessories to be purchased, indicated in the installation manual (for circular pipes: minimum diameter 120 mm). The exhaust pipe must be as short as possible.
- Connect the product to the mains using an omnipolar switch.
- The air venting regulations must be complied with.

- Never connect the suction appliance to ducts carrying combustion fumes (heaters, fireplaces, etc..).
- If the suction hood is used alongside non-electrical appliances (e.g. appliances with gas burners), it is necessary to guarantee a sufficient level of ventilation in the room, to prevent any exhaust backflow. When the cooking appliance is used together with other appliances using non-electrical power sources, the negative pressure in the room must not exceed 0.04 mbar, to prevent the fumes being sucked back into the room by the cooking appliance.
- The air must not be discharged into a pipe that is also used as a flue for appliances powered by gas or other fuels.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre or by a qualified technician, to avoid any risk of danger.
- Connect the appliance plug to a socket that complies with current regulations and is in an accessible area.
- As regards the technical and safety measures to be taken for exhausting

of fumes, it is important that the regulations set by local authorities be followed carefully.



**WARNING:** remove the protective films before installing the appliance.


- Only use the screws and other small components supplied with the appliance.



**WARNING:** failure to install the screws or fixing elements as described in these instructions may result in a risk of electric shocks.

- Never look at the light directly through optical devices (binoculars, magnifying glasses...).
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are under the supervision of an adult.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the device.
- This device is not suitable to be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or by inexperienced or untrained persons, unless supervised or instructed in safe use of the device by a person responsible for their safety.
- This appliance may be

used by children over the age of 8 years and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, provided they are supervised or have been adequately instructed on safe use of the appliance and understand the risks that it involves. Do not allow children to play with the appliance.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become extremely hot during use.

Take great care not to touch the heating elements.

Keep children under 8 years of age well away from the appliance, unless they are under constant supervision.

- Clean and/or replace the filters after the period indicated (danger of fire). See the paragraph on Cleaning and maintenance.
- Always guarantee adequate ventilation of the room when the appliance is used in conjunction with other appliances powered by gas or other fuels (this does not apply to appliances that only recirculate the air within the room).
- **WARNING:** If the surface shows any signs of cracking, turn the device

off to prevent any risk of electric shock.

- Do not turn the device on if the surface is cracked or any damage is visible in the thickness of the material.
- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Do not use steam appliances to clean the product.
- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- Use the relevant control to turn the cooker hob off after use, do not rely on the pan sensors.
- **WARNING:** Unsupervised cooking on a hob using oil and grease may be dangerous and may cause a fire. NEVER attempt to put flames out with water. On the contrary, turn the appliance off and suffocate the flames, for example using a pan lid or a fire blanket.
- **WARNING:** The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly supervised.
- The appliance is not designed to be started using an external timer or a

separate remote controlled system.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not rest objects on the cooking surfaces.
- The appliance must be installed in such a way as to allow disconnection from the electrical power supply with a contact aperture (3 mm) that ensures complete disconnection in category III overload conditions.
- The appliance must never be exposed to weather (rain, sun).
- Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.

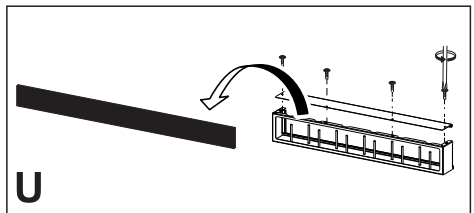
## 2. USE

- The suction hood has been designed solely to eliminate cooking fumes during domestic use.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- Deep-fryers must be kept under constant supervision when in use: the oil may catch fire if it gets too hot.
- Do not operate the appliance using an external timer or separate remote controlled system.
- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.

- Never stand on the appliance, as this may damage it.
- Do not rest hot pots and pans on the frame, as this may damage the silicone seals.
- Do not cut or prepare foodstuffs on the surface, and do not drop hard objects onto it. Do not drag pans or plates over the surface.

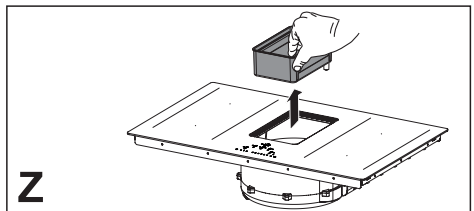
## 3. CLEANING AND MAINTENANCE

- The Activated Charcoal odour filter "U" (check assembly instruction) can be regenerated. The Activated Charcoal odour filter can be washed and regenerated every 3-4 months (or more frequently if the hood is subject to intensive use), up to a Max. of 8 regeneration cycles (in case of particularly intensive use it is recommended that you do not exceed 5 cycles). For order a new filter "U", please contact the service.



### • Regeneration procedure:

- Wash in the dishwasher at a MAX temperature of 70° or hand wash in hot water without using abrasive sponges (do not use detergents!).
- Dry in the oven at a MAX temperature of 70° for 2 hours (it is recommended to read carefully the user manual and the assembly instruction of the oven of your own).



- Grease filters Z: The filters must be cleaned every

2 months of use, or more frequently in the case of particularly intensive use. They can be washed in a dishwasher. Do not wash the grilles in the dishwasher.

### General recommendations

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- Food that falls accidentally or builds up on the surface, the functional or aesthetic elements of the cooker hob must not be eaten.

### Cleaning the device

- Clean the hob after every use, to prevent any residual food from burning on. It is much harder work to remove crusted and burned-on dirt.
- For day-to-day dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of protective detergents is recommended.
- Remove crusted dirt, for example milk that has boiled over, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the cooker hob is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding scraper pads to be used.
- Remove food containing sugar, for example jam that has spilled during cooking, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the cooker hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove any melted plastic using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the cooker hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove limescale using a small amount of limescale remover solution, for example vinegar or lemon juice, once the cooker hob has cooled down. Then clean again with a damp cloth.

## 4. REQUIREMENTS FOR KITCHEN UNITS


- The cooker hob is designed to be fitted flush with the kitchen worktop, on a kitchen unit with a width of 600 mm or more.
- If the appliance is mounted on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be followed strictly.
- For the fitted units, the components (plastic materials and veneered wood) must be mounted with heat-resistant adhesives (min. 100 °C): the use of unsuitable material and adhesives may result in warping and detachment.
- The kitchen unit must have sufficient space to allow for electrical connection of the device. Wall-mounted units above the device must be installed at a sufficient distance to leave the space required to work in comfort.

- The use of decorative hardwood borders around the worktop behind the device is allowed, provided the minimum distance always complies with the indications provided in the installation drawings.
- The minimum distance between the fitted device and the rear wall is indicated in the installation drawing for the flush-fitted device (150 mm for the side wall, 40 mm for the rear wall and 500 mm for any wall-mounted units above it).
- To prevent infiltration of liquids between the edge of the cooker hob and the worktop, fit the adhesive seal supplied along the whole outer edge of the cooker hob prior to installation.

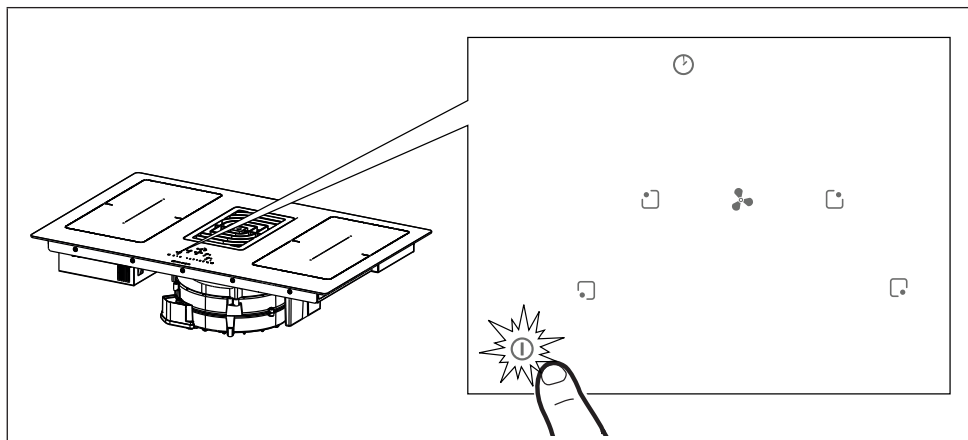
## 5. ELECTRICAL CONNECTION

- Electrical connections must be carried out by a trained technician.
- This appliance has a "Y" type connection, so the power cable must have a "neutral" wire. The power cable must be at least of type H05VV-F. SINGLE PHASE, TWO PHASE and THREE PHASE connection: min. cross-section of wires: 2.5 mm<sup>2</sup> External diameter of the power cable: min 7 mm - max 15 mm.
- The connection terminals can be accessed by removing the junction box cover.
- Check that the domestic power supply characteristics (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance as shown in the diagram (in compliance with reference standards in force nationally for mains voltage).
- It is recommended that you use the H05V2V2-F 5 x 2.5 mm<sup>2</sup> power cable. When using the H05V2V2-F 5 x 2.5 mm<sup>2</sup> power cable, follow the instructions provided here: for three phase connection, separate the 2 wires and remove the blue sheathing from the grey wires.

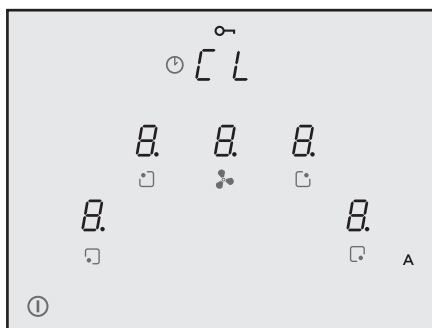
## 6. DISPOSAL

- The symbol  on the product or on the packing material indicates that the product must not be treated as domestic waste; on the contrary it must be sent to a collection point that recycles electrical and electronic appliances. Disposing of the product properly will help avoid potentially negative effects to the environment and to human health. For further information on how to treat, recover and recycle this product, please contact your local waste disposal office, the domestic waste disposal service or the shop from which you purchased the product.
- The appliance complies with directive 2012/19/EU relating to reduction in the use of dangerous substances in electrical and electronic appliances and waste disposal.

## 7. CONTROLS



Press and hold the On/Off button ① for 2 seconds to turn the hob on and activate its functions. All the Digits show 8. and the Timer digits show “ C L “.



At this point the hob is on but all the cooking areas and the hood are at zero power. The Hob will switch off automatically after 20 seconds if it is not used.

**Warning:** For safety reasons the hob can always be turned off using the On/Off ① button.

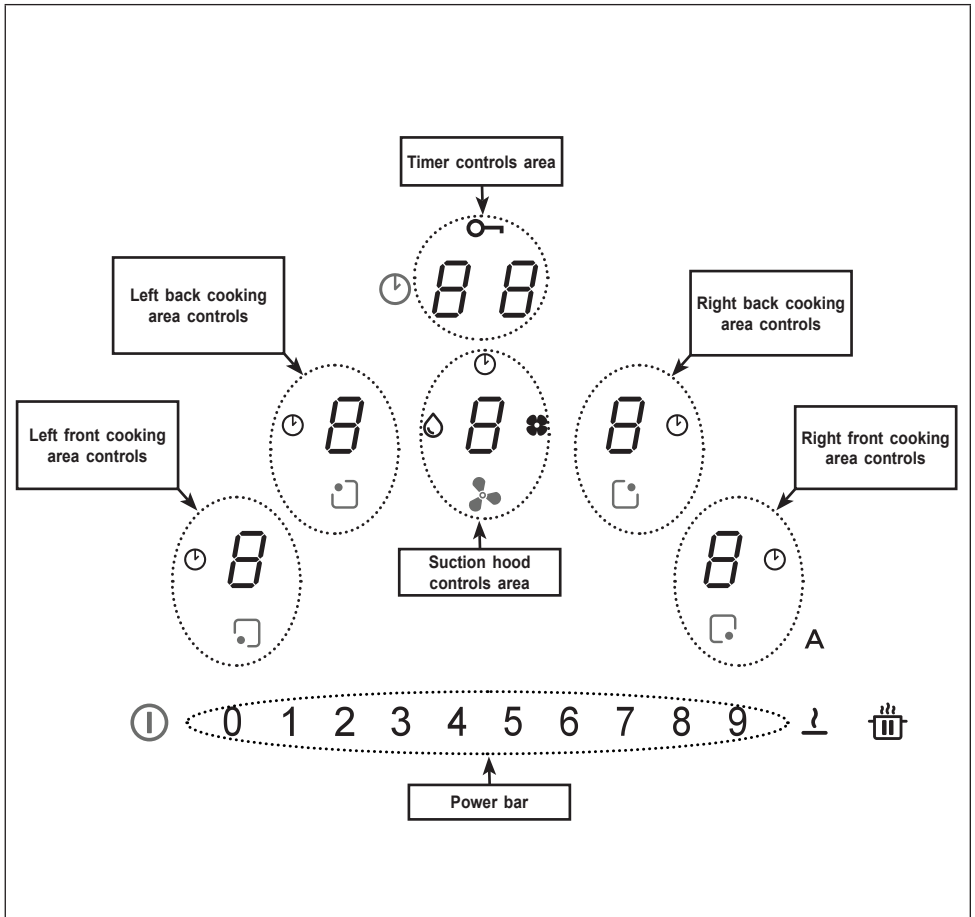
**Warning:** The functions that can be selected will always be the ones that are illuminated/visible on the control panel, and these will always be the only ones that can be activated.

**Instructions for the installer:** Check the hob power setting and change it if necessary. See the paragraph “ **Installer Menu (Hob power settings)** “.

The hob is pre-set as standard to an absorption level of **7.4 Kw**.

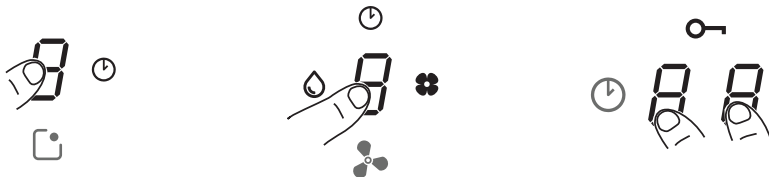


## 7.1 Types of control

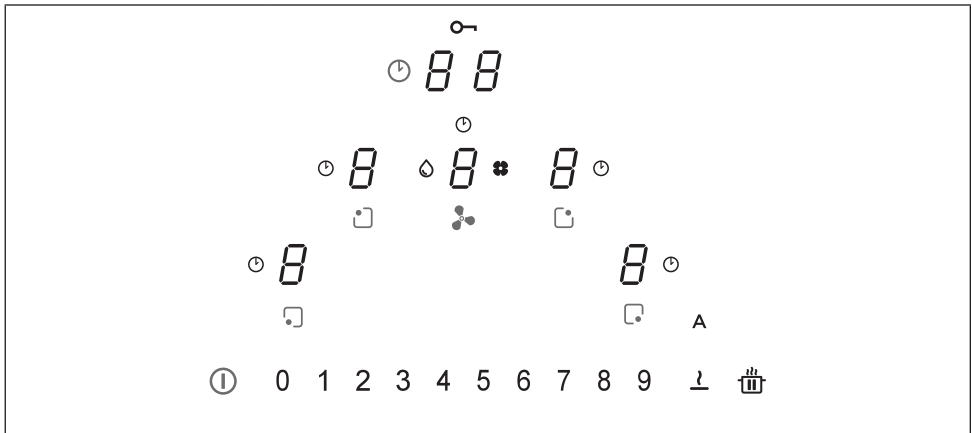




The controls for the cooking areas, suction hood and timer can be activated by pressing on the reference Digit 8.





The Digit lights up more intensely to confirm the operation.








## 7.2 Controls











Controls	Description
	<p><b>Selecting cooking area controls</b>            Press and hold the On/Off button ① for 2 seconds.            The cooking areas are activated by pressing on the Digit 8 for the reference area. The corresponding Digit lights up brightly to confirm the operation.</p> <p>The symbol ⌚ indicates that the timer corresponding to the selected area is active (see the function "Cooking area Timers").</p>
	<p><b>Selecting suction hood controls</b>            Press and hold the On/Off button ① for 2 seconds.            The hood controls can be selected by pressing on the reference Digit 8. The corresponding Digit lights up brightly to confirm the operation.</p> <p>The symbol ⌚ indicates that the timer corresponding to the hood functions is active.</p> <p>The symbol 💧 indicates maintenance/cleaning of the grease filter after 100 hours of use.</p> <p>The symbol 🍄 indicates maintenance of the activated charcoal (odour) filter after 200 hours of use.</p>
<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p>	<p><b>Selecting the cooking area power and/or suction hood speed</b>            Press and hold the On/Off button ① for 2 seconds.            Select the Hood Digit or the Digit for one of the 4 cooking areas.            The power of the cooking areas or the speed of the suction hood can be increased or decreased by pressing the required value directly, or by sliding your finger (from right to left or vice versa) according to whether the set value is to be increased or decreased.</p>

	<p><b>Selecting Timer controls</b></p> <p>Press and hold the On/Off button ① for 2 seconds.</p> <p>Select the controls areas used to manage the cooking area Timers and the suction hood, which normally display “ C L “ (see the Timer functions).</p>
<p><b>A</b></p>	<p>The symbol  indicates the safety functions button (see “Keyboard Lock (cleaning)”).</p> <p>The standard setting when the hob/suction hood is switched on is for the hood to start up in automatic mode with the LED <b>A</b> brightly lit. The Hood comes into operation if the power in the cooking areas is greater than “1”.</p> <p>It is deactivated by pressing the LED <b>A</b> which changes intensity from bright to dim in confirmation. It can also be deactivated by pressing a value, higher than “1”, on the power bar, which is confirmed by the fact that the LED <b>A</b> changes intensity from bright to dim.</p> <p>It is reactivated by pressing the LED <b>A</b> which changes to brightly lit.</p>
	<p>PAUSE and RESTART function.</p> <p>When used in combination with other buttons this accesses the user menu.</p>
	<p>The Defrost function is used to defrost foodstuffs or gently melt butter, chocolate or honey ...etc.</p> <p>When used in combination with other buttons this accesses the installer menu.</p>










## 7.3 Functions

Function	Description
<b>Keyboard Lock (Child Safety)</b>	Used to lock the cooker hob settings to prevent accidental modifications.
	To activate: when no pans are present, press and hold for 3 seconds one of the 4 digits for the cooking areas. Release and slide your finger from 0 to 9 along the power bar following the animation. Confirmation is given when all the digits display  . The operations described must be completed within 10 seconds.
	To deactivate: press and hold for 3 seconds one of the 4 digits for the cooking areas. Release and slide your finger from 9 to 0 along the power bar following the animation. The operations described must be completed within 10 seconds.
<b>Keyboard Lock (cleaning)</b>	Used to lock the cooker hob settings for 15 seconds to allow rapid cleaning.
	To activate: simultaneously press the Digits  for the right front and left front cooking areas. The Display in the Timer management controls area shows the 15 second countdown and  lights up.
	To deactivate: press  or wait until the end of the 15 seconds.
<b>Cooking areas Timer</b>	Countdown with alarm for planned switch-off of each cooking area.
	To activate: with the hob turned on, select one of the 4 cooking areas and select a value on the power bar.
	Press the Digits in the Timer controls area one at a time, setting the values individually by selecting them on the power bar (Minimum 1 minute - Maximum 99 minutes). Confirmation takes place after 10 seconds without action.
	The Display in the Timer management controls area shows the countdown, if it has been set. Otherwise it displays " C L " as standard. All the areas can have a Timer set, and the display will always show the one with the shortest time remaining.
Repeat the operations described to modify the Timer value.	
To deactivate: set the timer values to zero or press  .	

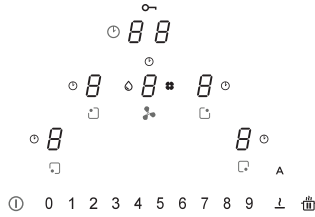
<b>Timer (generic)</b>	Countdown with alarm for generic use.																													
	To activate: with the hob turned on and with no pans present, press the Digits in the Timer controls area one at a time, setting the values individually by selecting them on the power bar (Minimum 1 minute - Maximum 99 minutes). The Display in the Timer management controls area shows the countdown, if it has been set. Otherwise it displays " C L " as standard.																													
	To deactivate: set the timer values to zero or press ⓘ twice with the hob turned off.																													
<b>Hotplate function to keep food warm</b>	To activate: select one of the 4 cooking areas and press <u>1</u> . The Digit for the selected area will show 																													
	To deactivate: press <u>1</u> or press ⓘ.																													
<b>Turbo function</b>	Both the cooking areas and the Hood can be set to extra power.																													
	To activate: both for the hood and for the cooking areas, press " 9 " on the power bar 2 times. The corresponding Digit displays <b>P</b> .																													
	To deactivate: select one of the other possible values on the power bar.																													
<b>Quick heating function</b>	Select one of the 4 cooking areas and press and hold for 3 seconds on the selected value (from 1 to 8) on the power bar. The hob will peak at maximum power for 15 seconds before returning to the set power for a given time, after which it will switch off (See table below). The Display shows " A " plus the selected value.																													
	<table> <tr><td>1</td><td>-&gt;</td><td>40 seconds</td></tr> <tr><td>2</td><td>-&gt;</td><td>72 seconds</td></tr> <tr><td>3</td><td>-&gt;</td><td>120 seconds</td></tr> <tr><td>4</td><td>-&gt;</td><td>176 seconds</td></tr> <tr><td>5</td><td>-&gt;</td><td>256 seconds</td></tr> <tr><td>6</td><td>-&gt;</td><td>432 seconds</td></tr> <tr><td>7</td><td>-&gt;</td><td>120 seconds</td></tr> <tr><td>8</td><td>-&gt;</td><td>192 seconds</td></tr> <tr><td>9</td><td>-&gt;</td><td>not available</td></tr> <tr><td>P</td><td>-&gt;</td><td>not available</td></tr> </table>	1	->	40 seconds	2	->	72 seconds	3	->	120 seconds	4	->	176 seconds	5	->	256 seconds	6	->	432 seconds	7	->	120 seconds	8	->	192 seconds	9	->	not available	P	->
1	->	40 seconds																												
2	->	72 seconds																												
3	->	120 seconds																												
4	->	176 seconds																												
5	->	256 seconds																												
6	->	432 seconds																												
7	->	120 seconds																												
8	->	192 seconds																												
9	->	not available																												
P	->	not available																												

<p><b>Function</b> <b>Pause + Restart</b></p>	<p>This function freezes all the hob settings for approximately 10 minutes if the person using the hob needs to go away for a short time.</p> <p>During the pause:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No energy is being used in any of the cooking areas.</li> <li>- All the Timers are stopped.</li> <li>- The “Turbo” and “Quick Heating” functions are deactivated</li> </ul> <p>When the 10 minutes are up, the hob will continue with all the actions that were set previously.</p>
	<p>To activate: press and hold  for at least 1 second. All the Digits indicate <b>//</b></p>
	<p>To deactivate: press and hold  for at least 1 second until it flashes. Press any other button within 10 seconds.</p>
<p><b>Recall Function</b></p>	<p>This function is used to recall all the hob function settings in the event of involuntary shut-down or a sudden power cut.</p> <p>When the hob is turned off, if it is not turned on again within 6 seconds using , the  button will flash for 6 seconds. Press the button to recover the functions set previously. A beep sounds to confirm the operation.</p> <p>With the hob turned off, if it is turned on again within 6 seconds the previous function settings are recovered automatically.</p>
<p><b>Bridge Function</b></p>	<p>This function allows 2 cooking areas to be connected, so that they can be controlled as a single, large cooking area. This means it is possible to use pans with a larger bottom.</p> <p>To activate: with the hob turned on, simultaneously press the required buttons to select the 2 areas to form a bridge, until a Digit displays  to indicate that the function has been activated. The other Digit is used to set the power level.</p> <p><b>Warning:</b> The left cooking areas cannot be connected to the right ones, and vice versa.</p> <p>To deactivate: simultaneously press the buttons that have been used to create the bridge, until the symbol  disappears.</p>
<p><b>Automatic pan detection function</b></p>	<p>If a pan is placed on one of the cooking areas, the hob detects it automatically and lights up the corresponding Digit at maximum intensity, displaying .</p>
<p><b>Residual heat indicator</b></p>	<p>The residual heat indicator is a safety feature, indicating that the surface of the cooking area is still at a temperature of 60° C or above, which may cause burns if touched by a naked hand. The Digit for the corresponding cooking area displays <b>H</b>.</p>


## 7.4 Fuction hood controls


	
	<p>Timer symbol After selecting the suction hood Digit, press the Timer Management Digit to set the countdown.</p>
	<p>Grease filter maintenance symbol The grease filter cleaning signal is displayed by LED  and it is always enabled.</p>
	<p>Charcoal filter maintenance symbol The hood is set by default to ducting mode. With no loads on, press the Hood controls digit to enable the suction hood. Press and hold the Digit again for 5 seconds to: <b>Activate the charcoal filter:</b> The charcoal (odour) filter symbol  lights up for 1 second. <b>Deactivate the charcoal filter:</b> The charcoal (odour) filter symbol  flashes twice. After activation, the icon will light up to indicate that maintenance must be carried out on the charcoal (odour) filter . <b>Reset and reactivation of the charcoal filter</b> After having carried out maintenance on the filter:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• press <b>A</b> and hold for 5 seconds. - The grease filter LED will go out and the countdown will be started again.</li> <li>• press <b>A</b> and hold for 5 seconds. - The odour filter LED will go out and the countdown will be started again.</li> </ul> </p>
<p><b>“9”</b></p>	<p>Press “ 9 ” on the power bar to set <b>INTENSIVE 1</b> speed. This setting is timed to operate for 10 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed.</p>
	<p>Press “ 9 ” on the power bar twice to set <b>INTENSIVE 2</b> speed. This setting is timed to operate for 5 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed.</p>
<p><b>Delay</b></p>	<p>This function is only available if Automatic mode is deactivated. Automatic mode is deactivated by pressing <b>A</b>. Press the suction hood Digit and set a speed on the power bar. Press the Timer management Digit, which was displaying “CL” but will change to the countdown. This is pre-set to 15 minutes.</p>

## 7.5 User Menu (custom settings)






The User menu enables the user to customise at will both the audio (tone and volume) and visual signals sent by the hob.



Press .


Press  again within 3 seconds.


- The symbol  will appear.


- Continuing to hold , press the 4 Digits for the cooking areas (  ) one at a time in a clockwise direction, starting from the one on the left.

A beep sounds each time you press, and when button  is released it shows:

The Digit  alternately displays  and a number from 2 to 7 indicating the Menu Code (see table below).

Digit  shows a number that depends on the values indicated in the selection (see table below).

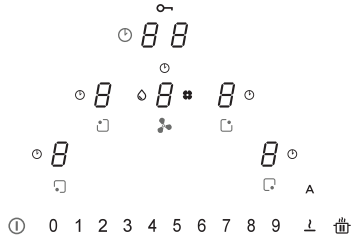
Press Digit  and a number from 2 to 7 on the power bar to access the settings menu. See the table below.

Once the correct value has been entered, confirm by pressing and holding  until confirmation is received.

Menu Code	Description	Value
<b>U2</b>	Menu to manage the button sounds volume.	0 - 1 - 2 - 3
<b>U3</b>	Menu to manage the alarm signal sounds volume.	0 - 1 - 2 - 3
<b>U4</b>	Menu to manage the display lighting level.	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
<b>U5</b>	Menu to manage the countdown animation.	0 - 1
<b>U6</b>	Pan recognition function always active menu.	0 - 1
<b>U7</b>	Menu to manage the end of countdown buzzer.	0 - 1 - 2



## 7.6 Installer Menu (Hob power settings)




When first connecting to the domestic power supply, the installer must set the power of the hob cooking areas based on the actual abilities and capacity of the power supply itself. If this is not necessary, the hob can be turned on directly using **ⓘ**, otherwise, follow the operations below to access the menu.


When the power is first turned on, the symbol **↓** flashes.

Continuing to hold **↓**, press the 4 Digits for the cooking areas (**8**) one at a time in an anticlockwise direction, starting from the one on the right.


A beep sounds each time you press, and when button **↓** is released it shows:

Digit  will alternately display **8** and **0**.

Digit  will display **0**.

Press Digit  and number 8 on the power bar to access the settings menu. The operation is confirmed by the fact that the display changes from (**8** and **0**) to (**8** and **8**).

We are now in the hob power settings menu.

Press Digit  and select one of the values displayed in the power bar (0-1-2-3) following the table provided below.

Once the correct value has been entered, confirm by pressing and holding **ⓘ** until confirmation is received.

	<b>Kw</b>
0	<b>7.4 Kw</b>
1	<b>4.5 Kw</b>
2	<b>3.5 Kw</b>
3	<b>2.8 Kw</b>

## Power management function

This product has an electronically controlled power management function. The Power management function detects when the maximum power level of 3.7 kW/16 A is being delivered for the combined cooking elements (right and left hand side phases), optimising power distribution and avoiding any overloading of the induction system.

To do this, the total power is monitored continuously, and reduced when necessary. If it is not possible to supply the total power required, a control element reduces by a predefined amount the power in another cooking element so that it is at a level immediately below its respective power curve. This ensures that the current absorption of 16 A is not exceeded.

In this case the generator detects the last command with the highest priority sent by the user interface and, if necessary, reduces the previous settings activated for another cooking element.

The Power management function is first activated when the presence of a pan is detected on the cooking element.

### Example:

If the power boost level (boost) (P) is selected in the same phase (right and left hand phase) in a cooking area, the other cooking area is automatically prevented from simultaneously exceeding power level 5.


This aspect is variable according to the limits set for the product (See paragraph 7.6).

## How induction hobs work


Induction hobs work very differently from traditional hobs or metal plate cookers. The induction coil located under the vitreous ceramic surface quickly creates a highly variable magnetic field, which heats the magnetisable bottom of the pan directly. The vitreous ceramic surface is only heated by the hot pan. When the pan is removed from the cooking area, the current supplied is cut off immediately.

## Pan presence detection

Each of the cooking areas is equipped with a system to detect the presence of a pan. The pan presence detection system recognises pans with a magnetisable base suitable for use with induction hobs.

If the pan is removed during operation, or if an unsuitable pan is used, the display alongside the bar graph flashes with the symbol .

If there are no pans positioned on the cooking area during the 20 second pan presence detection period:

- The cooking area switches off automatically after 20 seconds.
- The display for each cooking area will indicate .

## Pans

### Suitable pans

Only pans with a fully magnetisable base are suitable to cook on induction hobs.

A magnet is able to stick to every point on the whole bottom of the pan.


### Pans suitable for use with induction hobs

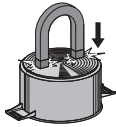
The pans to be used on induction cooking surfaces must be made of metal, with magnetic properties and with a sufficiently wide base.

### Suitable pans:

- Enamelled steel pans with a thick bottom.
- Cast iron pans with an enamelled bottom.
- Multi-layer stainless steel, ferritic stainless steel and aluminium pans with a special bottom.

### Unsuitable pans:

- Brass, stainless steel, aluminium, refractory glass, wooden, ceramic and terracotta pots and pans.
- To see whether or not a pan is suitable, bring a magnet up to its bottom: if the magnet is attracted, the pan is suitable for induction cooking. If you do not have a magnet, you can put a small amount of water into the pan, place it on a cooking area and turn the hob on. If the display shows the symbol , the pan is not suitable.



**Caution:** only use pans with a perfectly flat bottom that are suitable for induction cooking. Using pans with an uneven bottom may detract from the efficiency of the heat radiation system, and may prevent detection of the pan on the cooking area.

### Noises during cooking

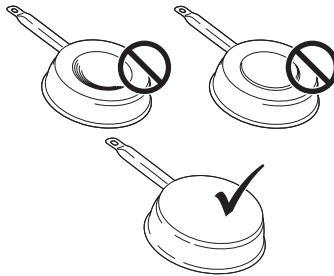
Pans may produce noises during cooking. This does not indicate a malfunction, nor does it have any influence on how the device works. The noise depends on the type of pan being used. If the noise is particularly annoying, it might help to change the pan.

### Energy saving information

- The diameter of the pan bottom must correspond with the diameter of the cooking area.



- When purchasing a pan, check whether the diameter indicated corresponds to the bottom or the top of the pan, as the latter is usually wider than the bottom.
- When preparing dishes that require long cooking times, both time and energy can be saved by using a pressure cooker. Cooking in this way also allows more vitamins to be preserved in the food.
- Make sure that the pressure cooker contains enough liquid; if there is not enough liquid and it overheats, this may cause damage both to the pressure cooker and to the cooking area.
- If possible, always cover pans with a suitable lid.
- Select a pan that is suitable for the amount of food to be cooked. Cooking with wide pans that are only partially used is a waste of energy.



Cooking area	Pan bottom	
	Min Ø (recommended)	Max Ø (recommended)
210 mm × 190 mm (single)	110 mm	145 mm

### Normal working noises in the hob

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. These electromagnetic fields generate heat directly on the bottom of the pan. Pots and pans may produce a variety of noises or vibrations, according to their construction.

These types of noise can be described as follows:

#### Light buzz (like the noise made by a transformer)

This noise is produced when cooking with a high level of heat, and it is determined by the amount of energy transferred by the hob to the pans. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

#### Light whistle

This noise is produced when the pot or pan is empty, and stops as soon as it is filled with water or food.

#### Crackle

This noise occurs with pans made from layers of numerous different materials, and is caused by vibration of the surfaces where the different materials meet. The noise comes from the pans, and may vary according to the quantity of food and preparation method being used.

#### Loud whistle

This noise occurs with pans made up of layers of different materials, and also when these are used at maximum level and on two cooking areas. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.


### Fan noises

For the electronic system to operate correctly, the temperature of the cooker hob must be regulated. To do this, the hob is equipped with a cooling fan that is activated to reduce and regulate the temperature in the electronic system. The fan may continue to operate after the appliance has been turned off, if the temperature of the cooker hob is still detected to be too high.

#### Rhythmic sounds like a clock ticking


This noise only occurs when at least three cooking areas are operating, and it disappears or decreases when some of them are turned off. The noises described are a normal feature of induction technology and are not to be considered as defects.

#### Turning the device on

Press and hold  to turn the device on.

- All the power level displays will indicate “0”.
- If no other selections are made, the device will turn off after 20 seconds for safety reasons.

#### Selecting a cooking area

Press on the reference Digit  for one or more of the cooking areas and set the power level.

Power level	Cooking method	To be used for
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Warming up	Rice
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Prolonged cooking, braising	Pasta, soups, braised meat
7	Light frying	Rösti (potato fry-ups), omelettes, breaded and fried foods, sausages
8	Frying, deep fat frying	Meat, potato chips
9	Quick frying at high temperature	Steak
P	Quick heating	Boiling water

### Turning a cooking area off

Touch "0" on the power bar.

- If no other selections are made and the other cooking areas are off, the device will switch off after 20 seconds.

### Turning the hob off

Touch ① for a few seconds to turn the hob off.


- If no other selections are made on the display and all the other cooking areas are off, the device will switch off after 20 seconds.

### Residual heat indicator

If a cooking area has been turned off but is still hot, the panel will still display the letter "H" to indicate the risk of burning.

### Defrost settings


The Defrost function can be used to defrost foodstuffs or gently melt butter, chocolate or honey.

- Select the cooking area by pressing the corresponding Digit.
- Press 

### PowerPlus regulation

Both the cooking areas and the Hood can be set to extra power.


The selected cooking area will operate at extra power for 10 minutes. This can be used, for example, to heat up a large amount of water quickly.

- Select one of the areas and press twice on "9" on the power bar. The corresponding Digit displays .


### Timer

When the timer is set, the cooking area switches off after a set period of time.

### Setting the timer


- Hob on
- Cooking area set
- Press Digit 
- Set the Timer, selecting a time of between 1 and 99 minutes.

### Modifying the timer

- Timer set
- Press the active cooking area for the timer you wish to modify.
- Press Digit 
- Set the Timer, selecting a time of between 1 and 99 minutes.

### Bridge function


The "bridge" connection function allows two individual cooking areas to be activated so that they can operate and be adjusted together. This means it is possible to use pans with a larger bottom.

Simultaneously press the required buttons to select the 2 areas to form a bridge, until a Digit displays  to indicate that the function has been activated.

The other Digit is used to set the power level.

**Warning:** The left cooking areas cannot be connected to the right ones, and vice versa.

### Child lock

- Device on
- To activate:
  - press and hold for 3 seconds one of the 4 Digits for the cooking areas. Release and slide your finger from 0 to 9 along the power bar. All the Digits display .
- To deactivate:
  - Press and hold for 3 seconds one of the 4 Digits for the cooking areas. Release and slide your finger from 9 to 0 along the power bar. The operations described must be completed within 10 seconds.

MODEL	GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80
Total maximum power (hob + hood)	<b>7.62 Kw</b> (standard setting)
Total maximum power (hob + hood)	<b>4.72 Kw</b>
Total maximum power (hob + hood)	<b>3.72 Kw</b>
Total maximum power (hob + hood)	<b>3.02 Kw</b>

Error codes			
Error code	Description	Possible cause of the error	Solution
"Buzzer sounds on switching on. No error code displayed"	The hood command does not work	LIN cable damaged or badly connected to the hood electronic board	check connection/replace the LIN cable
ER03	Continuous sensor activation. TC turns off after 10 sec.	Water or pan on glass, on sensors or on control.	Clean the surface of the control. Remove the objects from the sensors.
ER20	TC internal error	-	Replace TC.
ER21	Overheating.	The temperature control has detected a temperature higher than 85° C.	Leave the hob to cool down and the error will disappear when the temperature is below 75° C.
			Check the thermal insulation.
ER22	Faulty button assessment. The user interface switches off after 3.5 - 7.5 seconds.	-	Replace TC
ER31	There is an inconsistency in the configuration of TC and induction.	The generator configuration data do not coincide with those of the TC.	New configuration.
			Replace TC.
			Change the generator.
ER36	TC internal error	-	Replace TC.
ER47	Communication error between TC and induction	LIN cable damaged. There is no power supply in the LIN cable.	Replace the Cable. Check that the Cable has been inserted properly.
E2	Cooking area sensor overheats. TC turns off after 10 sec.	Pan empty	Do not heat empty pans.
E3	Wrong pan. The cooking areas are Off.	The pans are losing their magnetic characteristics	Use appropriate pans
		Internal error in generator circuits	Replace the module
E4	Configuration error. The cooking area cannot be activated.	The induction module is not configured yet.	Perform manual configuration.
E5	No communication between UI and induction generator. The cooking area cannot be activated	LIN cable or power cable faulty.	Check the cables and the power supply voltage.
		Plate cables wrongly connected.	Check the cables and the power supply voltage.
		Internal error in generator or filter circuits.	Replace the module.

<b>E6</b>	The power supply voltage does not fall within the range (voltage and/or frequency). The cooking area cannot be activated	The power supply voltage does not fall within the range (see technical data for details).	Check the mains voltage.
		Internal error in generator circuits.	Replace the module.
<b>E7</b>	TC internal error. The cooking areas are deactivated.	-	Replace the module.
<b>E8</b>	Suction hood malfunction.	The suction hood is blocked.	Clean and remove any blocks.
		Faulty fan or electronic module.	Replace the module.
<b>E9</b>	Cooking area temperature sensor error. The corresponding cooking area is Off.	The temperature sensor circuit is open or there is a short-circuit.	Replace the inductor.
<b>EA</b>	TC internal error. The cooking areas are Off.	-	Replace the generator.
<b>EH</b>	Temperature sensor blocked. The corresponding cooking area is Off.	No change in temperature (min. 10 K / 5 min.) after activation of the cooking area.	Replace the inductor.

**TC = TOUCH CONTROL**

**UI = USER INTERFACE**

**NTC = TEMPERATURE SENSOR**

## 8. MAINTENANCE AND REPAIRS

- Make sure that maintenance on electrical components is only carried out by the manufacturer or by the service technicians.
- Make sure that damaged cables are only replaced by the manufacturer or by the service technicians.

When contacting the service department, please provide the following information:

- Type of fault
- Device model (Art./Cod.)
- Serial number (S.N.)

This information can be found on the identification plate. The identification plate is affixed to the bottom of the device.

## 9. TECHNICAL DATA

### Product identification

Type: **4300**

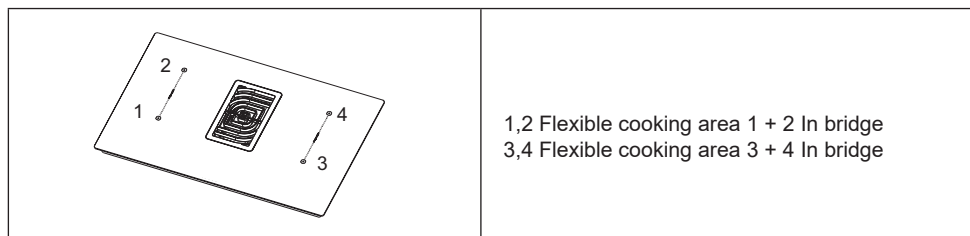
Model: **GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80**

Please see the identification plate affixed to the bottom of the product.

The manufacturer makes continual improvements to products. For this reason, the text and illustrations in these instructions for use may change without warning.

Further information on technical data can be found on the website: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

### GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80



1,2 Flexible cooking area 1 + 2 In bridge  
3,4 Flexible cooking area 3 + 4 In bridge

Parameter	Value	Dimensions (mm)
Working dimensions	-	830 × 520 (W x D)
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Electrical and heating element data		
Cooking area 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexible cooking area 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parameter	Value	Unit of measurement
Weight of the device	21	kg
Number of cooking areas	4	
Heat source	induction	



## 1. SICHERHEITSANWEISUNGEN

**i** Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Produkts dieses Handbuch aufmerksam, um Ihre eigene Sicherheit und den korrekten Gebrauch des Geräts zu gewährleisten. Diese Anleitung muss das Gerät auch beim Umzug oder Verkauf stets begleiten. Benutzer müssen die Betriebs- und Sicherheitsfunktionen des Geräts vollständig beherrschen. Die Induktionssysteme dieser Kochfelder entsprechen den Bestimmungen der EMV- und EMF-Richtlinien und dürfen keine anderen elektronischen Geräte stören. Trägern von Herzschrittmacher oder anderen implantierten elektronischen Geräten müssen sich an ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts wenden, um festzustellen, ob diese Geräte ausreichend störungssicher sind.

**!** Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen. Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss fortfahren, lesen Sie den Abschnitt

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Bei Geräten, die mit einem Stromkabel ausgestattet sind, muss die Anordnung der Klemmen oder die Länge der Leiter zwischen dem Kabelanker und den Klemmen so beschaffen sein, dass die vom Strom durchflossenen Leiter vor dem Erdleiter gestreckt werden, falls das Kabel aus dem Anker hervortritt.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild im Innern des Produkts angegebenen Spannung entspricht.
- Die festen elektrischen Verbindungen müssen die nach den geltenden Vorschriften erforderlichen Trennmittel enthalten.
- Prüfen Sie bei Geräten der Klasse I, ob die Hauselektrik eine ausreichende Erdung gewährleistet.
- Verbinden Sie die Abzugshaube unter Verwendung einer passenden Rohrleitung mit dem Rauchabzugskamin. Beachten Sie das im Installationshandbuch angegebene Kaufzubehör

(bei Rundrohren: Mindestdurchmesser 120 mm). Die Länge der Auslassrohrleitung muss so gering wie möglich sein.

- Schließen Sie das Produkt mit einem allpoligen Schalter an das Stromnetz an.
- Die Vorschriften zum Auslassen von Luft sind zu beachten.
- Schließen Sie die Abzugshaube nicht an Auslassleitungen an, die Verbrennungsgase (Kessel, Schornsteine usw.) transportieren.
- Falls die Abzugshaube gleichzeitig mit nichtelektrischen Geräten (z.B. Gasgeräten) verwendet wird, muss der Raum über eine ausreichende Lüftung verfügen, damit der Rückfluss der Abgase verhindert wird. Wenn das Kochgerät zusammen mit Geräten verwendet wird, die mit nichtelektrischen Energiequellen betrieben werden, darf der Unterdruck im Raum 0,04 mbar nicht überschreiten, um zu verhindern, dass Dämpfe vom Kochgerät zurück in den Raum gesaugt werden.
- Die Luft darf nicht in eine Rohrleitung ausgestoßen werden, die als Abzug für gasbetriebene oder andere Brennstoffe verwendet wird.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Servicecenter oder einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Den Stecker des Geräts in eine den einschlägigen Vorschriften entsprechende zugängliche Steckdose stecken.
- In Bezug auf die technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe ist es wichtig, die von den örtlichen Behörden festgelegten Regeln genau einzuhalten.



**ACHTUNG:** Entfernen Sie vor der Installation des Geräts die Schutzfolien.

- Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferten Schrauben und Kleinteile.



**ACHTUNG:** Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen bei der Installation der Schrauben oder Befestigungselemente kann zu elektrischen Gefahren führen.

- Schauen Sie nicht direkt durch optische Geräte (Ferngläser, Lupen ...) auf das Licht.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern

ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden sorgfältig überwacht und hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts durch eine verantwortliche Person eingewiesen.
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder ohne die erforderlichen Erfahrungen und Kenntnisse verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden sorgfältig überwacht und in die sichere Verwendung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen. Kindern ist das Spielen mit dem Gerät zu untersagen.

 **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während

des Betriebs sehr heiß.

Berühren Sie nicht die Heizwiderstände.

Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- Die Filter sind nach den angegebenen Intervallen zu reinigen und/oder zu ersetzen (Brandgefahr). Siehe Absatz Wartung und Reinigung.
- Es ist unbedingt für eine ausreichende Belüftung des Raums zu sorgen, wenn das Gerät zusammen mit durch Gas oder anderen Brennstoffen betriebenen Geräten verwendet wird (gilt nicht für Geräte, die nur die Luft im Raum umwälzen).
- **ACHTUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Oberfläche Risse aufweist oder eine Beschädigung in der Materialstärke sichtbar ist.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Körperteilen.
- Reinigen Sie das Produkt nicht mit Dampfgeräten.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die

Kochfeldoberfläche, da diese überhitzen können.

- Schalten Sie nach dem Gebrauch das Kochfeld mit dem entsprechenden Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topf-Detektor.
- **ACHTUNG:** Das unbeaufsichtigte Garen mit Fett und Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und Feuer verursachen. NIEMALS versuchen, Flammen mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- **ACHTUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.
- Das Gerät muss so installiert werden, dass es mit einem Kontaktöffnungsabstand (3 mm) von der

Stromversorgung getrennt werden kann, um eine vollständige Trennung unter Überspannungsbedingungen der Kategorie III zu gewährleisten.

- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.

## 2. BEDIENUNG

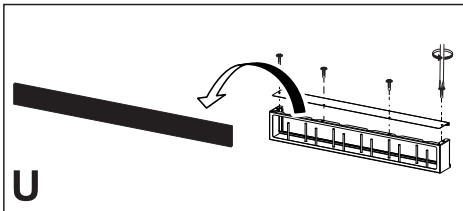
- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Fritteusen müssen während des Gebrauchs ständig überwacht werden: Überhitztes Öl könnte sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Stellen Sie sich nicht auf das Gerät, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Stellen Sie keine heißen Garbehälter

auf den Rahmen, um eine Beschädigung der Silikonfugen zu vermeiden.

- Schneiden oder bereiten Sie keine Lebensmittel auf der Oberfläche zu und lassen Sie keine harten Gegenstände darauf fallen. Ziehen Sie keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche.

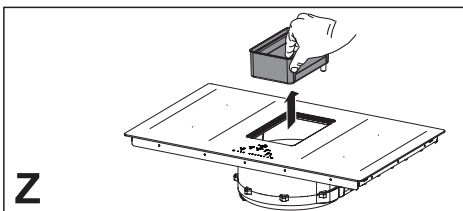
### 3. REINIGUNG UND PFLEGE

- Der Aktivkohle-Geruchsfilter "U" (siehe Montageanleitung) kann regeneriert werden. Der Geruchsfilter kann alle 3-4 Monate (oder bei intensivem Gebrauch häufiger) gewaschen und bis zu maximal 8-mal regeneriert werden (bei besonders intensivem Gebrauch empfehlen wir, den Filter nicht mehr als 5-mal zu regenerieren). Wenden Sie sich an den Kundendienst, um einen neuen Filter zu bestellen "U".



#### • Regenerierungsprozedur:

- In der Spülmaschine bei MAX. 70° oder von Hand mit warmem Wasser waschen, ohne scheuernde Schwämme zu benutzen (keine Waschmittel verwenden!)
- Zwei Stunden im Ofen bei einer Temperatur von MAX. 70° trocknen (lesen Sie bitte aufmerksam die Gebrauchs- und Montageanleitung Ihres Ofens).



- Fettfilter **Z**: Die Filter müssen alle 2 Monate gereinigt werden, bei besonders intensiver Benutzung häufiger, und können in die Spülmaschine gegeben werden. Geben Sie die Grills nicht in die Spülmaschine.

#### Wichtige allgemeine Hinweise

- Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche hinterlassen könnten.
- Lebensmittel, die versehentlich auf die Oberfläche fallen oder sich auf den funktionalen oder ästhetischen Elementen des Kochfelds befinden, dürfen nicht verzehrt werden.

#### Reinigung des Geräts

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, damit keine Speiserückstände einbrennen. Das Entfernen von verkrusteten und eingebrannten Verschmutzungen erfordert mehr Aufwand.
- Verwenden Sie zum Reinigen des täglichen Schmutzes ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein geeignetes Reinigungsmittel. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel. Wir empfehlen die Verwendung von schützenden Reinigungsmitteln.
- Verkrusteten Schmutz, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Milch, mit einem heißem Glaskeramikschaaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers.
- Zuckerhaltige Lebensmittel, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Marmelade, mit einem heißem Glaskeramikschaaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glaskeramikschaaber, solange das Kochfeld noch heiß ist. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie die Kalkflecken mit einer kleinen Menge Entkalkerlösung, zum Beispiel mit Essig oder Zitronensaft, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen.

## 4. ANFORDERUNGEN AN DIE MÖBEL

- Das Kochfeld ist für die Montage in der Küchenarbeitsplatte oberhalb eines Küchenschrankes mit einer Breite von 600 mm oder mehr vorgesehen.
- Wenn das Gerät auf brennbaren Materialien montiert wird, sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und den Brandschutz unbedingt einzuhalten.
- Bei Einbaugeräten müssen die Komponenten (Kunststoffe und Furnierholz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 100 ° C) montiert werden: die Verwendung von ungeeigneten Materialien und Klebstoffen kann zu Verformungen und Ablösungen führen.
- Der Küchenschrank muss ausreichend Platz für die elektrischen Anschlüsse des Geräts haben. Die Hängemodule über dem Gerät sind in einem Abstand zu installieren, der ausreichend Platz für ein bequemes Arbeiten lässt.
- Die Verwendung von dekorativen Hartholzumrandungen um die Arbeitsplatte hinter dem Gerät ist zulässig, solange der Mindestabstand immer so bleibt, wie es in den Einbauezeichnungen angegeben ist.
- Der Mindestabstand zwischen dem montierten Gerät und der Rückwand ist in der Einbauezeichnung des Einbaugerätes angegeben (mindestens 150 mm für die Seitenwand, 40 mm für die Rückwand und 500 mm für darüberliegende Möbel).
- Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen der Kochfeldkante und der Arbeitsplatte zu verhindern, bringen Sie vor dem Einbau die mitgelieferte Klebedichtung an der gesamten Außenkante des Kochfelds an.


## 5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen.
- Dieses Gerät verfügt über einen Anschluss vom Typ "Y", für den das Vorhandensein des "neutralen" Leiters erforderlich ist. Das Stromversorgungskabel muss mindestens vom Typ H05VV-F sein. EINPHASEN-, ZWEIPHASEN- und DREHSTROM-Anschluss: Mindestquerschnitt der Leiter: 2,5 mm<sup>2</sup>. Außendurchmesser des Stromversorgungskabels: min. 7 mm bis max. 15 mm.
- Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.
- Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften

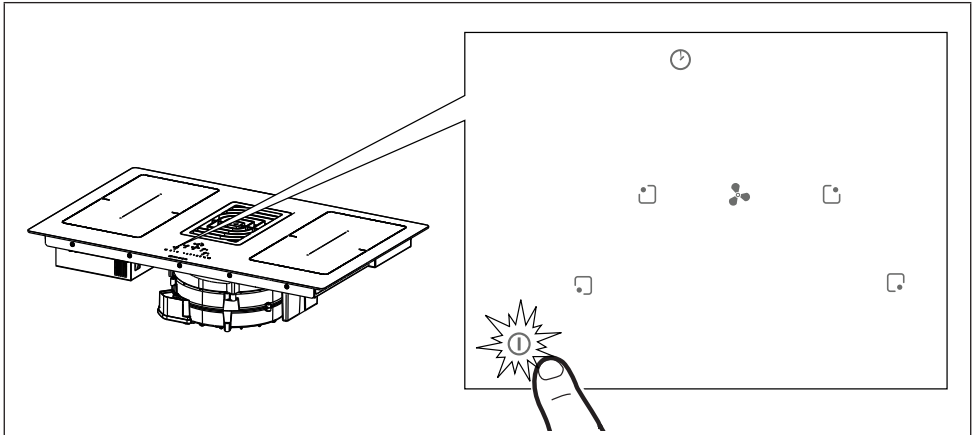
der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des Geräts übereinstimmen.

- Schließen Sie das Gerät wie in der Abbildung gezeigt an (gemäß den auf nationaler Ebene geltenden Referenzstandards für die Netzspannung).
- Es wird empfohlen, das Netzkabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> zu verwenden. Wenn Sie das Stromkabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> verwenden, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen: trennen Sie für den Drehstromanschluss die 2 gecrimpten Leiter und entfernen Sie die blauen Kabelmäntel von den grauen Drähten.

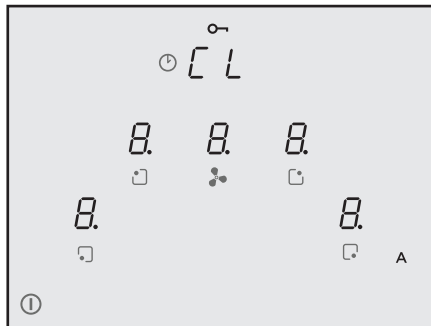
## 6. ENTSORGUNG

- Das Symbol  auf dem Produkt oder Verpackungsmaterial weist darauf hin, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Das ausrangierte Gerät muss vielmehr bei einer speziellen Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Weitere Informationen zur Behandlung, Verwertung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von der zuständigen örtlichen Behörde, dem Sammelunternehmen für Haushaltsabfälle oder dem Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Das Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU zur Reduzierung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Abfallentsorgung.

## 7. BEDIENUNGSELEMENTE



Drücken Sie die On/Off -Taste ① für 2 Sekunden, um die Kochfeldfunktionen einzuschalten und zu aktivieren. Alle Digit-Tasten zeigen 8., auf dem Timer erscheint "C L".



Zu diesem Zeitpunkt ist das Kochfeld eingeschaltet, aber alle Kochbereiche und die Dunst-abzugshaube sind stromlos. Das Kochfeld schaltet sich nach 20 Sekunden Nichtbenutzung automatisch aus.

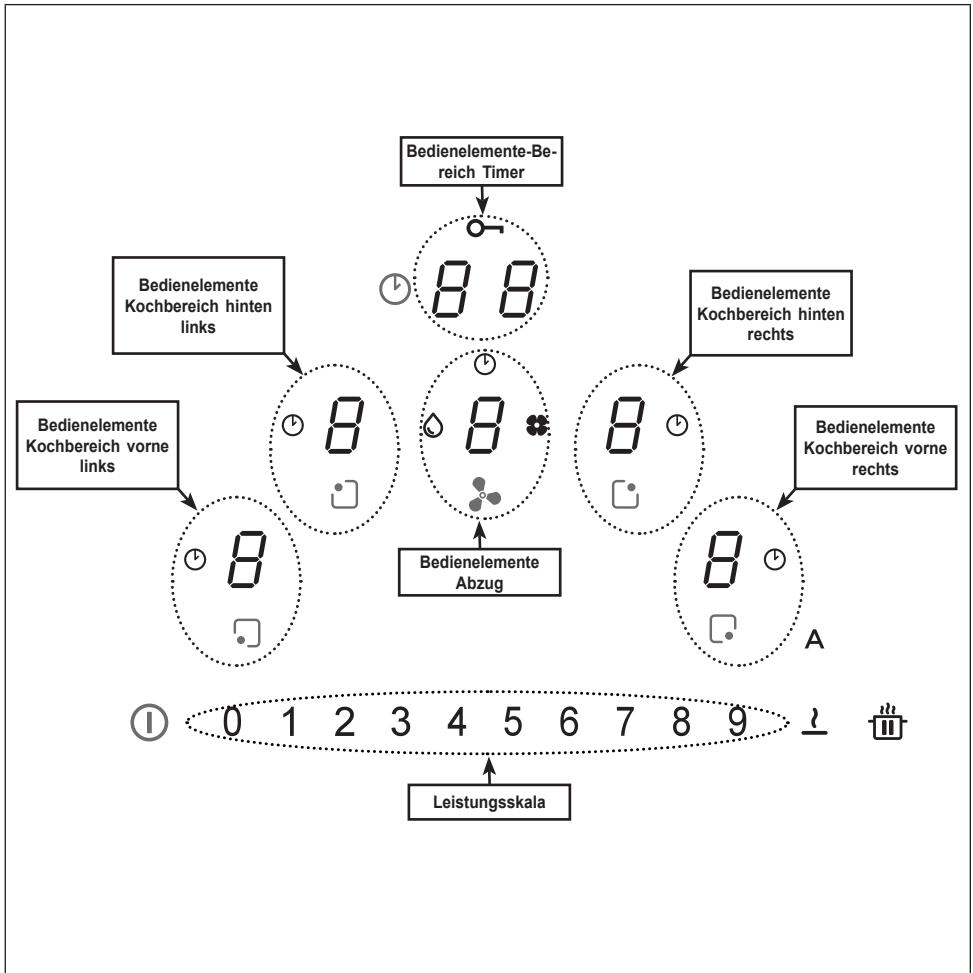
**Achtung:** Aus Sicherheitsgründen ist es immer möglich, das Kochfeld mit der On/Off -Taste auszuschalten ①.


**Achtung:** Im Bedienfeld sind immer alle wählbaren Funktionen erleuchtet / sichtbar und immer die einzigen, die aktiviert werden können.

**Hinweise für den Installateur:** Überprüfen Sie die Einstellung der Kochfeldleistung und ändern Sie diese gegebenenfalls. Siehe Abschnitt " **Installateur-Menü (Einstellung der Kochfeldleistung)** " .

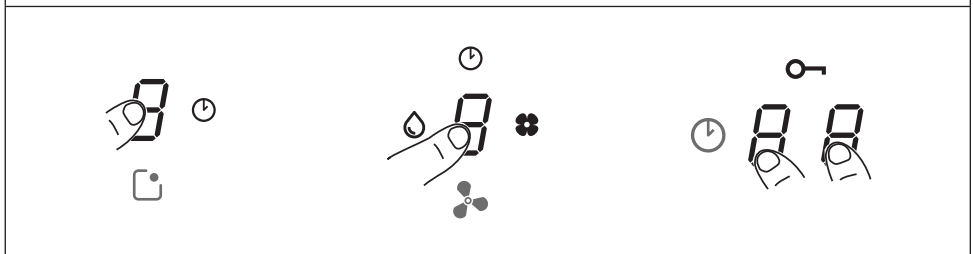
Standardmäßig ist das Kochfeld auf eine Stromaufnahme von **7,4 kW**. eingestellt

# 7.1 Typologie der Bedienelemente



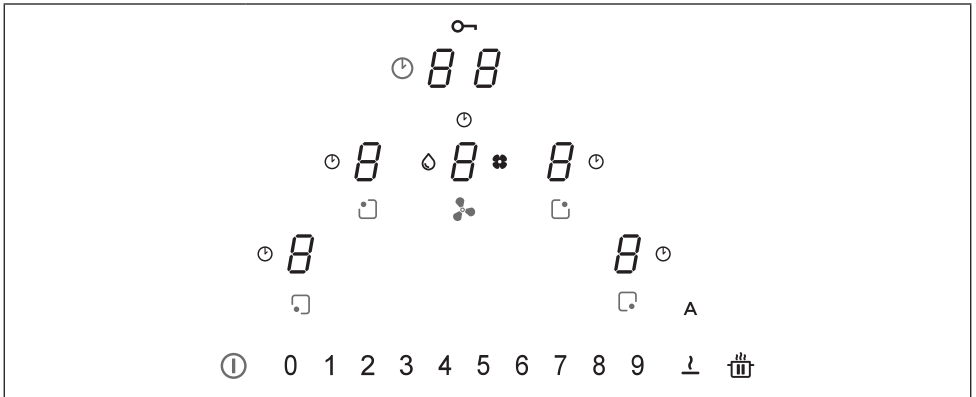
Die Bedienbereiche der Kochbereiche, der Abzugshaube und des Timers können durch Drücken der Referenz-Digit-Taste aktiviert werden .



Die Bestätigung wird durch das stärkere Leuchten der Digit-Taste gegeben.















## 7.2 Bedienelemente














Bedienelemente	Beschreibung
	<p><b>Wahl der Bedienelemente Kochbereich</b></p> <p>Drücken Sie die On/Off -Taste 2 Sekunden lang ①.</p> <p>Die Bedienelemente der Kochbereiche, der Abzugshaube und des Timers können durch Drücken der Referenz-Digit-Taste aktiviert werden ②. Die Bestätigung wird durch das stärkere Leuchten der entsprechenden Digit-Taste gegeben.</p> <p>Das Symbol ⌚ zeigt an, dass der Timer für den gewählten Bereich aktiv ist (siehe Funktion "Timer der Kochbereiche").</p>
	<p><b>Wahl der Bedienelemente Abzug</b></p> <p>Drücken Sie die On/Off -Taste 2 Sekunden lang ①.</p> <p>Die Bedienelemente der Abzugshaube können durch Drücken der Referenz-Digit-Taste ausgewählt werden ②. Die Bestätigung wird durch das stärkere Leuchten der entsprechenden Digit-Taste gegeben.</p> <p>Das Symbol ⌚ zeigt an, dass der Timer für die Abzugshauben-Funktionen aktiv ist .</p> <p>Das Symbol 🔥 erinnert an die Wartung / Reinigung des Fettfilters nach 100 Betriebsstunden.</p> <p>Das Symbol ★ signalisiert die Wartung des Kohlefilters (Geruchsfilters) nach 200 Betriebsstunden.</p>
<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p>	<p><b>Wahl der Leistung für Kochbereiche und/oder Geschwindigkeit des Abzugs</b></p> <p>Drücken Sie die On/Off -Taste 2 Sekunden lang ①.</p> <p>Wählen Sie entweder die Digit-Taste der Abzugshaube oder die Taste einer der 4 Kochbereiche.</p> <p>Sie können die Leistung der Kochbereiche oder die Geschwindigkeit des Abzugs erhöhen oder verringern, indem Sie direkt auf den gewünschten Wert drücken oder mit dem Finger (von rechts nach links oder umgekehrt) darüber streichen, je nachdem ob der eingestellte Wert erhöht oder verringert werden soll.</p>

	<p><b>Wahl der Bedienelemente Timer</b></p> <p>Drücken Sie die On/Off -Taste 2 Sekunden lang .</p> <p>Wählen Sie den Bedienelemente-Bereich für die Verwaltung des Timers der Kochbereiche und des Abzugs. Die Standardanzeige ist "C L" (siehe Timer-Funktionen).</p> <hr/> <p>Das Symbol  bezeichnet die Taste für die Sicherheitsfunktionen (siehe "Tastatursperre (Reinigung)").</p>
<p><b>A</b></p>	<p>Wenn sich das Kochfeld/der Abzug eingeschaltet hat, wird die Dunst- abzugshaube standardmäßig aktiviert und die LED <b>A</b> leuchtet auf. Die Dunstabzugshaube beginnt zu arbeiten, sobald die Leistung der Koch- bereiche größer als "1" ist.</p> <p>Sie wird deaktiviert beim Drücken der LED <b>A</b>, bestätigt durch die Änderung der Leuchtstärke von intensiv auf gedämpft. Sie wird auch deaktiviert beim Drücken eines Wertes größer "1" auf der Leistungs- skala, bestätigt durch die Änderung der Leuchtstärke der LED <b>A</b> von intensiv auf gedämpft.</p> <p>Sie wird wieder aktiviert durch Drücken der LED <b>A</b>, die wieder inten- siv leuchtet.</p>
	<p>PAUSE- und RESTART-Funktion.</p> <hr/> <p>In Kombination mit anderen Tasten kann das Benutzermenü aufgerufen werden.</p>
	<p>Funktion Auftauen von Lebensmitteln oder sanftes Schmelzen von Butter, Schokolade oder Honig ... usw.</p> <hr/> <p>In Kombination mit anderen Tasten kann das Installateur-Menü aufge- rufen werden.</p>

## 7.3 Funktionen














Funktion	Beschreibung
<b>Tastatursperre (Kindersicherung)</b>	Ermöglicht das Sperren der Kochfeldeinstellungen, um unbeabsichtigte Änderungen zu verhindern
	Aktivierung: Wenn keine Töpfe vorhanden sind, drücken Sie 3 Sekunden lang auf eine der 4 Digit-Tasten der Kochbereiche, lassen Sie los und schieben Sie sie mit Ihrem Finger die Leistungsskala von 0 auf 9, wobei Sie der sichtbaren Animation folgen. Die Bestätigung erfolgt, wenn alle Digit-Tasten  anzeigen. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden ausgeführt werden.
	Deaktivierung: Drücken Sie 3 Sekunden lang auf eine der 4 Digit-Tasten der Kochbereiche, lassen Sie los und schieben Sie sie mit Ihrem Finger die Leistungsskala von 9 auf 0, wobei Sie der sichtbaren Animation folgen. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden ausgeführt werden.
<b>Tastatursperre (Reinigung)</b>	Ermöglicht das Sperren der Kochfeldeinstellungen für 15 Sekunden zur schnellen Reinigung.
	Aktivierung: Drücken Sie gleichzeitig die Digit-Taste  des vorderen rechten und linken Kochbereiches. Das Display des Bedienbereiches für die Verwaltung des Timers zeigt die Zeituhr von 15 Sekunden an und schaltet sich ein  .
	Deaktivierung: Drücken Sie  oder warten Sie, bis die 15 Sekunden beendet sind.
<b>Timer der Kochbereiche</b>	Zeituhr-Funktion mit Alarm für die programmierte Abschaltung jedes Kochbereiches.
	Aktivierung: Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, wählen Sie eine der 4 Kochbereiche sowie einen Wert auf der Leistungsskala.
	Drücken Sie einzeln auf die Digit-Tasten des Timer-Bedienbereiches und stellen Sie die Werte einzeln ein, indem Sie diese auf der Leistungsskala wählen (mindestens 1 Minute - maximal 99 Minuten). Die Bestätigung erfolgt nach 10 Sekunden Inaktivität.
	Im Display des Bedienbereiches für die Verwaltung des Timers wird die Zeituhr angezeigt, sofern diese eingestellt ist. Andernfalls wird standardmäßig "C L" angezeigt. Der Timer kann in allen Bereichen eingestellt werden, und auf dem Display wird immer der Timer mit der kürzesten verbleibenden Zeit angezeigt.
Wiederholen Sie die Vorgänge, um den Timer-Wert zu ändern. Deaktivierung: Setzen Sie die Timer-Werte auf null oder drücken Sie  .	

<p><b>Timer (allgemein)</b></p>	<p>Zeituhr mit Wecker für die allgemeine Verwendung.</p> <p>Aktivierung: Drücken Sie bei ohne Töpfe eingeschaltetem Kochfeld einzeln auf die Digit-Tasten des Timer-Bedienbereiches und stellen Sie die Werte einzeln ein, indem Sie diese auf der Leistungsskala wählen (mindestens 1 Minute - maximal 99 Minuten). Im Display des Bedienbereiches für die Verwaltung des Timers wird die Zeituhr angezeigt, sofern diese eingestellt ist. Andernfalls wird standardmäßig "C L" angezeigt.</p> <p>Deaktivierung: Setzen Sie die Timer-Werte auf null oder drücken Sie ⓘ zweimal bei ausgeschaltetem Kochfeld.</p>																														
<p><b>Warmhaltefunktion Warme Speisen</b></p>	<p>Aktivierung: Wählen Sie einen der 4 Kochbereiche und drücken Sie die Taste  . Die Digit-Taste des gewählten Bereiches zeigt  an.</p> <p>Deaktivierung: Drücken Sie die Taste  oder drücken Sie ⓘ.</p>																														
<p><b>Turbo-Funktion</b></p>	<p>Sowohl die Kochbereiche als auch die Abzugshaube können auf eine Extra-Leistung eingestellt werden.</p> <p>Aktivierung: Drücken Sie sowohl für die Dunstabzugshaube als auch für die Kochzone zweimal die "9" auf der Leistungsskala. Die entsprechende Digit-Taste zeigt  an.</p> <p>Deaktivierung: Wählen Sie einen der anderen möglichen Werte in der Leistungsskala.</p>																														
<p><b>Schnellheizfunktion</b></p>	<p>Wählen Sie eine der 4 Kochbereiche und drücken Sie den gewählten Wert (von 1 bis 8) auf der Leistungsskala 3 Sekunden lang. Das Kochfeld erreicht für 15 Sekunden die maximale Leistung und geht dann für eine definierte Zeit auf die eingestellte Leistung über, bevor es sich ausschaltet (siehe Tabelle unten). Das Display zeigt " A " + den gewählten Wert an.</p> <table data-bbox="311 1101 571 1391"> <tr><td>1</td><td>-&gt;</td><td>40 Sekunden</td></tr> <tr><td>2</td><td>-&gt;</td><td>72 Sekunden</td></tr> <tr><td>3</td><td>-&gt;</td><td>120 Sekunden</td></tr> <tr><td>4</td><td>-&gt;</td><td>176 Sekunden</td></tr> <tr><td>5</td><td>-&gt;</td><td>256 Sekunden</td></tr> <tr><td>6</td><td>-&gt;</td><td>432 Sekunden</td></tr> <tr><td>7</td><td>-&gt;</td><td>120 Sekunden</td></tr> <tr><td>8</td><td>-&gt;</td><td>192 Sekunden</td></tr> <tr><td>9</td><td>-&gt;</td><td>nicht verfügbar</td></tr> <tr><td>P</td><td>-&gt;</td><td>nicht verfügbar</td></tr> </table>	1	->	40 Sekunden	2	->	72 Sekunden	3	->	120 Sekunden	4	->	176 Sekunden	5	->	256 Sekunden	6	->	432 Sekunden	7	->	120 Sekunden	8	->	192 Sekunden	9	->	nicht verfügbar	P	->	nicht verfügbar
1	->	40 Sekunden																													
2	->	72 Sekunden																													
3	->	120 Sekunden																													
4	->	176 Sekunden																													
5	->	256 Sekunden																													
6	->	432 Sekunden																													
7	->	120 Sekunden																													
8	->	192 Sekunden																													
9	->	nicht verfügbar																													
P	->	nicht verfügbar																													

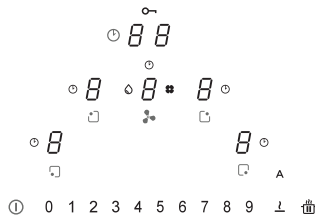
<p><b>Funktion</b> <b>Pause + Neustart</b></p>	<p>Diese Funktion friert alle Einstellungen des Kochfeldes für etwa 10 Minuten ein, wenn der Benutzer für einen kurzen Zeitraum abwesend sein muss.</p> <p>Während der Pause:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kein Kochbereich weist Energieverlust auf.</li> <li>- Alle Timer sind angehalten.</li> <li>- Die Funktionen " Turbo " und " Schnelles Aufheizen " sind deaktiviert</li> </ul> <p>Nach Ablauf der 10 Minuten fährt das Kochfeld mit allen zuvor eingestellten Programmen fort</p> <p>Aktivierung: Drücken Sie die Taste  mindestens 1 Sekunde lang. Alle Digit-Tasten zeigen  an.</p> <p>Deaktivierung: Drücken Sie die Taste  mindestens 1 Sekunde lang, bis sie blinkt. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige andere Taste.</p>
<p><b>Abruffunktion</b></p>	<p>Diese Funktion erlaubt die Wiederherstellung aller Einstellungen des Kochfeldes im Falle eines unbeabsichtigten Herunterfahrens oder eines plötzlichen Stromausfalls.</p> <p>Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist und innerhalb von 6 Sekunden mit der Taste  wieder eingeschaltet wird, blinkt die Taste  6 Sekunden lang. Drücken Sie die Taste, um die zuvor eingestellten Funktionen abzurufen. Das Ganze wird durch einen Piepton bestätigt.</p> <p>Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist und innerhalb von 6 Sekunden wieder eingeschaltet wird, werden die zuvor eingestellten Funktionen automatisch wiederhergestellt.</p>
<p><b>Brücken-Funktion</b></p>	<p>Diese Funktion ermöglicht die Verbindung von 2 Kochbereichen, sodass diese als ein einziger großer Kochbereich bedient werden können. Dies ermöglicht die Verwendung von Töpfen mit größerem Boden.</p> <p>Aktivierung: Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, drücken Sie gleichzeitig die gewünschten Tasten, um die 2 Bereiche auszuwählen, in denen eine Brücke hergestellt werden soll, bis eine Digit-Taste durch  anzeigt, dass die Funktion aktiviert wurde. Die andere Digit-Taste dient der Einstellung der Leistung.</p> <p><b>Achtung</b> : Die linken Kochbereiche können nicht mit den rechten verbunden werden und umgekehrt.</p> <p>Deaktivierung: Drücken Sie gleichzeitig die Tasten, mit denen die Brücke hergestellt worden war, bis das Symbol  verschwindet.</p>

<p><b>Automatikfunktion Topferfassung</b></p>	<p>Wenn ein Kochtopf auf einen der Kochbereiche gestellt wird, wird dieser automatisch vom Kochfeld erkannt, die Digit-Taste entsprechend der maximalen Stärke leuchtet auf und zeigt <b>U</b> an.</p>
<p><b>Anzeige der Resthitze</b></p>	<p>Die Anzeige der Resthitze ist ein Sicherheitsmerkmal, um anzuzeigen, dass die Oberfläche des Kochbereichs noch eine Temperatur von mindestens 60° C aufweist und bei Berührung mit bloßen Händen Verbrennungen verursachen kann. Auf der Digit-Taste des entsprechenden Kochbereiches wird <b>H</b> angezeigt.</p>


## 7.4 Bedienelemente Abzug


	    
	<p>Timer-Symbol Drücken Sie nach Wahl der Abzug-Digit-Taste die Digit-Tasten der Timer-Verwaltung zur Einstellung der Zeituhr.</p>
	<p>Symbol der Fettfilterwartung Die mit der LED  erscheinende Meldung bezüglich der Reinigung des Fettfilters ist stets aktiviert.</p>
	<p>Kohlefilter-Wartungssymbol Standardmäßig befindet sich die Abzugshaube im Saugmodus. Wenn die Last ausgeschaltet ist, drücken Sie die Digit-Taste der Abzugshauben-Bedienelemente, um den Abzug zu aktivieren. Drücken Sie die Digit-Taste erneut 5 Sekunden lang zur: <b>Aktivierung des Kohlefilters:</b> Das Kohlefiltersymbol (Geruchsschutz)  leuchtet 1 Sekunde lang auf. <b>Deaktivierung des Kohlefilters:</b> Das Kohlefiltersymbol (Geruchsschutz)  blinkt zweimal. Nach der Aktivierung zeigt das Aufleuchten des Symbols an, dass die Wartung des Kohlefilters (Geruchsschutz)  erforderlich ist. <b>Reset und Wiederaktivierung des Kohlefilters</b> Nach der Filterwartung:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste <b>A</b>. - Die Fettfilter-LED erlischt und die Zeituhr wird erneut gestartet.</li> <li>• Drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste <b>A</b>. - Die Geruchsfilter-LED erlischt und die Zeituhr wird erneut gestartet.</li> </ul> </p>
<p>“9”</p>	<p>Drücken Sie auf der Leistungsskala “9” zur Einstellung der Geschwindigkeit <b>INTENSIV 1</b>. Diese Einstellung ist für eine Aktivierung von 10 Minuten getaktet. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück. Die Deaktivierung erfolgt durch Wahl einer anderen Geschwindigkeit.</p>
	<p>Drücken Sie zweimal auf der Leistungsskala “9” zur Einstellung der Geschwindigkeit <b>INTENSIV 2</b>. Diese Geschwindigkeit ist für eine Aktivierung von 5 Minuten getaktet. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück. Die Deaktivierung erfolgt durch Wahl einer anderen Geschwindigkeit.</p>
<p><b>Delay</b> <b>(Verzögerung)</b></p>	<p>Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn der Automatikmodus deaktiviert ist. Der Automatikmodus wird durch Drücken von <b>A</b> deaktiviert. Drücken Sie die Digit-Taste des Abzugs und stellen Sie eine Geschwindigkeit in der Leistungsskala ein. Drücken Sie die Digit-Taste für die Verwaltung des Timers, auf dem "CL" angezeigt wird. Die Zeituhr ist jedoch bereits auf 15 Minuten eingestellt.</p>

## 7.5 Benutzermenü (Personalisierungen)





Das Benutzermenü wird verwendet, um die Anzeigen des Kochfelds sowohl akustisch (Ton und Lautstärke) als auch optisch den Bedürfnissen des Benutzers anzupassen.



Drücken Sie die Taste .


Drücken Sie innerhalb von 3 Sekunden erneut die Taste .


- Das Symbol  erscheint.


- Halten Sie die Taste  gedrückt und drücken Sie nacheinander die vier Digit-Tasten der Kochbereiche (5) im Uhrzeigersinn, beginnend von links.

Jedes Drücken wird durch einen Piepton signalisiert und beim Loslassen der Taste  ist wie folgt zu sehen:

Auf Digit-Taste  wird abwechselnd  und eine Zahl von 2 bis 7 für die Menünummer angezeigt (siehe untenstehende Tabelle).

Auf der Digit-Taste  erscheint eine Zahl, die von den in der Wahl angegebenen Werten abhängt (siehe untenstehende Tabelle).

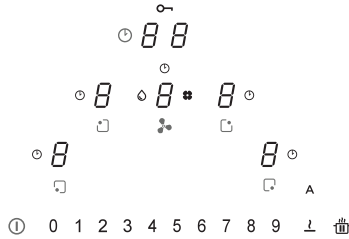
Drücken Sie die Digit-Taste  und eine Zahl von 2 bis 7 auf der Leistungsskala, um das Einstellungs Menü aufzurufen. Siehe untenstehende Tabelle.

Sobald der richtige Wert eingestellt wurde, halten Sie die Taste  gedrückt, bis er bestätigt wird.

Menünummer	Beschreibung	Wert
<b>U2</b>	Menü zur Lautstärkeneinstellung des Tastentons.	0 - 1 - 2 - 3
<b>U3</b>	Menü zur Lautstärkeneinstellung des Alarmsignaltons.	0 - 1 - 2 - 3
<b>U4</b>	Menü zur Helligkeitseinstellung des Displays.	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
<b>U5</b>	Menü zur Einstellung der Zeituhr-Animation.	0 - 1
<b>U6</b>	Menü Funktion Topferfassung stets aktiv.	0 - 1
<b>U7</b>	Menü zur Einstellung der akustischen Meldung am Ende der Zeituhrprogrammierung.	0 - 1 - 2



## 7.6 Installateur-Menü (Leistungseinstellung des Kochfelds)



Beim Erstanschluss an das Heimnetzwerk muss der Installateur die Leistung des Kochfelds unter Berücksichtigung der tatsächlichen Möglichkeiten und Kapazitäten des Stromnetzes selbst einstellen.

Wenn dies nicht erforderlich ist, kann das Kochfeld direkt mit der Taste **ⓘ** eingeschaltet werden. Andernfalls führen Sie die folgenden Schritte aus, um das Menü aufzurufen.

Bei der ersten Energieversorgung blinkt das Symbol **⚡**.

Halten Sie die Taste **⚡** gedrückt und drücken Sie nacheinander die 4 Digit-Tasten der Kochbereiche (**⏏**) im Uhrzeigersinn, beginnend von rechts.

Jedes Drücken wird durch einen Piepton signalisiert und beim Loslassen der Taste **⚡** ist wie folgt zu sehen:

Auf der Digit-Taste **⏏** erscheint abwechselnd **0** und **8**.

Auf der Digit-Taste **⏏** erscheint **0**.

Drücken Sie die Digit-Taste **⏏** und die Nummer 8 auf der Leistungsskala, um das Einstellungsmenü aufzurufen. Der Vorgang wird bestätigt durch die Anzeige von (**⏏** und **0**) auf (**⏏** und **8**).

Sie befinden sich nun im Menü der Kochfeldleistungseinstellungen.

Drücken Sie die Digit-Taste **⏏** und wählen Sie einen der in der Leistungsskala (0-1-2-3) angezeigten Werte gemäß der folgenden Tabelle.

Sobald der richtige Wert eingestellt wurde, halten Sie die Taste **ⓘ** gedrückt, bis er bestätigt wird.

	<b>kW</b>
0	<b>7,4 KW</b>
1	<b>4,5 KW</b>
2	<b>3,5 KW</b>
3	<b>2,8 KW</b>

## Leistungsmanagement-Funktion

Dieses Produkt ist mit einer elektronisch gesteuerten Leistungsmanagement-Funktion ausgestattet. Die Leistungsmanagement-Funktion erkennt die Abgabe der maximalen Leistung von 3,7 kW / 16 A für die kombinierten Kochelemente (Phasen rechte und linke Seite), optimiert die Leistungsverteilung und vermeidet Überlastsituationen im Induktionssystem.

Zu diesem Zweck wird die Gesamtleistung kontinuierlich überwacht und gegebenenfalls reduziert. Ist es nicht möglich, die benötigte Gesamtleistung zu liefern, reduziert ein Bedienelement standardmäßig die Leistung eines anderen Kochelements auf das Niveau unmittelbar unter der jeweiligen Leistungskurve, um die Stromaufnahme von 16 A nicht zu überschreiten.

In diesem Fall erkennt der Generator den letzten von der Benutzeroberfläche übermittelten Befehl mit der höchsten Priorität und reduziert gegebenenfalls die zuvor für ein anderes Kochelement aktivierten Einstellungen.

Die Leistungsmanagement-Funktion wird zunächst auch beim Erkennen eines Topfes auf der Kochstelle aktiviert.

### Beispiel:

Wenn in derselben Phase (Phasen auf der rechten und linken Seite) die Stufe der Leistungssteigerung (Boost) (P) in eines Kochbereiches ausgewählt wird, kann automatisch die andere Kochbereiche die Leistungsstufe nicht gleichzeitig überschreiten 5.


Dieser Aspekt hängt von der für das Produkt festgelegten Einschränkung ab (siehe Abschnitt 7.6).

## Funktionsweise von Induktionskochfeldern


Induktionskochfelder unterscheiden sich stark von herkömmlichen Kochfeldern oder Metallplatten. Die unter der Glaskeramikoberfläche angeordnete Induktionsspule erzeugt schnell ein sehr variables Magnetfeld, das den magnetisierbaren Boden der Pfanne direkt erwärmt. Die Glaskeramikoberfläche wird nur durch den heißen Topf erhitzt. Beim Herausnehmen des Topfes aus dem Kochbereich wird die Stromversorgung sofort unterbrochen.

## Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

Jeder Kochbereich ist mit einem Topf-Erkennungssystem ausgestattet. Das Topf-Erkennungssystem erkennt Töpfe mit einem magnetisierbaren Boden, der für Induktionsherde geeignet ist.

Wenn der Topf während des Betriebs entfernt wird oder ein ungeeigneter Topf verwendet wird, blinkt die Anzeige neben dem Balkendiagramm mit dem Symbol .

Wenn während der 20-Sekunden-Topferkennungszeit kein Topf auf den Kochbereich abgelegt wird:

- schaltet sich der Kochbereich nach 20 Sekunden automatisch aus
- Das Display jedes Kochbereiches zeigt  an.

## Töpfe

### Geeignete Töpfe

Nur Töpfe mit vollständig magnetisierbarem Boden sind zum Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignet. Ein Magnet haftet an jedem Punkt des gesamten Topfbodens.

### Geeignete Töpfe für Induktionskochfelder

Töpfe für Induktionskochfelder müssen aus Metall mit magnetischen Eigenschaften bestehen und einen ausreichend breiten Boden haben.

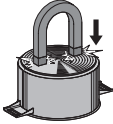
### Geeignete Töpfe:

- Emaillierte Stahltöpfe mit dickem Boden.
- Töpfe aus Gusseisen mit emailliertem Boden.
- Töpfe aus mehrschichtigem Edelstahl, ferritischem Edelstahl und Aluminium mit Spezialboden

### Nicht geeignete Töpfe:

- Töpfe und Pfannen aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Terrakotta.
- Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, bringen Sie einen Magneten in die Nähe seines Bodens. Wenn der Magnet angezogen wird, ist der Topf für Induktionskochfelder geeignet. Wenn Sie keinen Magnet zur Verfügung haben, können Sie eine kleine Menge Wasser in den Topf geben, diesen auf einen Kochbereich

stellen und einschalten. Erscheint das Symbol  im Display, ist der Topf nicht geeignet.



**Achtung:** verwenden Sie nur Töpfe mit einem perfekt flachem und für Induktionskochzonen geeigneten Boden. Die Verwendung von Töpfen mit unebenem Boden kann die Effizienz des Wärmestrahlungssystems beeinträchtigen und das Erkennen eines Topfes auf dem Kochbereich behindern.

**Geräusche während des Kochens**

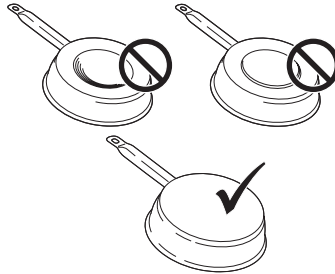
Die Töpfe können Geräusche beim Kochen verursachen. Dies weist weder auf eine Fehlfunktion hin, noch beeinträchtigt es in irgendeiner Weise den Betrieb des Geräts. Das Geräusch hängt von der Art der verwendeten Töpfe ab. Wenn das Geräusch besonders störend ist, kann es nützlich sein, den Topf zu wechseln.

**Hinweise zum Energiesparen**

- Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser des Kochbereiches entsprechen.



- Prüfen Sie beim Kauf einer Pfanne, ob der angegebene Durchmesser dem des Bodens oder der Oberseite der Pfanne entspricht, da letztere in der Regel breiter als der Boden ist.
- Bei der Zubereitung von Gerichten, die lange Garzeiten erfordern, können Sie mit einem Schnellkochtopf Zeit und Energie sparen. Diese Art des Kochens ermöglicht auch den Erhalt von Vitaminen in Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass sich genügend Flüssigkeit im Schnellkochtopf befindet. Wenn die Flüssigkeitsmenge nicht ausreicht und überhitzt, können sowohl der Schnellkochtopf als auch der Kochbereich beschädigt werden.
- Decken Sie die Töpfe nach Möglichkeit immer mit einem geeigneten Deckel ab.
- Wählen Sie einen Topf, der für die Menge der zu kochenden Speisen geeignet ist. Die Verwendung großer, teilweise gefüllter Töpfe ist Energieverschwendung.



Kochbereich	Topfboden	
	Ø min. (empfohlen)	Ø max. (empfohlen)
210 mm × 190 mm (einzeln)	110 mm	145 mm

### Normale Betriebsgeräusche des Kochfelds

Die Induktionstechnik basiert auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder. Diese elektromagnetischen Felder erzeugen Wärme direkt am Boden des Topfes. Töpfe und Pfannen können je nach Bauart eine Vielzahl von Geräuschen oder Vibrationen erzeugen. Diese Arten von Geräuschen werden wie folgt beschrieben:

#### Leichtes Brummen (wie das Geräusch eines Transformators)

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einem hohen Wärmepegel und wird durch die Energiemenge bestimmt, die vom Kochfeld in die Töpfe übertragen wird. Das Geräusch hört auf und nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird.

#### Leichtes Zischen

Dieses Geräusch entsteht, wenn der Kochbehälter leer ist, und verstummt, sobald der Behälter mit Wasser oder Lebensmitteln gefüllt ist.

#### Knistern

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen aus zahlreichen Materialien auf, die übereinander geschichtet sind, und wird durch die Vibrationen der Oberflächen verursacht, an denen die verschiedenen Materialien aufeinanderstoßen. Das Geräusch kommt von den Töpfen und kann je nach Menge und Art der Zubereitung variieren.

#### Starkes Zischen

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen aus verschiedenen, übereinander geschichtet Materialien auf, sowie dann, wenn sie mit maximaler Geschwindigkeit oder auch an

zwei Kochbereichen verwendet werden. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird.


#### Ventilatorgeräusche

Für ein korrektes Funktionieren des elektronischen Systems muss die Temperatur des Kochfelds angepasst werden. Zu diesem Zweck ist das Kochfeld mit einem Kühlventilator ausgestattet, der aktiviert wird, um die Temperatur der Elektronik zu reduzieren und zu regeln. Es kann vorkommen, dass der Ventilator nach dem Ausschalten des Geräts weiterläuft, wenn die Kochfeldtemperatur als noch zu hoch erkannt wird.

#### Rhythmische Klänge ähnlich dem Ticken einer Uhr


Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind, und verschwindet oder sinkt, wenn einige ausgeschaltet werden. Die beschriebenen Geräusche sind ein normales Merkmal der Induktionstechnik und können daher nicht als Fehler betrachtet werden.

#### Einschaltung des Gerätes

Halten Sie  gedrückt, um das Gerät einzuschalten

- In allen Leistungsstufenanzeigen wird "0" angezeigt.
- Wenn keine andere Wahl getroffen wird, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen nach 20 Sekunden aus.

#### Auswahl eines Kochbereiches

Drücken Sie auf die Referenz-Digit-Taste  einer oder mehrerer Kochbereiche und stellen Sie die Leistungsstufe ein.

Leistungslevel	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichten Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichten Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
3	Aufwärmen	Reis
4	Lange kochen, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5	Lange kochen, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Pasta, Suppe, Schmorfleisch
7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Würstchen
8	Braten, in reichlich Öl braten	Fleisch, Pommes Frites
9	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steak
P	Schnellheizfunktion	Wasser kochen

### Abschaltung eines Kochbereiches

Berühren Sie "0" der Leistungsskala.

- Wenn keine andere Auswahl getroffen wird und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 20 Sekunden aus.

### Abschaltung des Kochfeldes

Berühren Sie ① einige Sekunden lang, um das Kochfeld auszuschalten.


- Wenn keine andere Auswahl getroffen wird und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 20 Sekunden aus.

### Restwärmeanzeige

Wenn ein Kochbereich ausgeschaltet wurde, aber noch heiß ist, leuchtet der Buchstabe "H" auf dem Bedienfeld, um auf eine Verbrennungsgefahr hinzuweisen.


### Defrost-Einstellungen:

Mit der Auftaufunktion können Lebensmittel aufgetaut oder Butter, Schokolade oder Honig schonend geschmolzen werden.

- Wählen Sie den Kochbereich durch Drücken der entsprechenden Digit-Taste
- Drücken Sie die Taste 

### Einstellung PowerPlus


Sowohl die Kochbereiche als auch die Abzugshaube können auf eine Extra-Leistung eingestellt werden. Wenn die PowerPlus-Funktion aktiviert ist, wird die ausgewählte Kochzone 10 Minuten lang mit einer zusätzlichen Leistung betrieben. Mit der PowerPlus-Funktion kann beispielsweise eine große Menge Wasser schnell erwärmt werden.

- Wählen Sie einen der Bereiche und drücken Sie 2-mal "9" auf der Stromleiste. Die entsprechende Digit-Taste zeigt  an.

### Timer


Wenn der Timer eingestellt ist, schaltet sich der Kochbereich nach einem eingestellten Zeitintervall aus.

### Timer-Einstellungen

- Kochfeld eingeschaltet.
- Eingestellter Kochbereich.
- Drücken Sie auf die Digit-Taste 
- Stellen Sie den Timer zwischen 1 und 99 Minuten ein.


### Änderung des Timers

- Eingestellter Timer
- Drücken Sie den aktiven Kochbereich des Timers
- , den Sie ändern möchten.

- Drücken Sie auf die Digit-Taste 


- Stellen Sie den Timer zwischen 1 und 99 Minuten ein.

### Brücken-Funktion

Die Kombinationsfunktion „Brücke“ ermöglicht die Aktivierung von zwei einzelnen Kochzonen, so dass diese zusammen funktionieren und eingestellt werden können. Dies ermöglicht die Verwendung von Töpfen mit größerem Boden. Drücken Sie gleichzeitig die gewünschten Tasten, um die 2 Bereiche auszuwählen, in denen eine Brücke hergestellt werden soll, bis eine Digit-Taste durch  anzeigt, dass die Funktion aktiviert wurde. Die andere Digit-Taste dient der Einstellung der Leistung.

**Achtung** : Die linken Kochbereiche können nicht mit den rechten verbunden werden und umgekehrt.

### Kindersicherung

- Gerät eingeschaltet
- Aktivierung:  
drücken Sie 3 Sekunden lang auf eine der 4 Digit-Tastender Kochbereiche, lassen Sie los und schieben Sie sie mit Ihrem Finger die Leistungsskala von 9 auf 0. Alle Digit-Tasten zeigen  an. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden ausgeführt werden.
- Deaktivierung:  
Drücken Sie 3 Sekunden lang auf eine der 4 Digit-Tastender Kochbereiche, lassen Sie los und schieben Sie sie mit Ihrem Finger die Leistungsskala von 0 auf 9. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden ausgeführt werden.

MODELL	GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzugshaube)	7,62 kW (Grundeinstellungen)
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzugshaube)	4,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzugshaube)	3,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzugshaube)	3,02 kW

Fehlercodes			
Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Behelf
<b>„Akustische Meldung beim Einschalten. Kein Fehlercode angezeigt“</b>	Die Bedienung der Abzugshaube funktioniert nicht	Beschädigung oder fehlerhafte Verbindung des Kabels LIN auf der Elektronikarte der Abzugshaube.	Überprüfung des Anschlusses/ Auswechslung des Kabels LIN
<b>ER03</b>	Daueraktivierung des Sensors. TC schaltet nach 10 Sekunden ab.	Wasser oder Topf auf dem Glas, auf den Sensoren oder auf dem Bedienelement.	Reinigen Sie die Oberflächen des Bedienelements. Entfernen Sie Gegenstände vom Sensor.
<b>ER20</b>	Interner Fehler TC	-	TC auswechseln.
<b>ER21</b>	Überhitzung.	Der Temperatursensor hat eine Temperatur über 85 ° C erfasst.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, der Fehler verschwindet bei Temperaturen unter 75 ° C. Wärmeisolierung kontrollieren.
<b>ER22</b>	Bewertung defekter Taster, Benutzeroberfläche schaltet sich nach 3,5-7,5 Sekunden aus.	-	TC auswechseln
<b>ER31</b>	Die Konfiguration zwischen TC und Induktion ist nicht stimmig.	Die Konfigurationsdaten des Generators stimmen nicht mit denen des TC überein.	Neue Konfiguration. TC auswechseln. Generator auswechseln.
<b>ER36</b>	Interner Fehler TC	-	TC auswechseln.
<b>ER47</b>	Kommunikationsfehler zwischen TC und Induktion	LIN-Kabel beschädigt. Keine Stromversorgung am LIN-Kabel.	Kabel auswechseln. Stellen Sie sicher, dass das Kabel korrekt eingesteckt ist.
<b>E2</b>	Überhitzung des Sensors im Kochbereich. TC schaltet nach 10 Sekunden ab.	Topf leer	Keine leeren Töpfe erhitzen.
<b>E3</b>	Falscher Topf Die Kochbereiche sind OFF.	Die Töpfe verlieren ihre magnetischen Eigenschaften Interner Fehler in den Generatorschaltkreisen	Geeignete Töpfe verwenden Modul auswechseln
<b>E4</b>	Konfigurationsdatenfehler Der Kochbereich kann nicht aktiviert werden.	Das Induktionsmodul ist noch nicht konfiguriert.	Führen Sie eine manuelle Konfiguration durch.

<b>E5</b>	Keine Kommunikation zwischen UI und Induktionsgenerator. Der Kochbereich kann nicht aktiviert werden.	LIN-Verkabelung oder Stromkabel defekt.	Überprüfen Sie die Verkabelung und die Versorgungsspannung.
		Verkabelung der Platten nicht korrekt ausgeführt.	Überprüfen Sie die Verkabelung und die Versorgungsspannung.
		Interner Fehler in den Generator- oder Filterschaltkreisen	Modul austauschen.
<b>E6</b>	Die Versorgungsspannung liegt nicht im zulässigen Bereich (Spannung und / oder Frequenz). Der Kochbereich kann nicht aktiviert werden.	Die Versorgungsspannung liegt nicht im zulässigen Bereich (technische Daten zu Details prüfen).	Netzspannung kontrollieren.
		Fehler in den Generatorschaltkreisen.	Modul austauschen.
<b>E7</b>	Interner Fehler TC Die Kochbereiche sind deaktiviert.	-	Modul austauschen.
<b>E8</b>	Abzug defekt.	Abzug verstopft.	Reinigen und eventuelle Verstopfungen beseitigen.
		Ventilator oder Elektronikmodul defekt.	Modul austauschen.
<b>E9</b>	Temperatursensorfehler des Kochbereiches. Der entsprechende Kochbereich ist OFF.	Der Temperatursensorkreis ist offen oder es liegt ein Kurzschluss vor.	Induktor austauschen.
<b>EA</b>	Interner Fehler TC Die Kochbereiche sind OFF.	-	Generator austauschen.
<b>EH</b>	Temperatursensor blockiert. Der entsprechende Kochbereich ist OFF.	Keine Temperaturänderung (min. 10 K / 5 min) nach Aktivierung des Kochbereiches.	Induktor austauschen.

**TC = TOUCHBEDIENUNG**

**UI = BEDIENERSCHNITTSTELLE**

**NTC = TEMPERATURSENSOR**

## 8. WARTUNG UND REPARATUR

- Stellen Sie sicher, dass die Wartung der elektrischen Komponenten nur vom Hersteller oder vom Kundendienst durchgeführt wird.
- Stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel nur vom Hersteller oder der Serviceabteilung ausgetauscht werden.

Wenn Sie sich an den Kundendienst wenden, geben Sie bitte die folgenden Informationen an:

- Fehlertyp
- Gerätemodell (Art./Cod.)
- Seriennummer (S.N.)

Diese Informationen sind auf dem Typenschild angegeben. Das Typenschild befindet sich unten am Gerät.

## 9. TECHNISCHE DATEN

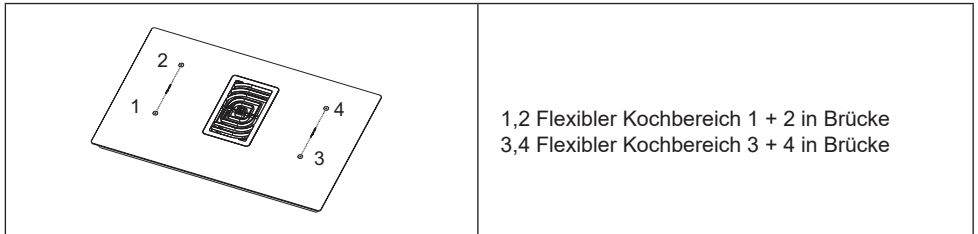
### Produktkennzeichnung

Typ: 4300

Modell: **GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80**

Entnehmen Sie die Informationen dem Typenschild auf der Unterseite des Produkts. Der Hersteller verbessert die Produkte kontinuierlich. Aus diesem Grund können sich die Texte und Abbildungen in diesem Handbuch ohne vorherige Ankündigung ändern. Weitere Informationen zu technischen Daten finden Sie auf der Website: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

### GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80



Parameter	Wert	Abmessungen (mm)
Nutzabmessungen	-	830 × 520 (L x P)
Versorgungsspannung / -frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrische Daten und Heizelement-Daten		
Kochbereich 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibler Kochbereich 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parameter	Wert	Maßeinheit
Gewicht des Gerätes	21	kg
Anzahl Kochbereiche	4	
Wärmequelle	Induktion	



## 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**i** Pour votre sécurité et pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, lire attentivement ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Toujours conserver ces instructions avec l'appareil, même en cas de transfert ou de vente. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les caractéristiques de sécurité de l'appareil.

Les systèmes d'induction de ces tables de cuisson répondent aux exigences des normes CEM et de la directive EMF et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les porteurs de pacemakers ou d'autres implants électroniques doivent évaluer avec leur médecin ou avec le fabricant de ces implants si leur résistance aux interférences est suffisante.



Les connexions électriques doivent être effectuées par un technicien spécialisé. Avant de procéder à la connexion électrique, lire la section **CONNEXION ÉLECTRIQUE**.

Pour les appareils munis d'un cordon d'alimentation, la disposition des bornes ou le tronçon de conducteurs entre

l'ancrage du cordon et les bornes doivent être tels que les conducteurs porteurs de courant se tendent avant le conducteur de mise à la terre au cas où le cordon sortirait de l'ancrage.

- Le fabricant ne répondra pas des dommages éventuellement dus à une installation incorrecte ou inadaptée.
- Vérifier que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil.
- Les connexions électriques fixes doivent intégrer les moyens de disjonction prévus par les codes en vigueur.
- Pour les appareils de classe I, vérifier que l'alimentation électrique domestique assure une mise à la terre adéquate.
- Connecter l'aspirateur à la cheminée d'évacuation avec un tuyau adéquat. Faire référence aux accessoires en vente dans le commerce et indiqués dans le manuel d'installation (pour les tuyaux circulaires : diamètre minimum 120 mm). Le tuyau d'évacuation doit être le plus court possible.
- Brancher l'appareil au secteur avec un interrupteur omnipolaire.
- Respecter impérativement toutes les normes concernant l'évacuation de l'air.
- Ne pas relier l'appareil d'aspiration sur les conduits

d'évacuation qui acheminent les fumées de combustion (chaudières, cheminées, etc.)

- Si l'aspirateur est utilisé en même temps que des appareils non électriques (par ex. appareils avec des brûleurs à gaz), veiller à ce que la pièce soit adéquatement aérée, afin d'empêcher le retour des gaz d'évacuation. Lorsque l'appareil de cuisson est utilisé avec des appareils alimentés de sources d'énergie autres qu'électriques, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar afin d'éviter que les fumées soient réaspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.
- Ne pas évacuer l'air à travers un conduit utilisé pour l'évacuation des fumées des appareils alimentés au gaz ou autres combustibles
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, par un technicien du service après-vente agréé ou par un technicien spécialisé, afin d'éviter toute situation de danger.
- Brancher la fiche de l'appareil à une prise conforme aux normes en vigueur, située dans une position accessible.
- En ce qui concerne les dimensions techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, se

conformer scrupuleusement aux normes prévues par les autorités locales.



**ATTENTION:** avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection.

- Utiliser uniquement les vis et les petites pièces fournies avec l'appareil.



**ATTENTION :** toute installation de vis ou d'éléments de fixation non conforme à ces instructions peut entraîner des risques des dangers électriques.

- Ne pas regarder directement la lumière avec des instruments optiques (jumelles, lentilles grossissantes...).
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien sans la surveillance d'un adulte.
- Surveiller les enfants. S'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins qu'elles ne soient surveillées et aient été instruites sur la manière d'utiliser l'appareil en sécurité par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil ne peut être

utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, qu'à condition qu'ils soient surveillés, qu'ils aient été adéquatement instruits sur la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et qu'ils en comprennent les risques.

Interdire aux enfants de jouer avec cet appareil.



**ATTENTION:** L'appareil et ses parties accessibles peuvent atteindre de très hautes températures durant l'utilisation.

Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

- Nettoyer et/ou remplacer les filtres après le délai indiqué (danger d'incendie). Voir le paragraphe Entretien et nettoyage.
- Assurer une aération appropriée de la pièce lorsque l'appareil fonctionne en même temps que des appareils alimentés au gaz ou autres combustibles (sauf s'il s'agit d'appareils qui font recirculer l'air dans la pièce).
- **ATTENTION:** Si la surface présente des fissures, éteindre

l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.

- Ne pas brancher l'appareil si la surface est fissurée ou si des dommages sont visibles dans l'épaisseur du matériau.
- Ne pas toucher l'appareil avec des parties du corps mouillées.
- Ne jamais utiliser des appareils de nettoyage à vapeur pour nettoyer le produit.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la table de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.
- Après l'utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson en intervenant sur la commande correspondante. Ne pas faire confiance au détecteur de casseroles.
- **ATTENTION:** Toute cuisson non surveillée sur une table de cuisson présentant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et générer un incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Par contre, débrancher l'appareil et étouffer les flammes, par exemple en les couvrant avec un couvercle ou une couverture anti feu.
- **ATTENTION:** Surveiller le processus de cuisson.

Un processus de cuisson de courte durée doit être constamment surveillé.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche via un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.
- **ATTENTION:** Danger d'incendie: Ne pas poser d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Installer l'appareil de manière à ce qu'il puisse être débranché du secteur avec un écart des contacts (3 mm) assurant un débranchement complet en cas de surtension de catégorie III.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant.

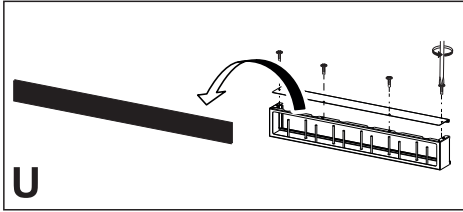
## 2. UTILISATION

- L'appareil d'aspiration a été conçu exclusivement pour l'élimination des odeurs de cuisine lors d'une utilisation domestique.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Contrôler en continu les friteuses durant leur utilisation : l'huile surchauffée risque de s'incendier.

- Ne pas actionner l'appareil avec un temporisateur externe ou une télécommande séparée.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Ne pas monter debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Pour éviter d'endommager les joints en silicone, ne pas poser de récipients de cuisson chauds sur le châssis.
- Ne pas couper ou préparer des aliments sur la surface et ne pas y faire tomber d'objets durs. Ne pas faire glisser des casseroles ou des plats sur la surface.

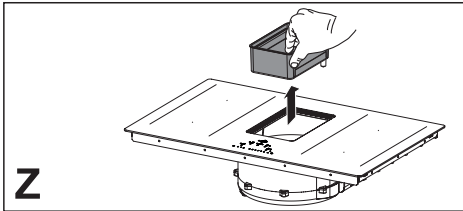
### 3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le filtre anti-odeur à charbon actif "U" (faire référence aux instructions de montage) peut être régénéré. Le filtre anti-odeur à charbon actif peut être lavé et régénéré tous les 3-4 mois (ou plus fréquemment en cas d'utilisation intensive de la hotte) jusqu'à un maximum de 8 cycles de régénération (en cas d'utilisation particulièrement intensive, il est conseillé de ne pas dépasser les 5 cycles). Contacter le service après-vente pour commander un nouveau filtre "U".



#### • Marche à suivre pour la régénération :

- Laver au lave-vaisselle à une température MAX de 70° ou laver à la main avec de l'eau chaude sans utiliser d'éponges abrasives (ne pas utiliser de produits nettoyants).
- Sécher au four à une température MAX de 70° pendant 2 heures (lire attentivement le manuel de l'utilisateur et les instructions de montage de votre four).



- Filtres à graisse Z : Nettoyer les filtres à graisse tous les 2 mois d'utilisation, ou plus fréquemment en cas d'utilisation particulièrement intense. Les filtres à graisse peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ne pas laver les grilles au lave-vaisselle.

#### Recommandations générales

- Ne jamais utiliser de tampons à récurer, laine d'acier, acide muriatique ou autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface
- Ne pas consommer les aliments qui seraient tombés ou se seraient accidentellement déposés sur la surface ou sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la table de cuisson.

#### Nettoyage de la table de cuisson

- Nettoyer la table de cuisson après chaque

utilisation, afin d'empêcher tout résidu alimentaire de se carboniser. Nettoyer des aliments incrustés et carbonisés requiert un plus grand effort.

- Pour le nettoyage quotidien, utiliser un chiffon doux ou une éponge moelleuse et un produit nettoyant adapté. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Nous vous conseillons d'utiliser des produits nettoyants de protection.
- Retirer la saleté incrustée, par exemple du lait ayant débordé durant l'ébullition, à l'aide d'un racloir pour vitrocéramique et lorsque la table de cuisson est encore chaude. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le racloir à utiliser.
- Retirer les traces d'aliments sucrés, par exemple de la confiture ayant débordé durant la cuisson, avec un racloir pour vitrocéramique et lorsque la table de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Enlever toute trace de matière plastique fondue avec un racloir à vitrocéramique et lorsque la table de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité d'une solution anticalcaire, par exemple du vinaigre ou du jus de citron. Pour ce faire, attendre que la table de cuisson soit froide. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un chiffon humide.

### 4. CRITÈRES POUR LES MEUBLES


- La table de cuisson est destinée à être encastrée dans le plan de travail de la cuisine, au-dessus d'un module de cuisine ayant une largeur de 600 mm ou plus.
- Si l'appareil est monté sur des matériaux inflammables, respecter scrupuleusement les lignes guides et les normes relatives aux installations à basse tension et à la protection anti-incendie.
- Pour les unités à encastrer, les composants (matières plastiques et bois plaqué) doivent être montés avec des colles résistant à la chaleur (min. 100°C). Toute utilisation de matériaux et de colles non appropriés risque de provoquer des déformations et des détachements.
- Le module de cuisine doit disposer d'un espace suffisant pour permettre les connexions électriques de l'appareil. Les meubles hauts suspendus au-dessus de l'appareil doivent être installés à une distance laissant suffisamment de place pour travailler confortablement.

- L'utilisation de bords décoratifs en bois dur autour du plan de travail et derrière l'appareil est autorisée, dès lors que la distance minimum indiquée dans les croquis d'installation est respectée.
- La distance minimale entre l'appareil monté et la paroi arrière est indiquée dans le croquis d'installation de l'appareil encastré (150 mm pour la paroi latérale, 40 mm pour la paroi arrière et 500 mm pour les meubles éventuellement au-dessus).
- Afin d'éviter toute infiltration de liquides entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail, appliquer le joint adhésif fourni tout le long du bord externe de la table de cuisson avant installation.

## 5. CONNEXION ÉLECTRIQUE

- Les connexions électriques doivent être effectuées par un technicien spécialisé.
- Cet appareil présente une connexion de type "Y", c'est pourquoi la présence du fil du neutre est nécessaire. Le cordon d'alimentation doit être au moins de type H05VV-F. Branchement MONOPHASE, BIPHASÉ et TRIPHASÉ : section min. des conducteurs : 2,5 mm<sup>2</sup>. Diamètre externe du cordon d'alimentation : min. 7 mm - max. 15 mm.
- Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- S'assurer que les caractéristiques de l'installation électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) correspondent à celles de l'appareil.
- Brancher l'appareil de la manière indiquée dans le schéma (conformément aux normes de référence pour ce qui concerne la tension du secteur en vigueur au niveau national).
- Il est conseillé d'utiliser le cordon d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>. En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>, se conformer aux instructions ci-dessous : pour le branchement triphasé, séparer les 2 fils sertis ensemble et retirer les gaines bleues des fils gris.

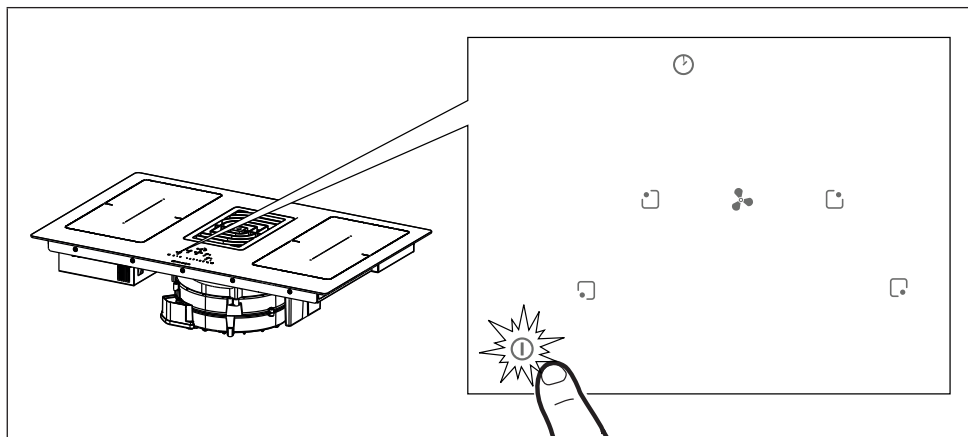
## 6. MISE AU REBUT

- Le symbole  marqué sur l'appareil ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être jeté comme une ordures ménagère, mais être déposé dans une déchetterie spécialement prévue pour le recyclage des composants électriques et électroniques. En vous assurant que cet appareil a bien été mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences

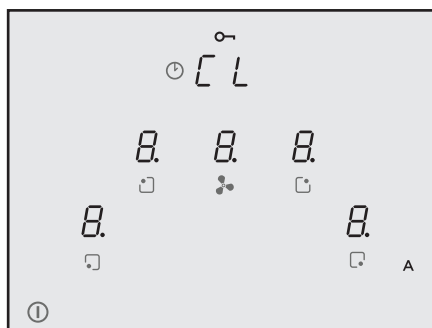
négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Pour toute information supplémentaire concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

- Cet appareil est conforme à la directive 2012/19/UE concernant la réduction des substances dangereuses utilisées dans les appareils électriques et électroniques et l'élimination des déchets.

## 7. COMMANDES



Appuyer pendant 2 secondes sur la touche On/Off ① pour brancher et activer les fonctions de la table de cuisson. Tous les Digits affichent 8. et ceux du temporisateur “ C L “.



À partir de ce moment, la table de cuisson est branchée, mais toutes les zones de cuisson et la hotte sont à la puissance zéro. La table de cuisson s'éteint automatiquement après 20 secondes d'inutilisation.

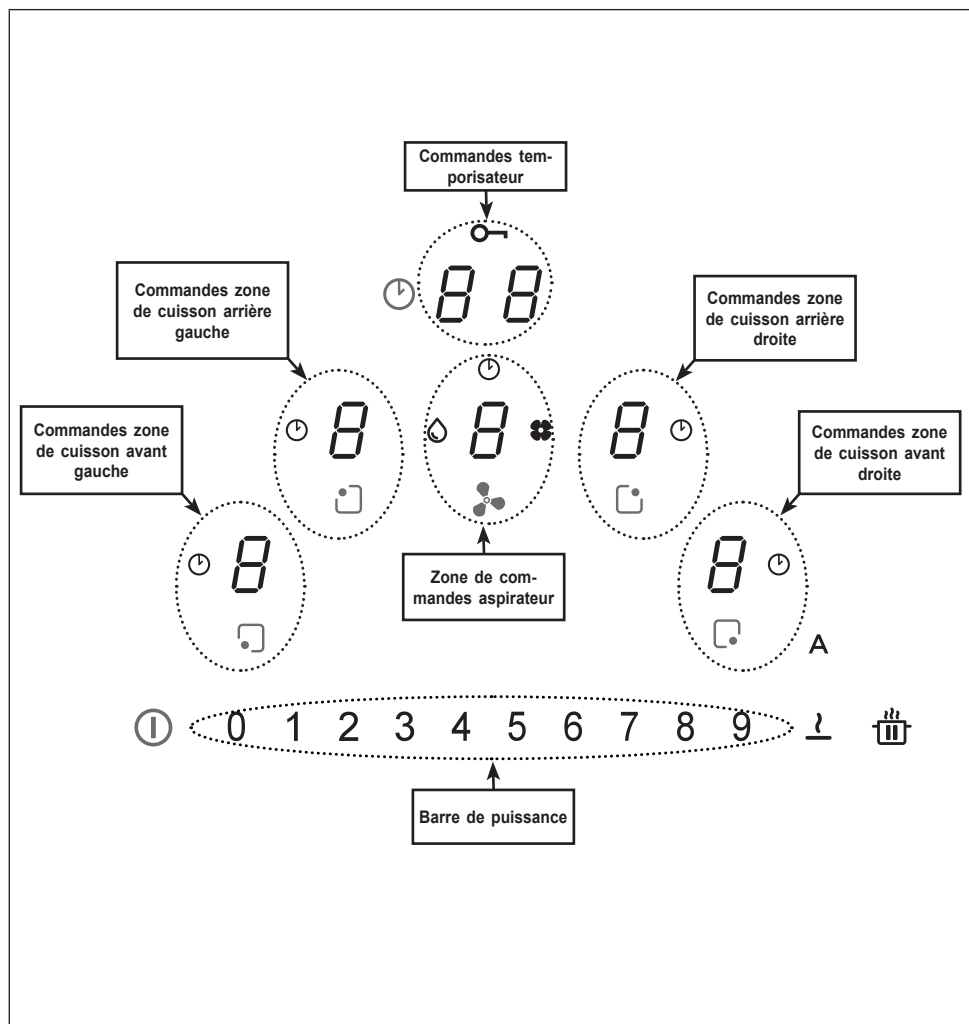
**Attention :** Pour des raisons de sécurité, on pourra toujours éteindre la table de cuisson en intervenant sur la touche On/Off ①.

**Attention :** Dans le bandeau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles éclairées/visibles et ce sont les seules qui peuvent être activées.

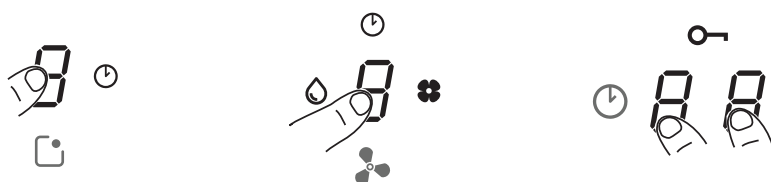
**Consignes pour l'installateur :** Vérifier et, s'il y a lieu, changer le paramétrage de la puissance de la table de cuisson. Voir le paragraphe “ **Menu Installateur (Paramétrage puissance table de cuisson)** “.

D'origine la table de cuisson est paramétrée pour une absorption de **7,4 kW**.

## 7.1 Type de commandes









Pour activer les commandes des zones de cuisson, de l'aspirateur et du temporisateur, vous pouvez appuyer sur le Digit correspondant . La validation est donnée par la brillance du Digit qui devient intense.
















## 7.2 Commandes










Commandes	Description
	<p><b>Sélection des commandes de la zone de cuisson.</b> Appuyer sur la touche On/Off ① pendant 2 secondes. Les zones de cuisson s'activent en appuyant sur le Digit 8 de la zone correspondante. La validation est donnée par la brillance intense du Digit correspondant.</p> <p>Le symbole ⌚ indique que le temporisateur correspondant à la zone sélectionnée est actif (voir la fonction « Temporisateur des zones de cuisson »).</p>
	<p><b>Sélection des commandes de l'aspirateur</b> Appuyer sur la touche On/Off ① pendant 2 secondes. Pour sélectionner les commandes de la hotte appuyer sur le Digit correspondant 8. La validation est donnée par la brillance intense du Digit correspondant.</p> <p>Le symbole ⌚ indique que le temporisateur correspondant aux fonctions de la hotte est actif.</p> <p>Le symbole 💧 signale la nécessité d'entretien/nettoyage du filtre à graisse après 100 heures d'utilisation.</p> <p>Le symbole 🌀 signale la nécessité d'entretien du filtre (anti-odeur) à charbon après 200 heures d'utilisation.</p>
<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p>	<p><b>Sélection de la puissance des zones de cuisson et/ou de la vitesse de l'aspirateur</b> Appuyer sur la touche On/Off ① pendant 2 secondes. Sélectionner soit le Digit de la Hotte soit celui d'une des 4 zones de cuisson.</p> <p>Pour augmenter ou diminuer la puissance des zones de cuisson ou la vitesse de l'aspirateur appuyer directement sur la valeur souhaitée ou, avec le doigt, faire défiler de droite à gauche ou vice versa) selon si vous souhaitez augmenter ou diminuer la valeur paramétrée.</p>

	<p><b>Sélection des commandes temporisateur</b></p> <p>Appuyer sur la touche On/Off pendant 2 secondes ①.</p> <p>Sélectionner la zone des commandes pour la gestion des temporisateurs des zones de cuisson et de l'aspirateur qui affiche " C L " comme standard (voir les fonctions Temporisateur).</p> <hr/> <p>Le symbole  indique la touche pour les fonctions de sécurité (voir « Verrouillage clavier (nettoyage) »).</p>
<p><b>A</b></p>	<p>Par paramétrage prédéfini, au branchement de la table de cuisson/ aspirateur la hotte s'active en mode automatique et la LED <b>A</b> s'allume avec une brillance intense. La hotte entre en fonction si la puissance des zones de cuisson est supérieure à "1".</p> <p>Pour la désactiver, appuyer sur la LED <b>A</b>, cette action est confirmée par le changement d'intensité de la led, d'intense à faible. On pourra également la désactiver en appuyant sur une valeur, supérieure à "1" sur la barre de puissance, confirmée par le changement d'intensité de la led <b>A</b> d'intense à faible.</p> <p>Pour l'activer de nouveau appuyer sur la LED <b>A</b> qui prendra une brillance intense.</p>
	<p>Fonction de mise en PAUSE et REDÉMARRAGE.</p> <hr/> <p>En combinaison avec d'autres touches, elle permet d'entrer dans le menu utilisateur.</p>
	<p>La fonction Defrost permet de décongeler des aliments ou de faire fondre délicatement le beurre, le chocolat, le miel...etc.</p> <hr/> <p>En combinaison avec d'autres touches, elle permet d'entrer dans le menu installateur.</p>










## 7.3 Fonctions

Fonction	Description
<b>Verrouillage du clavier (Sécurité Enfants)</b>	Cette fonction permet de verrouiller les paramètres de la table de cuisson pour empêcher toute modification accidentelle.
	Activation : en l'absence de casseroles, appuyer pendant 3 secondes sur un des 4 Digits des zones de cuisson, relâcher et, avec le doigt, faire défiler de 0 à 9 la barre de puissance en suivant l'animation affichée. La validation est donnée lorsque tous les Digits s'affichent  . Effectuer les opérations décrites dans les 10 secondes.
	Désactivation : en l'absence de casseroles, appuyer pendant 3 secondes sur un des 4 Digits des zones de cuisson, relâcher et, avec le doigt, faire défiler de 9 à 0 la barre de puissance en suivant l'animation affichée. Effectuer les opérations décrites dans les 10 secondes.
<b>Verrouillage du clavier. (nettoyage)</b>	Cette fonction permet de bloquer pendant 15 secondes les paramètres de la table de cuisson pour permettre un nettoyage rapide.
	Activation : appuyer en même temps sur les Digits  des zones de cuisson avant droite et avant gauche. L'afficheur de la zone des commandes pour la gestion du temporisateur illustre le compte à rebours de 15 secondes et s'allume  .
	Désactivation : appuyer sur  ou attendre la fin des 15 secondes.
<b>Temporisateur des zones de cuisson</b>	Compte à rebours avec réveil pour le débranchement programmé de chaque zone de cuisson.
	Activation : la table de cuisson étant branchée, sélectionner une des 4 zones de cuisson et sélectionner une valeur sur la barre de puissance.
	Appuyer individuellement sur les Digits de la zone des commandes temporisateur : paramétrer individuellement les valeurs en les choisissant sur la barre de puissance (Minimum 1 minute - Maximum 99 minutes). La validation a lieu après 10 secondes d'inutilisation.
	L'afficheur de la zone des commandes pour la gestion du temporisateur affiche le compte à rebours si celui-ci a été paramétré, autrement, comme standard, " C L " s'affiche. Toutes les zones peuvent avoir le temporisateur paramétré et l'afficheur indiquera toujours celui avec le temps restant le plus bas.
Répéter les opérations pour modifier la valeur du temporisateur.	
Désactivation : paramétrer à zéro les valeurs du temporisateur ou appuyer sur  .	

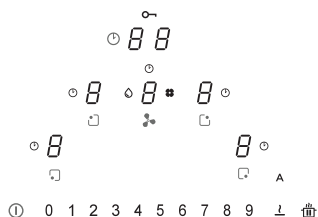
<b>Temporisateur (générique)</b>	Compte à rebours avec réveil pour un usage générique.
	<p>Activation : la table de cuisson étant branchée et sans casseroles, appuyer individuellement sur les Digits de la zone des commandes temporisateur : paramétrer individuellement les valeurs en les choisissant sur la barre de puissance (Minimum 1 minute - Maximum 99 minutes).</p> <p>L'afficheur de la zone des commandes pour la gestion du temporisateur affiche le compte à rebours si celui-ci a été paramétré, autrement, comme standard, " C L " s'affiche.</p>
	Désactivation : paramétrer à zéro les valeurs du temporisateur ou appuyer sur  deux fois lorsque la table de cuisson est éteinte.
<b>Fonction maintien des mets chauds</b>	<p>Activation : sélectionner une des 4 zones de cuisson et appuyer sur la touche .</p> <p>Le Digit de la zone sélectionnée affiche .</p>
	Désactivation : appuyer sur la touche  ou appuyer sur  .
<b>Fonction Turbo</b>	Aussi bien les zones de cuisson que la hotte peuvent être paramétrées à une puissance extra.
	Activation : aussi bien pour la hotte que pour les zones de cuisson, appuyer 2 fois sur le " 9 " sur la barre de puissance. Le Digit correspondant affiche  .
	Désactivation : sélectionner une des autres valeurs possibles sur la barre de puissance.
<b>Fonction cuisson rapide</b>	<p>Sélectionner une des 4 zones de cuisson et appuyer pendant 3 secondes, sur la barre de puissance, sur la valeur choisie (de 1 à 8).</p> <p>La table de cuisson aura un pic jusqu'à la puissance maximum pendant 15 secondes, puis elle atteindra la puissance paramétrée pendant un délai défini avant de s'éteindre (Voir le tableau ci-dessous).</p> <p>L'afficheur indique " A " + la valeur sélectionnée.</p> <p>1 -&gt; 40 secondes  2 -&gt; 72 secondes  3 -&gt; 120 secondes  4 -&gt; 176 secondes  5 -&gt; 256 secondes  6 -&gt; 432 secondes  7 -&gt; 120 secondes  8 -&gt; 192 secondes  9 -&gt; non disponible  P -&gt; non disponible</p>

<p><b>Fonction Pause + Redémarrage</b></p>	<p>Cette fonction gèle tous les paramètres de la table de cuisson pendant environ 10 minutes si l'utilisateur doit s'absenter pendant une courte période.</p> <p>Durant la pause :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aucune zone de cuisson ne dissipe de l'énergie.</li> <li>- Tous les temporisateurs sont arrêtés.</li> <li>- Les fonctions "Turbo" et "Cuisson rapide" sont désactivées.</li> </ul> <p>Après les 10 minutes, la table de cuisson continuera toutes les actions précédemment paramétrées.</p> <p>Activation : appuyer sur la touche  pendant au moins 1 seconde, tous les Digits indiquent .</p> <p>Désactivation : appuyer sur la touche  pendant au moins 1 seconde jusqu'à ce qu'elle clignote, dans les 10 secondes appuyer sur une touche quelconque.</p>
<p><b>Fonction Rappel</b></p>	<p>Cette fonction permet de récupérer tous les paramétrages de la table de cuisson en cas de débranchement involontaire ou d'une brusque coupure de courant.</p> <p>Lorsque la table de cuisson est éteinte, si on la rebranche dans les 6 secondes avec la touche , la touche  clignote pendant 6 secondes. Appuyer sur la touche pour récupérer les fonctions précédemment paramétrées. Tout cela est confirmé par un bip.</p> <p>Lorsque la table de cuisson est éteinte, si on la rebranche dans les 6 secondes, les fonctions précédemment paramétrées sont automatiquement récupérées.</p>
<p><b>Fonction de liaison à pont</b></p>	<p>Cette fonction permet la liaison de 2 zones de cuisson de manière à ce qu'elles puissent être contrôlées comme une seule grande zone de cuisson. Cela permet d'utiliser des casseroles avec un fond plus large.</p> <p>Activation : la table de cuisson étant branchée, appuyer en même temps sur les touches souhaitées pour sélectionner les 2 zones sur lesquelles effectuer le pont jusqu'à ce qu'un Digit affiche  indiquant que la fonction a été activée. L'autre Digit sert à paramétrer la puissance.</p> <p><b>Attention</b> : Les zones de cuisson de gauche ne peuvent pas être reliées à celles de droite et vice versa.</p> <p>Désactivation : appuyer en même temps sur les touches sur lesquelles le pont a été effectué, jusqu'à ce que le symbole  s'affiche.</p>
<p><b>Fonction automatique détection de la casserole</b></p>	<p>Si on pose une casserole sur une des zones de cuisson, la table la détecte automatiquement et allume le Digit correspondant à l'intensité maximale en affichant .</p>
<p><b>Indication de la chaleur résiduelle</b></p>	<p>L'indication de la chaleur résiduelle est une caractéristique de sécurité indiquant que la température de la surface de la zone de cuisson est encore supérieure ou égale à 60°C et qu'elle peut causer des brûlures si elle est touchée les mains nues.</p> <p>Le Digit de la zone de cuisson correspondante affiche .</p>


## 7.4 Commandes aspirateur


	
	<p>Symbole temporisateur Sélectionner le Digit de l'aspirateur, appuyer sur le Digit de la Gestion du temporisateur pour paramétrer le compte à rebours.</p>
	<p>Symbole d'entretien du filtre à graisse La signalisation concernant le nettoyage du filtre à graisse, indiquées par la LED  est toujours validée.</p>
	<p>Symbole d'entretien du filtre à charbon Par paramétrage prédéfini la hotte est en mode aspiration. La charge étant éteinte, appuyer sur le Digit de la hotte pour valider l'aspirateur. Appuyer de nouveau sur le Digit pendant 5 secondes pour :</p> <p><b>Activation du filtre à charbon :</b> Le symbole du filtre (anti-odeur) à charbon  s'allume pendant 1 seconde.</p> <p><b>Désactivation du filtre à charbon :</b> Le symbole du filtre (anti-odeur) à charbon  clignote deux fois. Après l'activation, l'allumage de l'icône signale la nécessité d'effectuer l'entretien du filtre (anti-odeur) à charbon .</p> <p><b>Reset et réactivation du filtre à charbon</b> Après avoir effectué l'entretien du filtre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• appuyer pendant 5 secondes sur la touche <b>A</b> – La LED du filtre à graisse s'éteint et le compte à rebours commence.</li> <li>• appuyer pendant 5 secondes sur la touche <b>A</b> – La LED du filtre anti-odeur s'éteint et le compte à rebours commence.</li> </ul>
<p>“9”</p>	<p>Appuyer sur la barre de puissance “ 9 ” pour le paramétrage de la vitesse <b>INTENSIVE 1</b>. Ce paramétrage est temporisé pour une activation de 10 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment paramétrée. Pour le désactiver, sélectionner une vitesse différente.</p>
	<p>Appuyer deux fois sur la barre de puissance “ 9 ” pour paramétrer la vitesse <b>INTENSIVE 2</b>. Ce paramétrage est temporisé pour une activation de 5 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment paramétrée. Pour le désactiver, sélectionner une vitesse différente.</p>
<p>Delay</p>	<p>Cette fonction n'est disponible que si le mode automatique est désactivé. Pour désactiver le mode automatique appuyer sur <b>A</b>. Appuyer sur le Digit de l'aspirateur et paramétrer une vitesse dans la barre de puissance. Appuyer sur le Digit pour la gestion du temporisateur qui affiche “CL”, mais qui passera au compte à rebours déjà paramétré à 15 minutes.</p>

## 7.5 Menu Utilisateur (personnalisation)






Le Menu utilisateur sert à personnaliser au gré de l'utilisateur les signalisations de la table de cuisson, aussi bien acoustiques (tonalité et volume) que visuelles.

Appuyer sur la touche .


Dans les 3 secondes, appuyer de nouveau sur la touche .


- Le symbole  s'affiche.


- Garder l'appui sur la touche  appuyer sur les 4 touches Digits des zones de cuisson () une à la fois dans le sens des aiguilles d'une montre en partant de la gauche.

Chaque pression est signalée par un bip et en relâchant la touche  on verra :

Sur le Digit  s'affiche alternativement  et un chiffre de 2 à 7 indiquant le Code Menu (Voir le tableau ci-dessous).

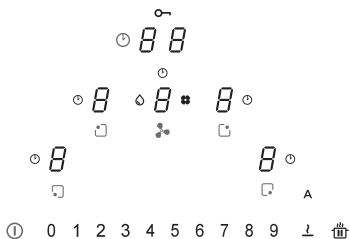
Sur le Digit  s'affichera un chiffre qui dépend des valeurs indiquées dans le choix (Voir le tableau ci-dessous).


Appuyer sur le Digit  et sur un chiffre de 2 à 7 de la barre de puissance pour entrer dans le menu des paramétrages. Voir le tableau ci-dessous.


Après avoir paramétré la valeur correcte, valider en gardant appuyée la touche  jusqu'à la confirmation.




Code Menu	Description	Valeur
<b>U2</b>	Menu de gestion du volume de la tonalité des touches.	0 - 1 - 2 - 3
<b>U3</b>	Menu de gestion du volume de la tonalité des signaux d'alarme.	0 - 1 - 2 - 3
<b>U4</b>	Menu de gestion de la luminosité de l'afficheur.	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
<b>U5</b>	Menu de gestion de l'animation du compte à rebours.	0 - 1
<b>U6</b>	Menu fonction de reconnaissance casserole toujours actif.	0 - 1
<b>U7</b>	Menu de gestion di signal acoustique jusqu'à la fin du compte à rebours.	0 - 1 - 2




## 7.6 Menu Installateur (Paramétrage puissance table de cuisson)







Lors du premier branchement au secteur, l'installateur doit régler la puissance des feux de la table de cuisson en tenant compte des possibilités et des capacités réelles du secteur. Si cela ne s'avérait pas nécessaire, branchez directement la table de cuisson en intervenant sur la touche , autrement, suivre la marche indiquée ci-après pour entrer dans le menu.

À la première alimentation, le symbole  clignote.


Garder appuyée la touche , appuyer sur les 4 touches Digits des zones de cuisson () une à la fois dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en partant de la droite. Chaque pression est signalée par un bip et en relâchant la touche  on verra :


Sur le Digit  s'affiche alternativement l'inscription  et .


Sur le Digit  s'affiche l'inscription .

Appuyer sur le Digit  et sur le 8 de la barre de puissance pour entrer dans le menu des paramétrages. Opération confirmée par le changement de l'affichage de () à ( et ).

Nous nous trouvons maintenant dans le menu des paramétrages de la puissance de la table de cuisson.

Appuyer sur le Digit  et sélectionner une des valeurs affichées dans la barre de puissance (0-1-2-3) en suivant le tableau indiqué ci-dessous.

Après avoir paramétré la valeur correcte, valider en gardant appuyée la touche  jusqu'à la confirmation.

	 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ↓ ⏏
	<b>kW</b>
0	<b>7,4 kW</b>
1	<b>4,5 kW</b>
2	<b>3,5 kW</b>
3	<b>2,8 kW</b>



## Fonction de gestion de la puissance

Ce produit intègre une fonction de gestion de la puissance à contrôle électronique. La fonction de Gestion de la puissance détecte la distribution de la puissance maximum de 3,7 kW/16 A pour les éléments de cuisson combinés (phases côté droit et gauche), en optimisant la distribution de puissance et en évitant des situations de surcharge du système d'induction.

À cet effet, la puissance totale est surveillée en continu, et diminuée s'il y a lieu. Si la puissance totale requise ne peut être fournie, par paramétrage prédéfini un élément de contrôle diminue la puissance d'un autre élément de cuisson au niveau immédiatement inférieur de sa courbe de puissance correspondante, de manière à ne pas dépasser une absorption de courant de 16 A.

Dans ce cas, le générateur détecte la dernière commande la plus prioritaire envoyée par l'interface utilisateur et, s'il y a lieu, diminue les paramétrages précédemment activés pour un autre élément de cuisson.

La fonction de Gestion de puissance s'active d'abord aussi à la détection de la présence d'une casserole sur l'élément de cuisson.

### Exemple :

Si durant la même phase (phases côté droit et gauche) on sélectionne le niveau d'augmentation de la puissance (boost) **P** dans une zone de cuisson, automatiquement l'autre zone de cuisson ne peut pas en même temps dépasser le niveau de puissance 5.


Cet aspect est variable selon la limitation apposée sur le produit (Voir paragraphe 7.6).

## Comment fonctionnent les tables à induction


Les tables à induction fonctionnent de manière différente des tables de cuisson traditionnelles ou à plaques métalliques. La bobine d'induction située sous la surface en vitrocéramique crée rapidement un champ magnétique à haute variabilité qui chauffe directement le fond magnétisable de la casserole. La surface en vitrocéramique est uniquement chauffée par la casserole chaude. Dès qu'on retire la casserole de la zone de cuisson, l'alimentation électrique est immédiatement coupée.

## Détection de présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'un système de détection de la présence d'une casserole. Le système de détection de présence d'une casserole reconnaît les casseroles avec un fond magnétisable, adaptées pour une utilisation sur des tables à induction.

Si on retire la casserole pendant le fonctionnement ou si on utilise une casserole inadaptée, l'afficheur près du graphique à barres clignote avec le symbole .

Si aucune casserole n'est placée sur la zone de cuisson dans un délai de détection de présence de casserole de 20 secondes :

- La zone de cuisson s'éteindra automatiquement après 20 secondes
- L'afficheur de chaque zone de cuisson indique .

## Casseroles

### Casseroles adaptées

Seulement les casseroles avec un fond totalement magnétisable sont adaptées à la cuisson sur une table à induction.

Un aimant adhère sur chaque point de tout le fond de la casserole.

### Casseroles adaptées à une utilisation pour la cuisson à induction


Les casseroles à utiliser sur les surfaces de cuisson à induction doivent être en métal, avec des propriétés magnétiques et avoir une base suffisamment large.

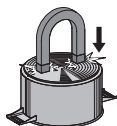
### Casseroles adaptées :

- Casseroles en acier émaillé avec un fond épais.
- Casseroles en fonte avec fond en acier émaillé.
- Casseroles en acier inox multicouche, acier inoxydable ferritique et aluminium avec fond spécial.

### Casseroles non adaptées :

- Casseroles et poêles en cuivre, acier inoxydable, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique et terre cuite.
- Pour voir si une casserole est adaptée, placer un aimant près de son fond : si l'aimant est attiré, la casserole est adaptée à une cuisson à induction. Si vous ne disposez pas d'un aimant, vous pouvez remplir la casserole avec une petite quantité d'eau, placer cette dernière sur une zone de cuisson et allumer. Si le

symbole  s'inscrit à l'afficheur, la casserole n'est pas adaptée.



**Attention :** utiliser exclusivement des casseroles avec un fond complètement plat et adapté aux zones de cuisson à induction. L'utilisation de casseroles à fond irrégulier peut nuire à l'efficacité du système de rayonnement de la chaleur et entraver la détection de la présence d'une casserole sur la zone de cuisson.

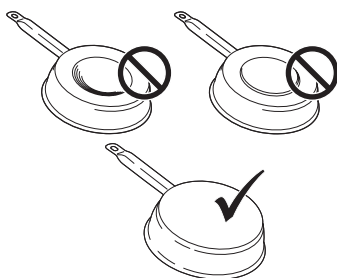
### Bruits durant la cuisson

Les casseroles peuvent produire des bruits durant la cuisson. Ceci n'est pas l'indice d'un dysfonctionnement, ni n'influe en aucune manière sur le fonctionnement de l'appareil. Le bruit dépend du type de casseroles utilisées. Si le bruit s'avère particulièrement gênant, il peut être utile de changer la casserole.

### Indications pour l'économie d'énergie

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson.

- Lors de l'achat d'une casserole, vérifiez si le diamètre indiqué correspond à celui du fond ou à celui de la partie supérieure de la casserole, car en général cette dernière est plus large que le fond.
- Dans la préparation des plats qui requièrent des temps de cuisson longs, on pourra économiser du temps et de l'énergie en utilisant un autocuiseur. Ce type de cuisson permet en outre de préserver les vitamines dans les aliments.
- S'assurer qu'il y a assez de liquide dans l'autocuiseur. Une quantité de liquide insuffisante et surchauffée risque d'endommager l'autocuiseur et la zone de cuisson.
- Si possible, toujours couvrir les casseroles avec un couvercle adapté.
- Choisir une casserole adaptée à la quantité d'aliments à cuire. L'utilisation de casseroles larges seulement partiellement remplies comporte un gaspillage d'énergie.



Zone de cuisson	Fond de la casserole	
	Ø min (conseillé)	Ø max (conseillé)
210 mm × 190 mm (individuelle)	110 mm	145 mm

## Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson

La technologie à induction se base sur la création de champs électromagnétiques. Ces champs électromagnétiques génèrent de la chaleur directement sur le fond de la casserole. Les casseroles et les poêles peuvent générer toute une variété de bruits ou de vibrations selon la façon dont elles ont été fabriquées.

Ces types de bruits sont décrits ci-après :

### Bourdonnement sourd (comme le bruit d'un transformateur)

Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de chaleur élevé et il est déterminé par la quantité d'énergie transférée de la table de cuisson aux casseroles. Le bruit cesse ou diminue lorsqu'on baisse le niveau de la chaleur.

### Léger sifflement

Ce bruit se produit lorsque le récipient de cuisson est vide et il cesse une fois que le récipient a été rempli d'eau ou d'aliments.

### Crépitement

Ce bruit se vérifie avec des casseroles composées de plusieurs matériaux stratifiés et il est produit par les vibrations des surfaces de rencontre des différents matériaux. Le bruit vient des casseroles et peut varier selon la quantité et le mode de préparation de la nourriture.

### Fort sifflement

Ce bruit se produit avec des casseroles composées de matériaux différents disposés en couches superposées, ainsi que lorsque ces casseroles sont utilisées à la puissance maximale et même sur deux zones de cuisson.

Le bruit cesse ou diminue lorsqu'on baisse le niveau de la chaleur.

### Bruit de ventilateur

Pour le bon fonctionnement du système électronique, il est nécessaire de régler la température de la table de cuisson. À cet effet, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui est activé pour réduire et régler la température du système électronique. Il peut arriver que le ventilateur continue de fonctionner même lorsqu'on éteint l'appareil, si la température de la table de cuisson est détectée comme étant encore trop élevée.

### Bruits rythmiques et semblables au tic-tac d'une horloge

Ce bruit se produit uniquement lorsqu'au moins trois zones de cuisson sont en fonction et il disparaît ou diminue au moment lorsqu'on en éteint une.

Les bruits décrits représentent une caractéristique normale de la technologie à induction, par conséquent ils ne peuvent être considérés comme des défauts.

### Branchement de l'appareil

Garder l'appui sur **1** pour brancher l'appareil.

- Dans tous les afficheurs des niveaux de puissance s'inscrit "0".
- Si aucune autre sélection n'est effectuée, l'appareil s'éteint après 20 secondes pour des raisons de sécurité.

### Sélection d'une zone de cuisson.

Appuyer sur le Digit correspondant **8** d'une ou de plusieurs zones de cuisson et paramétrer le niveau de puissance

Niveau de puissance	Mode de cuisson	À utiliser pour
1	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
3	Faire revenir	Riz
4	Cuisson prolongée, réduire, mijoter	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuisson prolongée, réduire, mijoter	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuisson prolongée, braiser	Pâtes, soupe, viande braisée
7	Friture légère	Rôsti (beignets de pommes de terre), omelettes, plats panés et frits, saucisses
8	Friture, friture dans l'huile abondante	Viande, frites
9	Friture rapide à haute température	Bifteck
P	Cuisson rapide	Eau bouillante

### Pour éteindre une zone de cuisson

- Effleurer le "0" de la barre de puissance.
- Si aucune autre sélection n'est effectuée et les autres zones de cuisson sont éteintes, l'appareil s'éteint après 20 secondes.


### Pour éteindre la table de cuisson

- Effleurer ① pendant quelques secondes pour éteindre la table de cuisson.
- Si aucune autre sélection n'est effectuée et les toutes les zones de cuisson sont éteintes, l'appareil s'éteint après 20 secondes.


### Indicateur de chaleur résiduelle

Si, bien qu'éteinte, une zone de cuisson est encore chaude, la lettre "H" reste allumée sur le bandeau, indiquant qu'il y a un risque de se brûler.

### Paramétrages Defrost

- La fonction Defrost permet de décongeler des aliments ou de faire fondre délicatement le beurre, le chocolat ou le miel.
- Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur le Digit correspondant.
  - Appuyer sur la touche 


### Réglage PowerPlus

- Aussi bien les tables de cuisson que la hotte peuvent être paramétrées à une puissance extra. La zone de cuisson sélectionnée fonctionne à très haute puissance pendant 10 minutes. Elle peut être utilisée, par exemple, pour chauffer rapidement une grande quantité d'eau.
- Sélectionner une des zones et appuyer 2 fois sur "9" sur la barre de puissance. Le Digit correspondant affiche .

### Temporisateur


Lorsque le temporisateur est réglé, la zone de cuisson s'éteint après un délai paramétré.

### Paramétrage du temporisateur

- Table de cuisson branchée
- Zone de cuisson paramétrée
- Appuyer sur le Digit 
- Paramétrer le temporisateur entre 1 et 99 minutes.


### Modification du temporisateur

- Temporisateur paramétré
- Appuyer sur la zone de cuisson active du temporisateur que l'on souhaite modifier.

- Appuyer sur le Digit 
- Paramétrer le temporisateur entre 1 et 99 minutes.

### Fonction de liaison à pont


La fonction de liaison à pont permet d'activer deux zones de cuisson individuelles de manière à ce qu'elles puissent fonctionner et être réglées ensemble. Cela permet d'utiliser des casseroles avec un fond plus large.

Appuyer en même temps sur les touches souhaitées pour sélectionner les 2 zones sur lesquelles effectuer le pont jusqu'à ce qu'un Digit s'affiche  indiquant que la fonction a été activée.

L'autre Digit sert à paramétrer la puissance.

**Attention:** Les zones de cuisson de gauche ne peuvent pas être reliées à celles de droite et vice versa.

### Verrouillage de sécurité pour enfants

- Appareil branché
- Activation :
  - appuyer pendant 3 secondes sur un des 4 Digits des zones de cuisson, relâcher et, avec le doigt, faire défiler de 0 à 9 la barre de puissance. Tous les Digits s'affichent .
  - Effectuer les opérations décrites dans les 10 secondes.
- Désactivation :
  - Appuyer pendant 3 secondes sur un des 4 Digits des zones de cuisson, relâcher et, avec le doigt, faire défiler de 9 à 0 la barre de puissance. Effectuer les opérations décrites dans les 10 secondes.

MODÈLE	GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80
Puissance maximum totale (table de cuisson + hotte)	<b>7,62 kW</b> (paramétrage de base)
Puissance maximum totale (table de cuisson + hotte)	<b>4,72 kW</b>
Puissance maximum totale (table de cuisson + hotte)	<b>3,72 kW</b>
Puissance maximum totale (table de cuisson + hotte)	<b>3,02 kW</b>

Codes d'erreur			
Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
<b>"Signal sonore au branchement. Aucun code d'erreur affiché"</b>	La commande de la hotte ne fonctionne pas	Endommagement ou mauvaise liaison du câble LIN sur la carte électronique de la hotte	Vérification liaison/ remplacement du câble LIN
<b>ER03</b>	Activation continue du capteur. La TC s'éteint après 10 sec.	Eau ou casserole sur le verre, sur les capteurs de la commande.	Nettoyer la surface de commande. Retirer les objets des capteurs.
<b>ER20</b>	Erreur interne dans TC	-	Remplacer TC
<b>ER21</b>	Surchauffe.	Le capteur de température a détecté une température supérieure à 85°C.	Laisser refroidir la table de cuisson ; l'erreur s'efface lorsque la température est inférieure à 75°C.
			Contrôler l'isolation thermique.
<b>ER22</b>	Évaluation bouton défaillant, l'interface utilisateur s'éteint après 3,5-7,5 sec.	-	Remplacer TC
<b>ER31</b>	La configuration entre la TC et l'induction est incohérente.	Les données de configuration du générateur ne coïncident pas avec celles de la TC.	Nouvelle configuration.
			Remplacer TC
			Remplacer le générateur.
<b>ER36</b>	Erreur interne dans TC	-	Remplacer TC
<b>ER47</b>	Erreur de communication entre TC et induction	Câble LIN endommagé. Câble LIN non alimenté.	Remplacer le câble. Vérifier que le câble est correctement branché.
<b>E2</b>	Surchauffe capteur zone de cuisson. TC s'éteint après 10 sec.	Casserole vide	Ne pas réchauffer des casseroles vides.
<b>E3</b>	Mauvaise casserole. Les zones de cuisson sont Off.	Les casseroles sont en train de perdre leurs caractéristiques magnétiques	Utiliser des casseroles appropriées
		Erreur interne dans les circuits du générateur	Remplacer le module
<b>E4</b>	Erreur de configuration. La zone de cuisson ne peut pas être activée.	Le module d'induction n'a pas été configuré.	Effectuer une configuration manuelle.
<b>E5</b>	Aucune communication entre UI et le générateur d'induction. La zone de cuisson ne peut pas être activée.	Câble LIN ou câble d'alimentation défaillant.	Contrôler le câblage et la tension d'alimentation.
		Câblage zones de cuisson non correctement connecté.	Contrôler le câblage et la tension d'alimentation.
		Erreur interne dans les circuits du générateur ou du filtre.	Remplacer le module.

<b>E6</b>	La tension d'alimentation n'est pas comprise dans l'intervalle (tension et/ou fréquence). La zone de cuisson ne peut pas être activée.	La tension d'alimentation n'est pas comprise dans l'intervalle (pour les détails, voir les caractéristiques techniques).	Contrôler la tension du secteur.
		Erreur interne dans les circuits du générateur.	Remplacer le module.
<b>E7</b>	Erreur interne dans TC Les zones de cuisson sont désactivées.	-	Remplacer le module.
<b>E8</b>	Aspirateur en panne.	Aspirateur encrassé.	Nettoyer et retirer tous les blocages.
		Ventilateur ou module électronique défaillant.	Remplacer le module.
<b>E9</b>	Erreur du capteur de température pour la zone de cuisson. La zone de cuisson correspondante est Off.	Le circuit du capteur de température est ouvert ou en court-circuit.	Remplacer l'inducteur.
<b>EA</b>	Erreur interne dans TC. Les zones de cuisson sont Off.	-	Remplacer le générateur.
<b>EH</b>	Capteur de température bloqué. La zone de cuisson correspondante est Off.	Aucune variation de température (min. 10 K / 5 min) après l'activation de la zone de cuisson.	Remplacer l'inducteur.

**TC = COMMANDE TACTILE**

**UI = INTERFACE UTILISATEUR**

**NTC = CAPTEUR DE TEMPÉRATURE**

## 8. ENTRETIEN ET RÉPARATION

- S'assurer que l'entretien des composants électriques est exclusivement effectué par le fabricant ou par le service après-vente.
- S'assurer que les câbles endommagés sont exclusivement remplacés par le fabricant ou par le service après-vente agréé.

Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir les informations suivantes :

- Type de panne
- Modèle de l'appareil (Art./Code)
- Numéro de série (S.N.)

Ces informations figurent sur la plaque d'identification. La plaque d'identification est fixée sur le fond de l'appareil.

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### Identification du produit

Type : **4300**

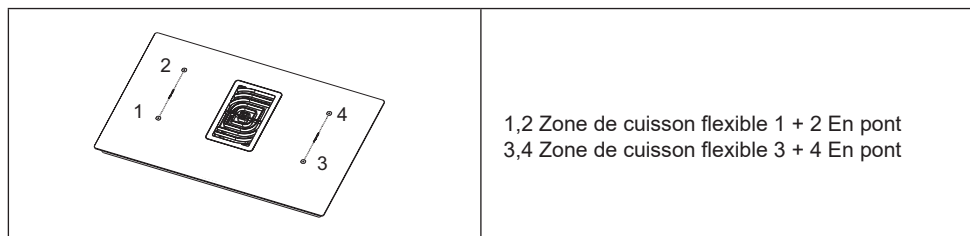
Modèle : **GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80**

Voir la plaque d'identification appliquée sur le fond du produit.

Le producteur apporte en continu des améliorations à ses produits. Pour cette raison, le texte et les illustrations contenus dans ce manuel peuvent subir des modifications sans préavis.

Pour plus d'informations sur les caractéristiques techniques, veuillez consulter le site :

### GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80



1,2 Zone de cuisson flexible 1 + 2 En pont  
3,4 Zone de cuisson flexible 3 + 4 En pont


Paramètre	Valeur	Dimensions (mm)
Dimensions utiles	-	830 × 520 (L x P)
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	

#### Caractéristiques électriques et des éléments chauffants

Zone de cuisson 1,2,3,4	2100 W ; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zone de cuisson flexible 1+2, 3+4	3000 W ; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Paramètre	Valeur	Unité de mesure
Poids de l'appareil	21	kg
Nombre de zones de cuisson	4	
Source de chaleur	induction	

## 1. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

 Per la propria sicurezza e a garanzia di un uso corretto dell'apparecchio, leggere attentamente questo manuale prima di installare e utilizzare il prodotto. Queste istruzioni devono sempre accompagnare l'apparecchio, anche in caso di trasloco o di vendita. Gli utilizzatori devono essere pienamente a conoscenza del funzionamento e delle caratteristiche di sicurezza dell'apparecchio.

I sistemi a induzione di questi piani di cottura sono conformi alle disposizioni delle norme EMC e della direttiva EMF, e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di pacemaker o di altri dispositivi elettronici impiantati dovranno consultarsi con il proprio medico curante o con il produttore del dispositivo impiantato per valutare se quest'ultimo sia sufficientemente resistente alle interferenze.



I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico specializzato. Prima di procedere al collegamento elettrico, consultare la sezione COLLEGAMENTO ELETTRICO.

Per gli apparecchi provvisti di cavo di alimentazione, la disposizione dei morsetti o il tratto dei conduttori tra l'ancoraggio del cavo e i morsetti devono essere tali che i conduttori attraversati dalla corrente vengano tesi prima del conduttore di messa a terra nel caso in cui il cavo fuoriesca dall'ancoraggio.

- Il fabbricante non risponderà di eventuali danni risultanti da un'installazione non corretta o inadeguata.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricola fissata all'interno del prodotto.
- I collegamenti elettrici fissi devono incorporare i mezzi di disconnessione previsti dai codici vigenti.
- Per gli apparecchi di classe I, verificare che l'impianto elettrico domestico garantisca una messa a terra adeguata.
- Collegare l'aspiratore alla canna fumaria usando una tubazione adeguata. Fare riferimento agli accessori acquistabili indicati nel manuale di installazione (per i tubi circolari: diametro minimo 120 mm) La lunghezza della tubazione di scarico deve essere la minore possibile.
- Collegare il prodotto alla rete elettrica utilizzando un inter-




ruttore onnipolare.

- È necessario attenersi alle normative relative allo scarico dell'aria.
- Non collegare l'apparecchio di aspirazione a condotte di scarico che convogliano fumi di combustione (caldaie, camini, ecc.).
- Se l'aspiratore viene usato insieme ad apparecchi non elettrici (es. apparecchi con bruciatori a gas), è necessario garantire un grado sufficiente di aerazione nel locale in modo da impedire il ritorno dei gas di scarico. Quando l'apparecchio di cottura viene usato insieme ad apparecchi alimentati da fonti di energia non elettriche, la pressione negativa nel locale non deve superare 0,04 mbar, per impedire che i fumi vengano riaspirati nel locale dall'apparecchio di cottura.
- L'aria non deve essere espulsa in una condotta che venga usata come canna fumaria per apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo.
- Collegare la spina dell'apparecchio a una presa conforme alle norme vigenti, situa-

ta in una zona accessibile.

- Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi, è importate seguire attentamente le norme previste dalle autorità locali.

 **ATTENZIONE:** prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole protettive.

- Usare solo le viti o i piccoli componenti in dotazione con l'apparecchio.

 **ATTENZIONE:** la mancata installazione delle viti o degli elementi di fissaggio come previsto dalle presenti istruzioni può causare pericoli elettrici.

- Non guardare direttamente la luce attraverso dispositivi ottici (binocoli, lenti di ingrandimento...).
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza la supervisione di un adulto.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- Questo dispositivo non è adatto a persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o senza esperienze e conoscenza a meno che non siano sorvegliate o istruite in merito all'utilizzo sicuro del dispositivo da una persona

responsabile per la loro sicurezza.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e conoscenza solo se siano sorvegliate o siano state adeguatamente istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio.



**ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Fare attenzione a non toccare le resistenze.

Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Pulire e/o sostituire i filtri dopo il periodo specificato (pericolo d'incendio). Vedere il paragrafo Pulizia e manutenzione.
- Si raccomanda di garantire un'adeguata ventilazione del locale quando l'apparecchio viene usato insieme ad apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili (non applicabile agli apparecchi che fanno solo ricircolare l'aria nel locale).
- **ATTENZIONE:** Se la superficie presenta crepe,

spegnere il dispositivo per evitare la possibilità di una scossa elettrica.

- Non accendere il dispositivo se la superficie è incrinata o sono visibili danni nello spessore del materiale.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate.
- Non pulire il prodotto con apparecchi a vapore.
- Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami.
- **ATTENZIONE:** La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere costantemente sorvegliato.

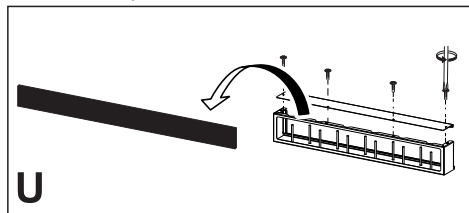
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: Non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che sia possibile scollegarlo dall'alimentazione elettrica con una distanza di apertura dei contatti (3 mm) che assicuri la completa disconnessione in condizioni di sovratensione di categoria III.
- L'apparecchio non deve essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- La ventilazione dell'apparecchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.
- scaldato potrebbe prendere fuoco.
- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che possa surriscaldarsi.
- Per evitare danni all'apparecchio, non salire in piedi sull'apparecchio.
- Per evitare di danneggiare le giunzioni in silicone, non appoggiare recipienti di cottura caldi sul telaio.
- Non tagliare o preparare gli alimenti sulla superficie e non farvi cadere oggetti duri. Non trascinare pentole o stoviglie sulla superficie.

## 2. UTILIZZAZIONE

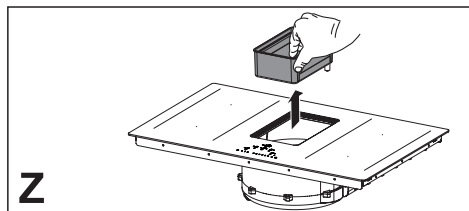
- L'apparecchio di aspirazione è stato progettato esclusivamente per l'eliminazione degli odori di cottura nell'uso domestico.
- Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.
- Le friggitrici devono essere continuamente monitorate durante l'uso: l'olio surri-

### 3. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Il filtro antiodori al carbone attivo "U" (fare riferimento alle istruzioni di montaggio) può essere rigenerato. Il filtro antiodori al carbone attivo può essere lavato e rigenerato ogni 3-4 mesi (o più frequentemente se la cappa è sottoposta a un uso intensivo), fino a un massimo di 8 cicli di rigenerazione (in caso d'uso particolarmente intensivo si raccomanda di non superare i 5 cicli). Rivolgersi al servizio di assistenza per ordinare un nuovo filtro "U".



- **Procedura di rigenerazione:**
  - Lavare in lavastoviglie a una temperatura MAX di 70° o lavare a mano in acqua calda senza usare spugne abrasive (non usare detergenti!).
  - Asciugare in forno a una temperatura MAX di 70° per 2 ore (si raccomanda di leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di montaggio del proprio forno).



- Filtri antigrasso **Z**: I filtri devono essere puliti ogni 2 mesi di utilizzo, o più frequentemente se l'uso è particolarmente intensivo, e possono essere lavati in lavastoviglie. Non lavare le griglie in lavastoviglie.

#### Raccomandazioni generali

- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- Gli alimenti che cadono accidentalmente o si depositano sulla superficie, sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura non devono essere consumati.

#### Pulizia del dispositivo

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. Pulire sporco incrostato e carboniz-

zato richiede maggiore fatica.

- Per pulire lo sporco di tutti i giorni, utilizzare un panno o una spugna morbidi e un detergente adatto. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo ai detergenti da utilizzare. Si consiglia di utilizzare prodotti detergenti protettivi.
- Rimuovere lo sporco incrostato, per es. latte traboccato durante la bollitura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo al raschietto da utilizzare.
- Rimuovere cibi contenenti zucchero, per es. marmellata traboccata durante la cottura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere l'eventuale plastica fusa con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per es. aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.

### 4. REQUISITI DEI MOBILI

- Il piano cottura è destinato al montaggio a incasso nel piano di lavoro della cucina al di sopra di un modulo per cucina di larghezza 600 mm o superiore.
- Se l'apparecchio è montato su materiali infiammabili, è necessario rispettare scrupolosamente le linee guida e le norme riguardanti le installazioni a bassa tensione e la protezione antincendio.
- Per le unità a incasso, i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere montati con adesivi resistenti al calore (min. 100 °C): l'uso di materiale e adesivi non idonei può causare deformazione e distacco.
- Il modulo della cucina deve disporre di spazio sufficiente per i collegamenti elettrici del dispositivo. I moduli pensili al di sopra del dispositivo devono essere installati a una distanza tale da consentire spazio a sufficienza per lavorare confortevolmente.
- L'uso di bordature decorative in legno duro attorno al piano di lavoro dietro al dispositivo è consentito purché la distanza minima resti sempre pari a quanto indicato nelle figure di installazione.
- La distanza minima tra il dispositivo montato e la parete posteriore è indicata nella figura


di installazione del dispositivo a incasso (150 mm per la parete laterale, 40 mm per la parete posteriore e 500 mm per gli eventuali pensili soprastanti).

- Per impedire infiltrazioni di liquidi tra il bordo del piano di cottura e il piano di lavoro, applicare la guarnizione adesiva in dotazione sull'intero bordo esterno del piano di cottura prima dell'installazione.

## 5. COLLEGAMENTO ELETTRICO

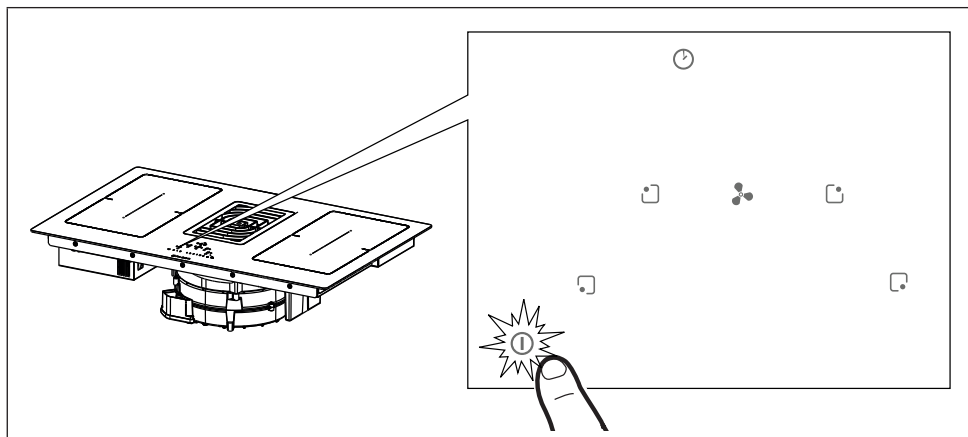
- I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico specializzato.
- Questo apparecchio presenta un collegamento del tipo a "Y" per cui è necessaria la presenza del filo di "neutro". Il cavo di alimentazione deve essere almeno di tipo H05VV-F. Connessione MONOFASE, BIFASE e TRIFASE: sezione min. dei conduttori: 2,5 mm<sup>2</sup>. Diametro esterno del cavo di alimentazione: min 7 mm - max 15 mm.
- I morsetti di collegamento sono accessibili rimuovendo la copertura della scatola di giunzione.
- Verificare che le caratteristiche dell'impianto elettrico domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio come mostrato nello schema (in conformità alle norme di riferimento per la tensione di rete vigenti a livello nazionale).
- Si consiglia di usare il cavo di alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>.  
Se si utilizza il cavo di alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>, attenersi alle istruzioni seguenti: per il collegamento trifase, separare i 2 fili e rimuovere le guaine blu dai fili grigi.

## 6. SMALTIMENTO

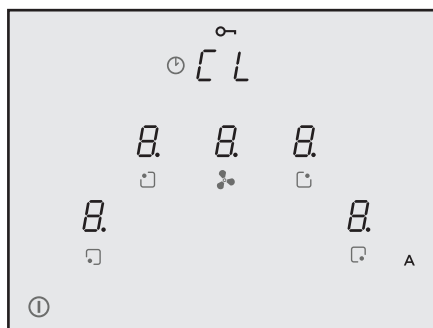
- Il simbolo  sul prodotto o sul materiale di imballaggio indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico; deve viceversa essere conferito presso un punto di raccolta preposto al riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, contattare l'ufficio di zona competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

- L'apparecchio è conforme alla direttiva 2012/19/UE riguardante la riduzione delle sostanze pericolose usate nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche e lo smaltimento dei rifiuti.

## 7. COMANDI



Premere per 2 secondi il tasto On/Off ① per accendere e attivare le funzioni del piano. Tutti i Digit mostrano 8. e quelli del Timer “ C L “.



In questo momento il piano è acceso ma tutte le zone di cottura e la cappa sono a potenza zero. Il Piano si spegne automaticamente dopo 20 secondi di inutilizzo.

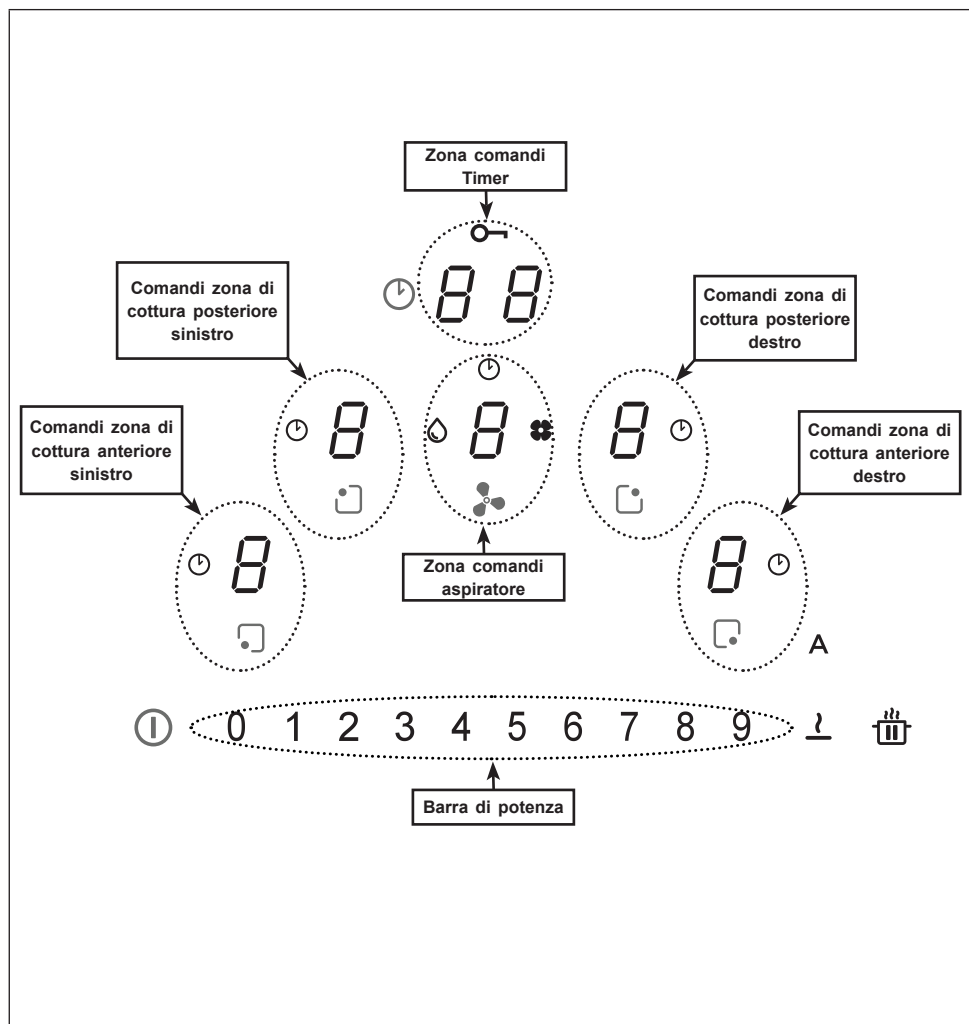
**Attenzione:** Per ragioni di sicurezza sarà sempre possibile spegnere il piano tramite il tasto On/Off ①.


**Attenzione:** Nel pannello comandi tutte le funzioni selezionabili saranno sempre quelle illuminate/visibili e saranno sempre le uniche ad essere attivabili.

**Avvertenze per l' installatore:** Verificare ed eventualmente cambiare l' impostazione della potenza del piano. Vedere paragrafo “ **Menu Installatore (Impostazione potenza piano)** “.

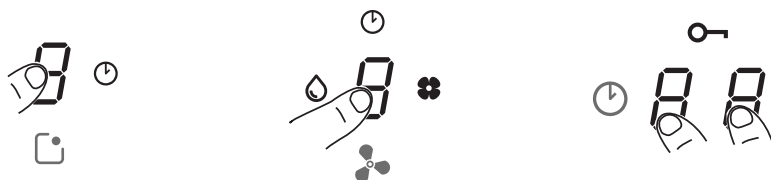
Per impostazione predefinita il piano è impostato per un' assorbimento di **7,4 Kw**.

## 7.1 Tipologia di comandi

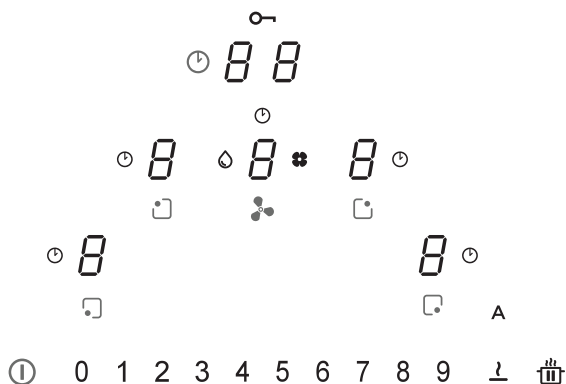




Le zone comandi delle zone di cottura, dell' aspiratore e il timer possono essere attivate premendo sul Digit di riferimento .

La conferma è data dall' illuminazione del Digit che diventa intensa.








## 7.2 Comandi














Comandi	Descrizione
	<p><b>Selezione comandi zona di cottura</b>            Premere per 2 secondi il tasto On/Off ①.            Le zone di cottura si attivano premendo sul Digit 8 della zona di riferimento. La conferma è data dall' illuminazione intensa del corrispondente Digit.</p> <p>Il simbolo ① sta ad indicare che il timer corrispondente alla zona selezionata è attivo (vedi funzione "Timer delle zone di cottura").</p>
	<p><b>Selezione comandi aspiratore</b>            Premere per 2 secondi il tasto On/Off ①.            I comandi della cappa sono selezionabili premendo sul Digit di riferimento 8. La conferma è data dall' illuminazione intensa del corrispondente Digit.</p> <p>Il simbolo ① sta ad indicare che il timer corrispondente alle funzioni della cappa è attivo.</p> <p>Il simbolo ② segnala la manutenzione/pulizia del filtro antigrasso dopo 100 ore di utilizzo.</p> <p>Il simbolo ③ segnala la manutenzione del filtro (antiodori) al carbone dopo 200 ore di utilizzo.</p>
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	<p><b>Selezione potenza zone cottura e/o velocità aspiratore</b>            Premere per 2 secondi il tasto On/Off ①.            Selezionare o il Digit della Cappa o quello di una delle 4 zone di cottura.</p> <p>Si può aumentare o diminuire la potenza delle zone di cottura o la velocità dell' aspiratore premendo direttamente sul valore desiderato o scorrendo il dito (da destra verso sinistra o viceversa) a seconda se dobbiamo aumentare o diminuire il valore impostato.</p>









	<p><b>Selezione comandi Timer</b></p> <p>Premere per 2 secondi il tasto On/Off .</p> <p>Selezionare le zona dei comandi per la gestione dei Timer delle zone di cottura e dell' aspiratore che come standard visualizza " C L " (vedi le funzioni Timer).</p> <p>Il simbolo  indica il tasto per le funzioni di sicurezza, vedi "Blocco Tastiera (pulizia)".</p>
<p><b>A</b></p>	<p>Per impostazione predefinita, quando si accende il piano di cottura/aspiratore, la cappa si attiva in modalità automatica e il LED <b>A</b> è acceso intenso. La Cappa entra in funzione se la potenza delle zone di cottura è maggiore di "1".</p> <p>Si disattiva premendo il LED <b>A</b> confermato dal suo cambio intensità, da intensa a soffusa. Si disattiva anche premendo un valore, maggiore di "1", sulla barra di potenza confermato dal cambio intensità del LED <b>A</b> da intenso a soffuso.</p> <p>Si riattiva premendo il LED <b>A</b> che passerà ad acceso intenso.</p>
	<p>Funzione di messa in PAUSA e RIAVVIO.</p> <p>In combinazione con altri tasti permette di entrare nel menù utente.</p>
	<p>Funzione Defrost scongela alimenti o sciogliere delicatamente burro, cioccolato o miele ...etc.</p> <p>In combinazione con altri tasti permette di entrare nel menù installatore.</p>










## 7.3 Funzioni

Funzione	Descrizione
<b>Blocco Tastiera (Sicurezza Bambini)</b>	Permette di bloccare le impostazioni del piano di cottura per impedire modifiche accidentali.
	Attivazione: in assenza di pentole, premere per 3 secondi uno dei 4 digit delle zone di cottura, rilasciare e scorrere col dito da 0 a 9 la barra di potenza seguendo l'animazione visibile. La conferma è data quando tutti i digit visualizzano  . Le operazioni descritte devono essere fatte entro 10 secondi.
	Disattivazione: premere per 3 secondi uno dei 4 digit delle zone di cottura, rilasciare e scorrere col dito da 9 a 0 la barra di potenza seguendo l'animazione visibile. Le operazioni descritte devono essere fatte entro 10 secondi.
<b>Blocco Tastiera (pulizia)</b>	Permette di bloccare per 15 secondi le impostazioni del piano di cottura per una veloce pulizia.
	Attivazione: premere contemporaneamente i Digit  delle zone di cottura anteriore destra e anteriore sinistra. Il Display della zona dei comandi per la gestione del Timer mostra il conto alla rovescia da 15 secondi e si accende  .
	Disattivazione: premere  o aspettare il termine dei 15 secondi.
<b>Timer delle zone di cottura</b>	Conto alla rovescia con sveglia per lo spegnimento programmato di ciascuna zona di cottura.
	Attivazione: a piano acceso, selezionare una delle 4 zone di cottura e selezionare un valore sulla barra di potenza.
	Premere singolarmente sui Digit della zona comandi Timer, impostare singolarmente i valori scegliendoli sulla barra di potenza (Minimo 1 minuto - Massimo 99 minuti). La conferma avviene dopo 10 secondi inutilizzo.
	Il Display della zona dei comandi per la gestione del Timer mostra il conto alla rovescia se impostato, altrimenti come standard visualizza " C L ". Tutte le zone possono avere il Timer impostato e il display mostrerà sempre quello col tempo residuo più basso.
	Ripetere le operazioni per modificare il valore del Timer.
Disattivazione: impostare a zero i valori del timer o premere  .	

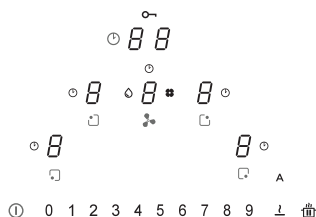
<b>Timer (generico)</b>	Conto alla rovescia con sveglia per uso generico.
	Attivazione: a piano acceso e senza pentole, premere singolarmente sui Digit della zona comandi Timer, impostare singolarmente i valori scegliendoli sulla barra di potenza (Minimo 1 minuto - Massimo 99 minuti). Il Display della zona dei comandi per la gestione del Timer mostra il conto alla rovescia se impostato, altrimenti come standard visualizza " C L ".
	Disattivazione: impostare a zero i valori del timer o premere  due volte a piano spento.
<b>Funzione mantenimento cibi caldi</b>	Attivazione: selezionare una delle 4 zone di cottura e premere il tasto  . Il Digit della zona selezionata visualizza  .
	Disattivazione: premere il tasto  o premere  .
<b>Funzione Turbo</b>	Sia le zone di cottura che la Cappa possono essere impostati ad una potenza extra.
	Attivazione: sia per la cappa che per le zone di cottura, premere 2 volte il " 9 " sulla barra di potenza. Il Digit corrispondente visualizza  .
	Disattivazione: selezionare uno degli altri possibili valori sulla barra di potenza.
<b>Funzione riscaldamento rapido</b>	Selezionare una delle 4 zone di cottura e premere per 3 secondi sulla barra di potenza il valore scelto (da 1 a 8). Il piano avrà un picco fino alla massima potenza per 15 secondi poi andrà alla potenza impostata per un tempo definito prima di spegnersi (Vedi tabella sotto). Il Display visualizza " A " + il valore selezionato.
	1 -> 40 secondi 2 -> 72 secondi 3 -> 120 secondi 4 -> 176 secondi 5 -> 256 secondi 6 -> 432 secondi 7 -> 120 secondi 8 -> 192 secondi 9 -> non disponibile P -> non disponibile

<p><b>Funzione Pausa + Riavvio</b></p>	<p>Questa funzione congela tutte le impostazioni del piano per circa 10 minuti se chi lo utilizza ha la necessità di assentarsi per un breve periodo di tempo.</p> <p>Durante la pausa :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nessuna zona di cottura dissipa energia.</li> <li>- Tutti i Timer sono stoppati.</li> <li>- Le funzioni "Turbo" e "Riscaldamento Rapido" sono disattivate</li> </ul> <p>Terminati i 10 minuti, il piano di cottura continuerà con tutte le azioni precedentemente impostate.</p>
	<p>Attivazione: premere il tasto  per almeno 1 secondo, tutti i Digit indicano <b>H</b></p>
<p><b>Funzione Richiamo</b></p>	<p>Questa funzione permette di recuperare tutte le impostazioni del piano in caso di spegnimento involontario o improvvisa mancanza di corrente.</p> <p>A piano spento, se entro 6 secondi riaccendiamo il piano tramite il tasto , il tasto  lampeggia per 6 secondi. Premere il tasto per recuperare le funzioni precedentemente impostate. Il tutto confermato da un beep.</p> <p>A piano spento, se entro 6 secondi si riaccende, le funzioni precedentemente impostate vengono recuperate automaticamente.</p>
<p><b>Funzione Ponte</b></p>	<p>Questa funzione permette il collegamento di 2 zone di cottura in modo che possano essere controllate come un'unica grande zona di cottura. Ciò consente l'utilizzo di pentole con una fondo maggiore.</p> <p>Attivazione: a piano acceso premere contemporaneamente i tasti desiderati per selezionare le 2 zone su cui effettuare il ponte finchè un Digit non visualizza  per indicare che la funzione è stata attivata.</p> <p>L'altro Digit serve per impostare la potenza.</p> <p><b>Attenzione:</b> Le zone di cottura di sinistra non possono essere legate a quelle di destra e viceversa.</p> <p>Disattivazione: premere contemporaneamente i tasti su cui abbiamo fatto il ponte finchè non scompare il simbolo .</p>
<p><b>Funzione Automatica rilevamento pentola</b></p>	<p>Se in una delle zone di cottura appoggiamo una pentola, il piano la rileva automaticamente ed accende il Digit corrispondente alla massima intensità visualizzando .</p>
<p><b>Indicazione del calore residuo</b></p>	<p>L'indicazione del calore residuo è una caratteristica di sicurezza per indicare che la superficie della zona di cottura ha ancora una temperatura maggiore o uguale a 60° C e può provocare ustioni se toccata a mani nude.</p> <p>Sul Digit della corrispondente zona di cottura si visualizza <b>H</b>.</p>

## 7.4 Comandi Aspiratore

	
	<p>Simbolo Timer Selezionato il Digit dell' aspiratore, premere sui Digit della Gestione dei Timer per impostare il conto alla rovescia.</p>
	<p>Simbolo manutenzione filtro antigrasso La segnalazione relativa alla pulizia del filtro antigrasso è visualizzata con il LED  ed è sempre abilitata.</p>
	<p>Simbolo manutenzione filtro al carbone Per impostazione predefinita la cappa è in modalità aspirante. A carico spento, premere sul digit dei comandi Cappa per abilitare l'aspiratore. Premere di nuovo per 5 secondi il Digit per:</p> <p><b>Attivazione del filtro al carbone:</b> Il simbolo del filtro (antiodori) al carbone  si accende per 1 secondo.</p> <p><b>Disattivazione del filtro al carbone:</b> Il simbolo del filtro (antiodori) al carbone  lampeggia due volte. Dopo l'attivazione, l'accensione dell'icona segnalerà che è necessario eseguire la manutenzione del filtro (antiodori) al carbone .</p> <p><b>Reset e riattivazione del filtro al carbone</b> Dopo avere effettuato la manutenzione del filtro:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• premere per 5 secondi il tasto <b>A</b>. - Il LED del filtro antigrasso si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.</li> <li>• premere per 5 secondi il tasto <b>A</b>. - Il LED del filtro antiodori si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.</li> </ul>
<p><b>“9”</b></p>	<p>Premere sulla barra di potenza “ 9 ” per l' impostazione della velocità <b>INTENSIVA 1</b>. Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 10 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza. Si disattiva selezionando una velocità differente.</p>
	<p>Premere per due volte sulla barra di potenza “ 9 ” per l' impostazione della velocità <b>INTENSIVA 2</b>. Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 5 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza. Si disattiva selezionando una velocità differente.</p>
<p><b>Delay</b></p>	<p>Questa funzione è disponibile solo se viene disattivata la modalità Automatica. La modalità automatica si disattiva premendo <b>A</b>. Premere il Digit dell' aspiratore e impostare una velocità nella barra di potenza. Premere il Digit per la gestione del Timer che visualizzava “CL” ma passerà al conto alla rovescia già impostato a 15 minuti.</p>

## 7.5 Menu Utente (personalizzazioni)



Il Menu utente serve per personalizzare a piacere dell'utente le segnalazioni del piano, sia acustiche (tono e volume) che visive.

Premere il tasto

Entro 3 secondi ripremere il tasto

- Il simbolo apparirà.
- Tenendo premuto il tasto premere i 4 tasti Digit delle zone di cottura ( ) uno per volta in senso orario partendo da sinistra.

Ogni pressione è segnalata da un beep e rilasciando il tasto vedremo:

Sul Digit apparirà scritto alternatamente e un numero da 2 a 7 che indica il Codice Menù (Vedi tabella sotto).

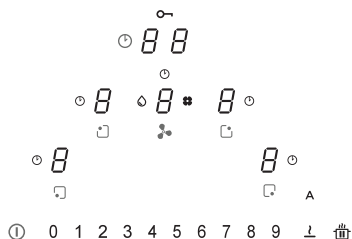
Sul Digit apparirà scritto un numero che dipende dai valori indicati nella scelta (Vedi tabella sotto).

Premere il Digit e un numero da 2 a 7 della barra di potenza per entrare nel menu settaggi. Vedi tabella sotto.

Una volta impostato il valore corretto, confermare tenendo premuto il tasto fino a conferma.

Codice Menù	Descrizione	Valore
<b>U2</b>	Menù per la gestione del volume del tono tasti.	0 - 1 - 2 - 3
<b>U3</b>	Menù per la gestione del volume del tono segnali d' allarme.	0 - 1 - 2 - 3
<b>U4</b>	Menù per la gestione della luminosità del display.	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
<b>U5</b>	Menù per la gestione dell'animazione conto alla rovescia.	0 - 1
<b>U6</b>	Menu funzione di riconoscimento pentola sempre attivo.	0 - 1
<b>U7</b>	Menù per la gestione della segnalaziooe acustica a fine conto alla rovescia.	0 - 1 - 2

## 7.6 Menu Installatore (Impostazione potenza piano)




Nel primo allaccio alla rete domestica, l'installatore dovrà impostare la potenza dei fuochi del piano in considerazione delle reali possibilità e capacità della rete stessa. Se non risultasse necessario, possiamo andare direttamente ad accendere il piano tramite il tasto **ⓘ**, altrimenti seguire le operazioni sotto per entrare nel menu.


Alla prima alimentazione il simbolo **⏏** lampeggia.

Tenendo premuto il tasto **⏏** premere i 4 tasti Digit delle zone di cottura (**5**) uno per volta in senso antiorario partendo da destra.

Ogni pressione è segnalata da un beep e rilasciando il tasto **⏏** vedremo:


Sul Digit  apparirà scritto alternatamente **8** e **0**.

Sul Digit  apparirà scritto **0**.

Premere il Digit  e il numero 8 della barra di potenza per entrare nel menu settaggi.

Operazione confermata dal cambiamento della visualizzazione da (**8** e **0**) a (**8** e **8**).

In questo momento siamo nel menu per le impostazioni della potenza del piano.

Premere il Digit  e selezionare uno dei valori visualizzati nella barra di potenza (0-1-2-3) seguendo la tabella riportata sotto.

Una volta impostato il valore corretto, confermare tenendo premuto il tasto **ⓘ** fino a conferma.

	Kw
0	<b>7,4 Kw</b>
1	<b>4,5 Kw</b>
2	<b>3,5 Kw</b>
3	<b>2,8 Kw</b>

## Funzione di Gestione della potenza

Questo prodotto è dotato di una funzione di gestione della potenza a controllo elettronico. La funzione di Gestione della potenza rileva l'erogazione della potenza massima di 3,7 kW/16 A per gli elementi di cottura combinati (fasi lato destro e sinistro), ottimizzando la distribuzione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema di induzione.

A tal fine, viene monitorata in continuo la potenza totale, riducendola all'occorrenza. Se non è possibile fornire la potenza totale richiesta, un elemento di controllo riduce per impostazione predefinita la potenza di un altro elemento di cottura al livello immediatamente inferiore della rispettiva curva di potenza, in modo da non superare l'assorbimento di corrente di 16 A.

In questo caso il generatore rileva l'ultimo comando con più alta priorità inviato dall'interfaccia utente e riduce, se necessario, le impostazioni precedentemente attivate per un altro elemento di cottura.

La funzione di Gestione potenza si attiva dapprima anche al rilevamento della presenza di una pentola sull'elemento di cottura.

### Esempio:

Se nella stessa fase (fasi lato destro e sinistro) si seleziona il livello di aumento della potenza (boost) (P) in una zona di cottura, automaticamente l'altra zona di cottura non può contemporaneamente superare il livello di potenza 5.


Questo aspetto è variabile a seconda della limitazione impostata sul prodotto (Vedi paragrafo 7.6).

## Come funzionano i piani cottura a induzione


I piani cottura a induzione funzionano in modo molto diverso dai piani cottura tradizionali o a piastre metalliche. La serpentina a induzione situata al di sotto della superficie in vetroceramica crea rapidamente un campo magnetico ad alta variabilità che scalda direttamente il fondo magnetizzabile della pentola. La superficie in vetroceramica è riscaldata unicamente dalla pentola calda. Quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura, l'alimentazione di corrente si interrompe immediatamente.

## Rilevamento di presenza pentola

Ogni zona di cottura è munita di un sistema di rilevamento di presenza pentola. Il sistema di rilevamento di presenza pentola riconosce pentole con una base magnetizzabile adatte all'uso con i piani cottura a induzione.

Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento, o se si utilizza una pentola non adatta, il display accanto al grafico a barre lampeggia con il simbolo .

Se non vi sono pentole posizionate sulla zona di cottura durante il tempo di rilevamento di presenza pentola di 20 secondi:

- La zona di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi.
- Il display di ogni zona di cottura visualizza .

## Pentole

### Pentole adatte

Solo le pentole con fondo totalmente magnetizzabile sono adatte per la cottura sul piano a induzione.

Un magnete aderisce su ogni punto dell'intero fondo della pentola.

### Pentole adatte all'uso con la cottura a induzione

Le pentole da utilizzare su superfici di cottura a induzione devono essere in metallo, con proprietà magnetiche e dotate di una base sufficientemente larga.


### Pentole adatte:

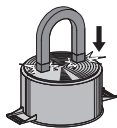
- Pentole in acciaio smaltato con fondo spesso.
- Pentole in ghisa con fondo smaltato.
- Pentole in acciaio inox multistrato, acciaio inossidabile ferritico e alluminio con fondo speciale.

### Pentole non adatte:

- Pentole e tegami in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta.
- Per vedere se una pentola è adatta, portare un magnete vicino al suo fondo: se il magnete è attratto, la pentola è adatta per la cottura ad induzione. Se non si ha a disposizione alcun magnete, è possibile mettere una piccola



quantità di acqua nella pentola, posizionare quest'ultima su una zona di cottura e accendere. Se sul display appare il simbolo , la pentola non è idonea.



**Attenzione:** utilizzare esclusivamente pentole con fondo perfettamente piano e adatto a zone di cottura a induzione. L'utilizzo di pentole dal fondo irregolare può minare l'efficienza del sistema di radiazione del calore e può ostacolare il rilevamento di presenza pentola sulla zona di cottura.

### Rumori durante la cottura

Le pentole possono produrre rumori durante la cottura. Questo non indica un malfunzionamento, né influisce in alcun modo sul funzionamento del dispositivo.

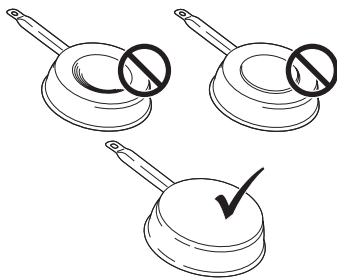
Il rumore dipende dal tipo di pentole utilizzate. Se il rumore risulta particolarmente fastidioso, può essere utile cambiare la pentola.

### Indicazioni per il risparmio energetico

- Il diametro del fondo della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.



- Al momento di acquistare una padella, verificare se il diametro indicato corrisponde a quello del fondo o a quello della parte superiore della pentola, in quanto quest'ultima in genere è più larga rispetto al fondo.
- Nelle preparazioni di piatti che richiedono tempi di cottura lunghi, è possibile risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione. Questo tipo di cottura permette inoltre di preservare le vitamine nei cibi.
- Accertarsi che nella pentola a pressione vi sia liquido a sufficienza; se la quantità di liquido non è sufficiente e si surriscalda, ne possono conseguire danni sia alla pentola a pressione che alla zona di cottura.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliere una pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. L'utilizzo di pentole larghe riempite solo in parte comporta uno spreco di energia.



Zona di cottura	Fondo pentola	
	Ø min (consigliato)	Ø max (consigliato)
210 mm × 190 mm (singola)	110 mm	145 mm

## Normali rumori di funzionamento del piano cottura

La tecnologia a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici. Questi campi elettromagnetici generano calore direttamente sul fondo della pentola. Pentole e padelle possono produrre una varietà di rumori o vibrazioni a seconda del modo in cui sono state costruite.

Tali tipi di rumore sono descritti come segue:

### Lieve ronzio (come il rumore di un trasformatore)

Questo rumore si produce quando si cuoce con un livello di calore elevato ed è determinato dalla quantità di energia trasferita dal piano cottura alle pentole. Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore.

### Leggero sibilo

Questo rumore è prodotto quando il recipiente di cottura è vuoto e cessa una volta che il recipiente viene riempito con acqua o cibo.

### Crepitio

Questo rumore si verifica con pentole composte da numerosi materiali stratificati uno sull'altro ed è causato dalle vibrazioni delle superfici dove i diversi materiali si incontrano. Il rumore proviene dalle pentole e può variare in base alla quantità e alla tipologia di preparazione del cibo.

### Forte sibilo

Questo rumore si verifica con pentole composte da materiali diversi stratificati uno sull'altro e, inoltre, quando queste vengono utilizzate a

regime massimo e anche su due zone di cottura. Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore

### Rumori della ventola

Per un corretto funzionamento del sistema elettronico, è necessario regolare la temperatura del piano cottura. A tale scopo, il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento che viene attivata per ridurre e regolare la temperatura del sistema elettronico. Può accadere che la ventola continui a funzionare una volta che l'apparecchio viene spento se la temperatura del piano di cottura viene rilevata come ancora troppo elevata.

### Suoni ritmici e simili al ticchettio di un orologio

Questo rumore si manifesta esclusivamente quando almeno tre zone di cottura sono in funzione e scompare o diminuisce nel momento in cui se ne spegne qualcuna.

I rumori descritti rappresentano una caratteristica normale della tecnologia a induzione e pertanto non possono essere considerati come difetti.

### Accensione del dispositivo

Tenere premuto **1** per accendere il dispositivo.

- In tutti i display dei livelli di potenza visualizza "0".
- Se non si effettuano altre selezioni, il dispositivo si spegne dopo 20 secondi per ragioni di sicurezza.

### Selezione di una zona di cottura

Premere sul Digit di riferimento **8** di una o più zone di cottura e impostare il livello di potenza.


Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
3	Far rinvenire	Riso
4	Cottura prolungata, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestra, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle di patata), omelette, pietanze impanate e fritte, salsicce
8	Frittura, frittura in olio abbondante	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecca
P	Riscaldamento rapido	Bollitura acqua

### Spegnimento di una zona di cottura

Toccare lo "0" della barra di potenza.

- Se non si effettuano altre selezioni e le altre zone di cottura sono spente, il dispositivo si spegne dopo 20 secondi.

### Spegnimento del piano cottura

Toccare  per qualche secondo per spegnere il piano cottura.


- Se non si effettuano altre selezioni sul display e tutte le zone di cottura sono spente, il dispositivo si spegne dopo 20 secondi.

### Indicatore di calore residuo

Se una zona di cottura è stata spenta ma è ancora calda, sul pannello rimane accesa la lettera "H" per indicare un pericolo di ustioni.

### Impostazioni Defrost


Con la funzione Defrost è possibile scongelare alimenti o sciogliere delicatamente burro, cioccolato o miele.

- Selezionare la zona di cottura premendo il Digit corrispondente.
- Premere il tasto .

### Regolazione PowerPlus

Sia le zone di cottura che la Cappa possono essere impostati ad una potenza extra.


La zona di cottura selezionata funziona a una potenza extra per 10 minuti. Può essere utilizzato, per esempio, per riscaldare rapidamente una grande quantità di acqua.

- Selezionare una delle zone e premere 2 volte il "9" sulla barra di potenza. Il Digit corrispondente visualizza .


### Timer

Quando il timer è impostato, la zona di cottura si spegne dopo un tempo regolato.

### Impostazione del timer


- Piano cottura acceso
- Zona di cottura impostata
- Premere sul Digit 
- Impostare il Timer scegliendo tra 1 e 99 minuti.

### Modifica del timer

- Timer impostato
- Premere la zona di cottura attiva del timer che si desidera modificare.
- Premere sul Digit 
- Impostare il Timer scegliendo tra 1 e 99 minuti.

### Funzione ponte


La funzione di collegamento "ponte" consente l'attivazione di due zone di cottura singole in modo che possano funzionare ed essere regolate insieme. Ciò consente l'utilizzo di pentole con una fondo maggiore.

Premere contemporaneamente i tasti desiderati per selezionare le 2 zone su cui effettuare il ponte finché un Digit non visualizza  per indicare che la funzione è stata attivata.

L'altro Digit serve per impostare la potenza.

**Attenzione:** Le zone di cottura di sinistra non possono essere legate a quelle di destra e viceversa.

### Blocco bambini

- Dispositivo acceso
- Attivazione:  
premere per 3 secondi uno dei 4 Digit delle zone di cottura, rilasciare e scorrere col dito da 0 a 9 la barra di potenza. Tutti i Digit visualizzano . Le operazioni descritte devono essere fatte entro 10 secondi.
- Disattivazione:  
Premere per 3 secondi uno dei 4 Digit delle zone di cottura, rilasciare e scorrere col dito da 9 a 0 la barra di potenza. Le operazioni descritte devono essere fatte entro 10 secondi.

MODELLO	GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80
Potenza massima totale (piano + cappa)	<b>7,62 Kw</b> (impostazione base)
Potenza massima totale (piano + cappa)	<b>4,72 Kw</b>
Potenza massima totale (piano + cappa)	<b>3,72 Kw</b>
Potenza massima totale (piano + cappa)	<b>3,02 Kw</b>

Codici di errore			
Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Rimedio
<b>"Segnalazione acustica all'accensione. Nessun codice errore visualizzato"</b>	Il comando della cappa non funziona	danneggiamento o mal collegamento del cavo LIN su scheda elettronica cappa	verifica collegamento/ sostituzione del cavo LIN
<b>ER03</b>	Attivazione continuo del sensore. TC si spegne dopo 10 sec.	Acqua o pentola sul vetro, sui sensori o sul comando.	Pulire la superficie del comando. Rimuovere gli oggetti dai sensori.
<b>ER20</b>	Errore interno nel TC	-	Sostituire TC.
<b>ER21</b>	Surriscaldamento.	Il sensore di temperatura ha rilevato una temperatura maggiore di 85° C.	Lasciare raffreddare il piano e l'errore scompare con temperature sotto i 75°C.
			Controllare l'isolamento termico.
<b>ER22</b>	Valutazione pulsante difettosa, l'interfaccia utente si spegne dopo 3.5 - 7.5 sec.	-	Sostituire TC
<b>ER31</b>	La configurazione tra TC e induzione è incongruente.	I dati di configurazione del generatore non coincidono con quelli del TC.	Nuova configurazione.
			Sostituire TC.
			Cambiare il generatore.
<b>ER36</b>	Errore interno nel TC	-	Sostituire TC.
<b>ER47</b>	Errore di comunicazione tra TC e induzione	Cavo LIN danneggiato. Non c'è alimentazione sul cavo LIN.	Sostituire il Cavo. Verificare che il Cavo sia correttamente inserito.
<b>E2</b>	Surriscaldamento sensore zona di cottura. TC si spegne dopo 10 sec.	Pentola vuota	Non riscaldare pentole vuote.
<b>E3</b>	Pentola sbagliata. Le zone di cottura sono Off.	Le pentole stanno perdendo le sue caratteristiche magnetiche	Utilizzare pentole appropriate
		Errore interno nei circuiti del generatore	Sostituisci modulo
<b>E4</b>	Errore di configurazione. La zona di cottura non può essere attivata.	Il modulo di induzione non è ancora configurato.	Eseguire una configurazione manuale.
<b>E5</b>	Nessuna comunicazione tra UI e generatore di induzione. La zona di cottura non può essere attivata	Cablaggio LIN o cavo di alimentazione difettoso.	Controllare il cablaggio e la tensione di alimentazione.
		Cablaggio piastre collegato nn correttamente.	Controllare il cablaggio e la tensione di alimentazione.
		Errore interno nei circuiti del generatore o del filtro.	Sostituire il modulo.

<b>E6</b>	La tensione di alimentazione non rientra nell'intervallo (tensione e/o frequenza). La zona di cottura non può essere attivata	La tensione di alimentazione non rientra nell'intervallo (vedere i dati tecnici per i dettagli).	Controllare la tensione di rete.
		Errore interno nei circuiti del generatore.	Sostituire il modulo.
<b>E7</b>	Errore interno nel TC. Le zone di cottura sono disattivate.	-	Sostituire il modulo.
<b>E8</b>	Guasto all' aspiratore.	Aspiratore intasato.	Pulire e rimuovere eventuali blocchi.
		Ventilatore o modulo elettronica difettosa.	Sostituire il modulo.
<b>E9</b>	Errore del sensore di temperatura per la zona di cottura. La zona di cottura corrispondente è Off.	Il circuito del sensore di temperatura è aperto o c'è un cortocircuito.	Sostituire l' induttore.
<b>EA</b>	Errore interno nel TC. Le zone di cottura sono Off.	-	Sostituire il generatore.
<b>EH</b>	Sensore di temperatura in blocco. La zona di cottura corrispondente è Off.	Nessuna variazione di temperatura (min. 10 K / 5 min) dopo l'attivazione della zona di cottura.	Sostituire l' induttore.

**TC** = TOUCH CONTROL

**UI** = INTERFACCIA UTENTE

**NTC** = SENSORE DI TEMPERATURA

## 8. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

- Accertarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia effettuata unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
- Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.

Quando si contatta il servizio di assistenza si prega di fornire le seguenti informazioni:

- Tipo di guasto
- Modello del dispositivo (Art./Cod.)
- Numero di serie (S.N.)

Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione. La targhetta di identificazione è applicata sul fondo del dispositivo.

## 9. DATI TECNICI

### Identificazione del prodotto

Tipo: **4300**

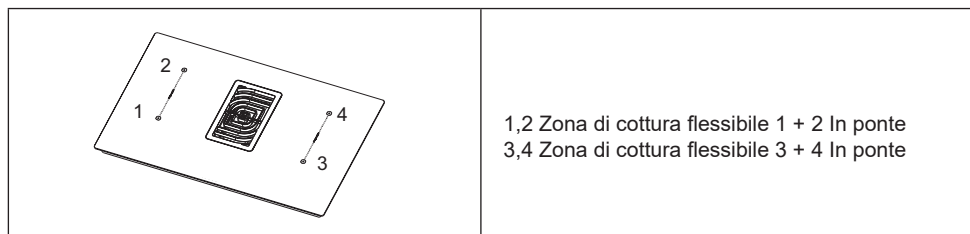
Modello: **GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80**

Consultare la targhetta di identificazione applicata sul fondo del prodotto.

Il produttore apporta continui miglioramenti ai prodotti. Per questo motivo, il testo e le illustrazioni di queste istruzioni per l'uso possono cambiare senza preavviso.

Maggiori informazioni sui dati tecnici sono disponibili sul sito: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

### GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80



Parametro	Valore	Dimensioni (mm)
Dimensioni utili	-	830 × 520 (L x P)
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	

#### Dati elettrici e degli elementi riscaldanti

Zona di cottura 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona di cottura flessibile 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parametro	Valore	Unità di misura
Peso del dispositivo	21	kg
Numero di zone di cottura	4	
Fonte di calore	induzione	

## 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**i** Para su seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez. Estas instrucciones deben acompañar siempre el aparato, incluso en caso de mudanza o venta. Los usuarios deben conocer perfectamente el funcionamiento y las características de seguridad del aparato.

Los sistemas de inducción de estas placas de cocción cumplen con las disposiciones de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros dispositivos electrónicos. Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos implantados deben consultar con su médico de cabecera o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si este es lo suficientemente resistente a las interferencias.



Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado. Antes de efectuar la conexión

eléctrica, consulte la sección CONEXIÓN ELÉCTRICA.

Para los aparatos equipados con cable de alimentación, la disposición de los bornes o el tramo de los conductores entre la fijación del cable y los bornes deben realizarse de manera que los conductores cruzados por la corriente queden tensados antes que el conductor de puesta a tierra en caso de que el cable se suelte.


- El fabricante no se hace responsable de ningún daño que resulte de una instalación incorrecta o inadecuada.
- Controle que la tensión de red coincida con la indicada en la placa con el número de serie fijada en el interior del producto.
- Las conexiones eléctricas fijas deben incorporar los medios de desconexión previstos por las normas vigentes.
- Para los aparatos de clase I, compruebe que la instalación eléctrica doméstica garantice una puesta a tierra adecuada.
- Conecte el extractor a la chimenea con un tubo adecuado. Consulte los accesorios que es posible comprar indicados en el manual de instalación (para

tubos circulares: diámetro mínimo de 120 mm). La longitud del tubo de descarga debe ser lo más corta posible.


- Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- Es necesario respetar las normativas relativas a la descarga de aire.
- No conecte el extractor a tubos de descarga que transporten humos de combustión (calderas, chimeneas, etc.).
- Si el extractor se utiliza junto a aparatos no eléctricos (por ejemplo, aparatos con quemadores de gas), en la habitación se debe asegurar un grado de ventilación suficiente para evitar el retorno de los gases evacuados. Cuando la placa de cocción se utilice junto a aparatos no eléctricos, la presión negativa en el local no deberá ser superior a 0,04 mbar para evitar que los humos vuelvan al local a través del aparato de cocción.
- El aire no se debe expulsar a través de un conducto utilizado como chimenea para aparatos alimentados por gas u otros combustibles.
- Si el cable de alimentación

está dañado, para evitar situaciones peligrosas debe ser sustituido por el fabricante, por un centro de asistencia autorizado o por un técnico cualificado.

- Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente que cumpla con las normas vigentes y esté en una zona accesible.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que se deben aplicar en la descarga de los humos, es importante respetar escrupulosamente las normas previstas por las autoridades locales.

 **ATENCIÓN:** antes de instalar el aparato, retire las películas protectoras.


- Utilice únicamente los tornillos o los pequeños componentes suministrados con el aparato.

 **ATENCIÓN:** si no se instalan los tornillos o los elementos de sujeción según lo previsto en estas instrucciones, se pueden producir peligros eléctricos.

- No mire directamente la luz a través de dispositivos ópticos (prismáticos, lupas...).
- La limpieza y el mantenimiento no deben realizarlos los niños a menos que estén supervisados por un adulto.



- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o sin experiencia y conocimiento, a menos que sean vigilados e instruidos sobre el uso seguro del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin la experiencia y el conocimiento necesarios, siempre que sean vigilados o hayan sido debidamente instruidos sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.

 **ATENCIÓN:** El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

Preste atención en no tocar las resistencias.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, a menos

que estén constantemente vigilados.

- Limpie y/o reemplace los filtros después del periodo especificado (peligro de incendio). Véase el apartado Limpieza y mantenimiento.
- Se recomienda garantizar una ventilación adecuada del local cuando el aparato se utilice simultáneamente a aparatos que funcionan con gas u otros combustibles (no se aplica a los aparatos que solo hacen recircular el aire del local).
- **ATENCIÓN:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No encienda el aparato si la superficie está agrietada o si hay daños visibles en el espesor del material.
- No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas.
- No limpie el aparato con equipos de vapor.
- No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.
- Después del uso, apague la zona de cocción de la placa con el mando

correspondiente y no confíe en el detector de recipientes.

- **ATENCIÓN:** Cocinar con grasa o aceite sin vigilancia en una placa de cocción puede ser peligroso y generar incendios. No intente apagar NUNCA un incendio con agua. Al contrario, apague el electrodoméstico y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe estar supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado constantemente.
- El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- **ATENCIÓN:** Peligro de incendio: no apoye ningún objeto sobre las superficies de cocción.
- El aparato debe instalarse de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una distancia de apertura de los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría

III.

- El aparato no debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.

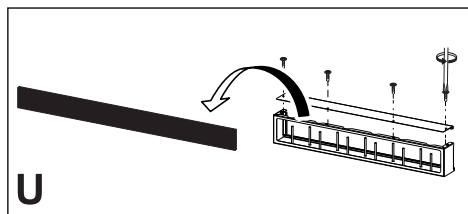
## 2. USO

- El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben controlarse constantemente durante el uso: el aceite sobrecalentado puede incendiarse.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se ponga de pie encima del aparato ya que podría dañarse.
- Para evitar que las juntas de silicona se dañen, no coloque recipientes de cocción calientes encima del marco.
- No corte ni prepare alimentos sobre la

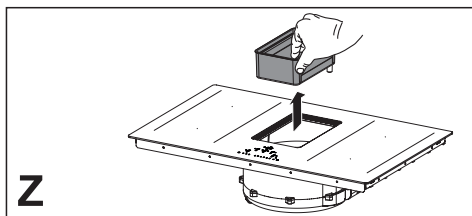
superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre ollas o vajilla sobre la superficie.

### 3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- El filtro antiolor de carbón activo "U" (consulte las instrucciones de montaje) se puede regenerar. El filtro antiolor de carbón activo se puede lavar y regenerar cada 3-4 meses (o con más frecuencia en caso de uso intenso de la campana), hasta un máximo de 8 ciclos de regeneración (en caso de uso particularmente intensivo, se recomienda no exceder 5 ciclos). Diríjase al servicio de asistencia para pedir un nuevo filtro "U".



- **Procedimiento de regeneración:**
  - Lávelo en el lavavajillas a una temperatura MÁXIMA de 70 °C o lávelo a mano en agua caliente sin utilizar esponjas abrasivas (no utilice detergentes).
  - Seque en el horno a una temperatura MÁXIMA de 70 °C durante 2 horas (se aconseja leer atentamente el manual de uso y las instrucciones de montaje del propio horno).



- **Filtros de grasa Z:** Los filtros deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o con mayor frecuencia en caso de uso muy intenso y se pueden lavar en el lavavajillas. No lave las rejillas en el lavavajillas.

#### Recomendaciones generales

- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que

puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.

- No consuma los alimentos que caigan accidentalmente o se depositen sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.

#### Limpieza del aparato

- Limpie la placa de cocción después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada y carbonizada requiere más esfuerzo.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño o una esponja suaves y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar productos detergentes protectores.
- Quite la suciedad incrustada, por ejemplo, la leche derramada durante la ebullición, con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Siga las recomendaciones del fabricante con respecto al rascador que debe utilizar.
- Quite los alimentos que contienen azúcar, por ejemplo mermelada derramada durante la cocción, con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite cualquier plástico fundido con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Elimine las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución antical, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.

### 4. REQUISITOS DE LOS MUEBLES

- La placa de cocción se ha diseñado para montarse empotrada en la encimera de la cocina, sobre un mueble para cocina con un ancho de al menos 600 mm.
- Si el aparato se monta sobre materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las directrices y las normas relativas a las instalaciones de baja tensión y la protección contra incendios.
- Para las unidades empotradas, los componentes (materiales plásticos y madera chapada) deben montarse con adhesivos


resistentes al calor (mín. 100 °C): el uso de materiales y adhesivos inadecuados puede causar deformaciones y desenganches.

- El mueble de la cocina debe tener espacio suficiente para las conexiones eléctricas del aparato. Los muebles colgantes sobre el aparato deben instalarse a una distancia adecuada para que quede espacio suficiente para trabajar cómodamente.
- Se permite usar perfiles decorativos de madera dura alrededor de la encimera, detrás del aparato, con la condición de que quede la distancia mínima indicada en las figuras de instalación.
- La distancia mínima entre el aparato montado y la pared trasera se indica en la figura de instalación del dispositivo empotrado (150 mm para la pared lateral, 40 mm para la pared trasera y 500 mm para cualquier mueble colgante que se encuentre encima).
- Para evitar que penetre líquido entre el borde de la placa de cocción y la encimera, aplique la junta adhesiva suministrada de serie a todo el borde exterior de la placa antes de instalarla.

## 5. CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado.
- Este aparato tiene una conexión de tipo "Y" por lo que es necesario que esté el cable de "neutro". El cable de alimentación debe ser al menos de tipo H05VV-F. Conexión MONOFÁSICA, BIFÁSICA Y TRIFÁSICA: sección mínima de los conductores: 2,5 mm<sup>2</sup>. Diámetro externo del cable de alimentación: mín. 7 mm - máx. 15 mm.
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- Conecte el aparato como se muestra en el esquema (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).
- Se aconseja utilizar el cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>. Si se utiliza el cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>, siga las instrucciones siguientes: para la conexión trifásica, separe los 2 cables y retire las vainas azules de los cables grises.

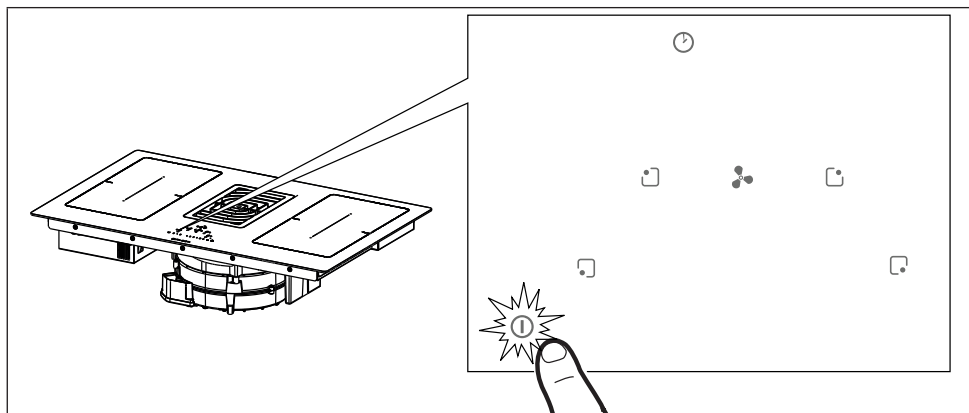
## 6. ELIMINACIÓN

- El símbolo  en el producto o en el material de embalaje indica que el producto no se debe tratar como un residuo doméstico,

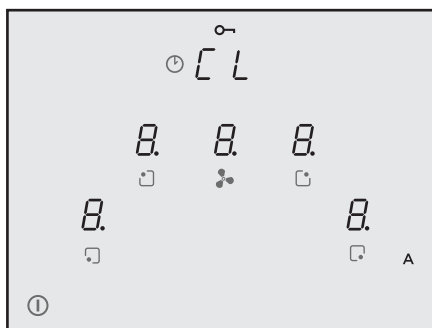
sino que se tiene que llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Si el producto se elimina correctamente, se contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud humana. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos o con la tienda en la que ha comprado el producto.

- El aparato es conforme a la Directiva 2012/19/UE sobre la reducción de sustancias peligrosas utilizadas en los aparatos eléctricos y electrónicos y la eliminación de residuos.

## 7. MANDOS



Pulse durante dos segundos la tecla de encendido/apagado ① para encender y activar las funciones de la placa. Todos los dígitos muestran **8**, salvo los del temporizador en los que se visualiza “ C L ”.



Entonces, la placa está encendida, pero no hay potencia ni en las zonas de cocción ni en la campana. La placa se apaga automáticamente si transcurren 20 segundos sin usarla.

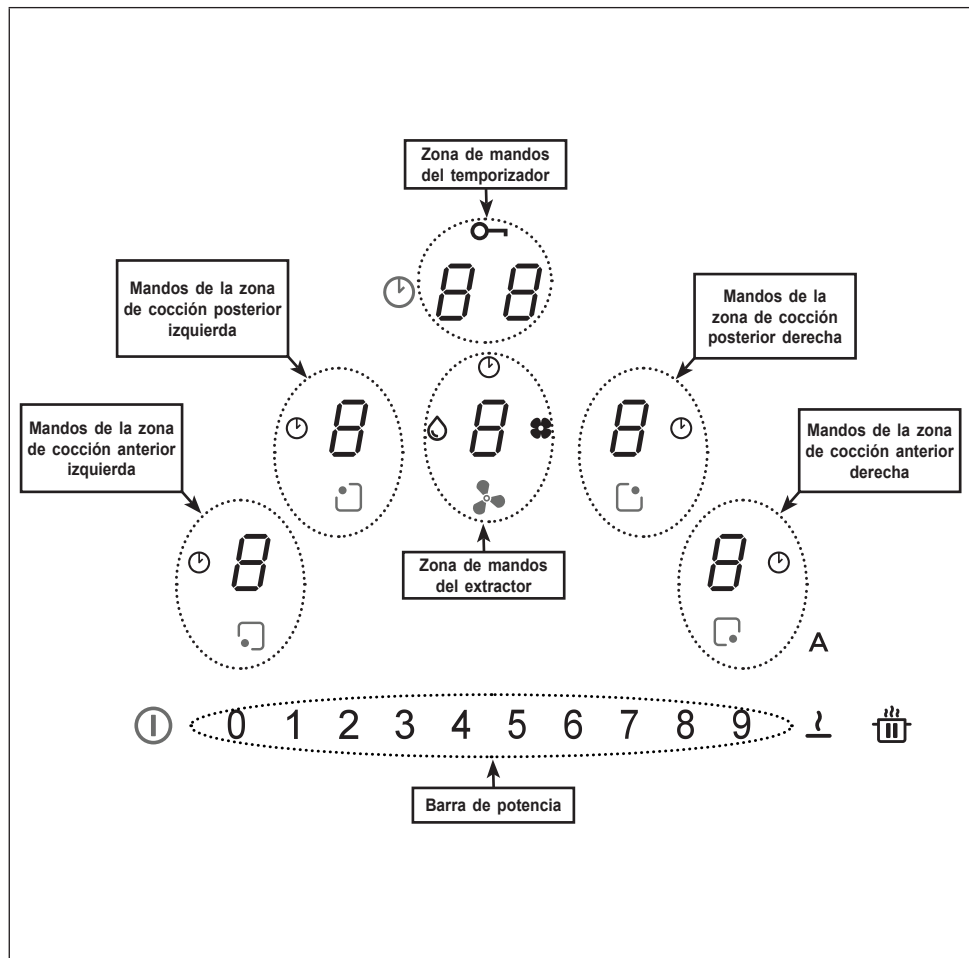
**Atención:** por razones de seguridad, siempre es posible apagar la placa mediante la tecla de encendido/apagado ①.


**Atención:** en el panel de mandos, las únicas funciones que se pueden seleccionar o activar son las que están encendidas/visibles.

**Advertencias para el instalador:** compruebe y, si es necesario, cambie la configuración de la potencia de la placa. Véase el apartado “**Menú Instalador (Configuración de la potencia de la placa)**”.

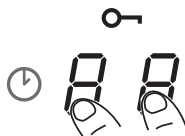
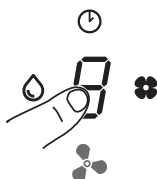
La placa se ha configurado de forma predefinida para un consumo de **7,4 kW**.

## 7.1 Tipo de mandos

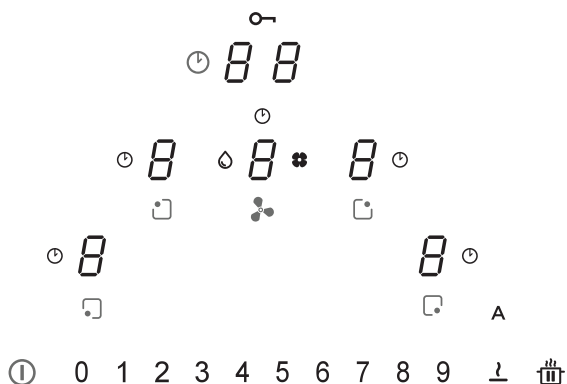




Los mandos de las zonas de cocción, del extractor y del temporizador se pueden activar pulsando el dígito de referencia .









La operación se confirma mediante el encendido del dígito, que pasa a brillar de forma más intensa.



## 7.2 Mandos









Mandos	Descripción
	<p><b>Selección de los mandos de la zona de cocción</b>  Pulse durante dos segundos la tecla de encendido/apagado (I).</p> <p>Las zonas de cocción se activan pulsando el dígito 0 de la zona de referencia. La operación se confirma mediante el encendido del correspondiente dígito, que brilla de forma más intensa.</p> <p>El símbolo ⌚ indica que el temporizador correspondiente a la zona seleccionada está activado (véase la función "Temporizador de las zonas de cocción").</p>
	<p><b>Selección de los mandos del extractor</b>  Pulse durante dos segundos la tecla de encendido/apagado (I).</p> <p>Los mandos de la campana se pueden seleccionar pulsando los dígitos de referencia 0. La operación se confirma mediante el encendido del correspondiente dígito, que brilla de forma más intensa.</p> <p>El símbolo ⌚ indica que el temporizador correspondiente a las funciones de la campana está activado.</p> <p>El símbolo 👉 indica el mantenimiento/limpieza del filtro de grasa tras 100 horas de uso.</p> <p>El símbolo 🌿 indica el mantenimiento del filtro (antiolor) de carbón tras 200 horas de uso.</p>










<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p>	<p><b>Selección de la potencia de las zonas de cocción y/o velocidad del extractor</b>  Pulse durante dos segundos la tecla de encendido/apagado .  Seleccione el dígito de la campana o el dígito de una de las cuatro zonas de cocción.  Se puede aumentar o disminuir la potencia de las zonas de cocción o la velocidad del extractor seleccionando directamente el valor deseado o bien desplazando el dedo (de la derecha a la izquierda o viceversa) en función de si se desea aumentar o disminuir el valor configurado.</p>
  	<p><b>Selección de los mandos del temporizador</b>  Pulse durante dos segundos la tecla de encendido/apagado .  Seleccione la zona de mandos para gestionar el temporizador de las zonas de cocción y el extractor que, de forma predeterminada, muestra “ C L ” (véase las funciones del temporizador).</p> <p>El símbolo  indica la tecla para las funciones de seguridad (véase “Bloqueo del teclado (limpieza)”).</p>
<p><b>A</b></p>	<p>De forma predeterminada, cuando se enciende la placa de cocción/extractor, la campana se activa en modo automático y el led <b>A</b> se enciende con un brillo intenso. La campana se pone en marcha si la potencia de las zonas de cocción es superior a “1”.</p> <p>Se desactiva pulsando el led <b>A</b> ; la operación se confirma mediante el cambio de la intensidad de brillo del led, que pasa de intenso a débil. También se desactiva pulsando un valor, superior a “1”, en la barra de potencia; la operación se confirma mediante el cambio de la intensidad de brillo del led <b>A</b> , que pasa de intenso a débil.</p> <p>Se reactiva pulsando el led <b>A</b> , que pasará a estar encendido con un brillo intenso.</p>
	<p>Función de puesta en PAUSA y REINICIO.</p> <p>En combinación con otras teclas permite acceder al menú del usuario.</p>
	<p>Función de descongelación: con esta función es posible descongelar alimentos o derretir lentamente mantequilla, chocolate, miel, etc.</p> <p>En combinación con otras teclas permite acceder al menú del instalador.</p>












## 7.3 Funciones

Función	Descripción
<b>Bloqueo del teclado (seguridad para niños)</b>	Permite bloquear los ajustes de la placa de cocción para evitar cambios accidentales.
	Activación: si no hay recipientes, pulse durante 3 segundos uno de los 4 dígitos de las zonas de cocción, suéltelo y desplace el dedo de 0 a 9 por la barra de potencia siguiendo la animación visible. La confirmación se produce cuando todos los dígitos muestran  . Las operaciones descritas se deben efectuar en un plazo máximo de 10 segundos.
	Desactivación: pulse durante 3 segundos uno de los 4 dígitos de las zonas de cocción, suéltelo y desplace el dedo de 0 a 9 por la barra de potencia siguiendo la animación visible. Las operaciones descritas se deben efectuar en un plazo máximo de 10 segundos.
<b>Bloqueo del teclado (limpieza)</b>	Permite bloquear durante 15 segundos los ajustes de la placa de cocción para realizar una limpieza rápida.
	Activación: pulse simultáneamente los dígitos  de las zonas de cocción anterior derecha y anterior izquierda. La pantalla de la zona de mandos para la gestión del temporizador muestra una cuenta regresiva de 15 segundos y se enciende  .
	Desactivación: pulse  o espere a que transcurran 15 segundos.
<b>Temporizador de las zonas de cocción</b>	Cuenta regresiva con alarma para el apagado programado de cada zona de cocción.
	Activación: con la placa encendida, seleccione una de las cuatro zonas de cocción y un valor en la barra de potencia.  Pulse uno a uno los dígitos de la zona de mandos del temporizador y configure uno a uno los valores seleccionándolos en la barra de potencia (mínimo 1 minuto - máximo 99 minutos). La confirmación se produce transcurridos 10 segundos sin uso.
	La pantalla de la zona de mandos para la gestión del temporizador muestra una cuenta regresiva si se ha configurado; en caso contrario, de forma predeterminada se muestra " C L ". Todas las zonas pueden tener el temporizador configurado en cuyo caso la pantalla mostrará siempre el que tenga el valor residual más bajo.  Repita las operaciones para modificar el valor del temporizador.
	Desactivación: configure en cero los valores del temporizador o pulse  .

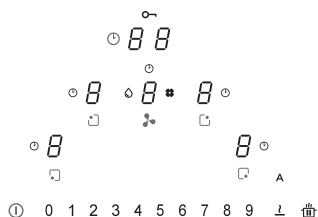
<b>Temporizador (genérico)</b>	Cuenta regresiva con alarma para uso genérico.
	Activación: con la placa encendida y sin recipientes, pulse uno a uno los dígitos de la zona de mandos del temporizador y configure uno a uno los valores seleccionándolos en la barra de potencia (mínimo 1 minuto - máximo 99 minutos). La pantalla de la zona de mandos para la gestión del temporizador muestra una cuenta regresiva si se ha configurado; en caso contrario, de forma predeterminada se muestra “ C L ”.
	Desactivación: configure en cero los valores del temporizador o pulse ① dos veces con la placa apagada.
<b>Función mantenimiento de alimentos calientes</b>	Activación: seleccione una de las cuatro zonas de cocción y pulse la tecla <u>1</u> . El dígito de la zona seleccionada muestra 
	Desactivación: pulse la tecla <u>1</u> o pulse ①.
<b>Función Turbo</b>	Es posible configurar una potencia extra tanto en las zonas de cocción como en la campana.
	Activación: tanto para la campana como para las zonas de cocción, pulse dos veces el “ 9 ” de la barra de potencia. El dígito correspondiente muestra <b>P</b> .
	Desactivación: seleccione uno de los otros valores posibles en la barra de potencia.
<b>Función de calentamiento rápido</b>	Seleccione una de las cuatro zonas de cocción y pulse durante 3 segundos el valor deseado (de 1 a 8) en la barra de potencia. La placa tendrá un pico hasta la potencia máxima durante 15 segundos; luego, volverá a la potencia configurada durante el tiempo definido y, finalmente, se apagará (véase la tabla siguiente). La pantalla muestra “ A ” más el valor seleccionado.
	1 -> 40 segundos 2 -> 72 segundos 3 -> 120 segundos 4 -> 176 segundos 5 -> 256 segundos 6 -> 432 segundos 7 -> 120 segundos 8 -> 192 segundos 9 -> no disponible P -> no disponible

<p><b>Función Pausa + Reinicio</b></p>	<p>Esta función mantiene bloqueados todos los ajustes de la placa durante diez minutos en caso de que el usuario debe ausentarse durante un corto periodo de tiempo.</p> <p>Durante la pausa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ninguna zona de cocción disipa energía.</li> <li>- Todos los temporizadores se paran.</li> <li>- Las funciones “Turbo” y “Calentamiento rápido” se encuentran desactivadas.</li> </ul> <p>Transcurridos los diez minutos, la placa de cocción reemprende las funciones configuradas anteriormente.</p> <p>Activación: pulse la tecla  durante al menos 1 segundo; todos los dígitos muestran .</p> <p>Desactivación: pulse la tecla  durante al menos 1 segundo hasta que parpadee; antes de que transcurran 10 segundos, pulse cualquier tecla.</p>
<p><b>Función Recuperación</b></p>	<p>Esta función permite recuperar todos los ajustes de la placa en caso de que se apague accidentalmente o que se produzca una falta de corriente imprevista.</p> <p>Con la placa apagada, si en 6 segundos se vuelve a encender mediante la tecla , la tecla  parpadea durante 6 segundos. Pulse la tecla para recuperar las funciones configuradas anteriormente. Como confirmación se oye un pitido.</p> <p>Con la placa apagada, si en 6 segundos se vuelve a encender, las funciones configuradas anteriormente se recuperan de forma automática.</p>
<p><b>Función Puente</b></p>	<p>Esta función permite conectar dos zonas de cocción de manera que se puedan controlar como una única gran zona de cocción. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más grande.</p> <p>Activación: con la placa encendida, pulse simultáneamente las teclas deseadas para seleccionar las dos zonas en las que se desea efectuar el puente hasta que un dígito muestre  lo que indica que se ha activado la función.</p> <p>El otro dígito sirve para configurar la potencia.</p> <p><b>Atención:</b> las zonas de cocción de la izquierda no se pueden unir a las de la derecha y viceversa.</p> <p>Desactivación: pulse simultáneamente las teclas en las que ha realizado el puente hasta que desaparezca el símbolo .</p>
<p><b>Función Automática de detección de la olla</b></p>	<p>Si en una de las zonas de cocción se apoya una olla, la placa la detecta automáticamente y el dígito correspondiente se enciende a la máxima intensidad mostrando .</p>
<p><b>Indicación del calor residual</b></p>	<p>La indicación del calor residual es una característica de seguridad para señalar que la superficie de la zona de cocción aún posee una temperatura superior o igual a 60 °C y que, por lo tanto, puede causar quemaduras si se toca con las manos desnudas.</p> <p>En el dígito de la correspondiente zona de cocción se visualiza .</p>

## 7.4 Mandos del extractor

	
	<p>Símbolo del temporizador Tras seleccionar el dígito del extractor, pulse el dígito de gestión de los temporizadores para configurar la cuenta regresiva.</p>
	<p>Símbolo del mantenimiento del filtro de grasa La señalización correspondiente a la limpieza del filtro de grasa se visualiza mediante el led  y siempre está habilitada.</p>
	<p>Símbolo de mantenimiento del filtro al carbón La campana se encuentra configurada de forma predeterminada en modo extractor. Con la carga apagada, pulse el dígito de los mandos de la campana para habilitar el extractor. Pulse de nuevo durante 5 segundos el dígito para:</p> <p><b>Activación del filtro de carbón:</b> El símbolo del filtro (antiolor) de carbón  se enciende durante 1 segundo.</p> <p><b>Desactivación del filtro de carbón:</b> El símbolo del filtro (antiolor) de carbón  parpadea dos veces. Después de la activación, el encendido del ícono indicará que es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón (antiolor) .</p> <p><b>Restablecimiento y reactivación del filtro de carbón</b> Después de realizar el mantenimiento del filtro:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pulse durante 5 segundos la tecla <b>A</b>. - El led del filtro de grasa se apagará y se reiniciará la cuenta regresiva.</li> <li>• Pulse durante 5 segundos la tecla <b>A</b>. - El led del filtro antiolor se apagará y se reiniciará la cuenta regresiva.</li> </ul>
<p><b>“9”</b></p>	<p>En la barra de potencia, pulse “ 9 ” para configurar la velocidad <b>INTENSIVA 1</b>. Esta configuración está temporizada para una activación de 10 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.</p>
	<p>En la barra de potencia, pulse dos veces “ 9 ” para configurar la velocidad <b>INTENSIVA 2</b>. Esta configuración está temporizada para una activación de 5 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.</p>
<p><b>Delay</b></p>	<p>Esta función solamente se encuentra disponible si se desactiva el modo Automático. El modo automático se desactiva pulsando <b>A</b>. Pulse el dígito del extractor y configure una velocidad en la barra de potencia. Pulse el dígito para gestionar el temporizador que visualizaba “CL”, que pasará a la cuenta regresiva ya configurada en 15 minutos.</p>

## 7.5 Menú Usuario (personalizaciones)






El menú Usuario sirve para personalizar, según se desee, las señalizaciones de la placa, tanto acústicas (tono y volumen) como visuales.

Pulse la tecla ①.


En 3 segundos, vuelva a pulsar la tecla ①.

- El símbolo  aparecerá.


- Manteniendo pulsada la tecla  , pulse las 4 teclas dígitos de las zonas de cocción (  ), una a la vez en sentido horario empezando por la izquierda.

Cada pulsación se indica mediante un pitido y, al soltar la tecla  , se verá:




En el dígito  se visualizará de forma alterna y un número de 2 a 7, que indica el código del menú (véase la tabla siguiente).



En el dígito  aparecerá un número que depende de los valores indicados en la elección (véase la tabla siguiente).

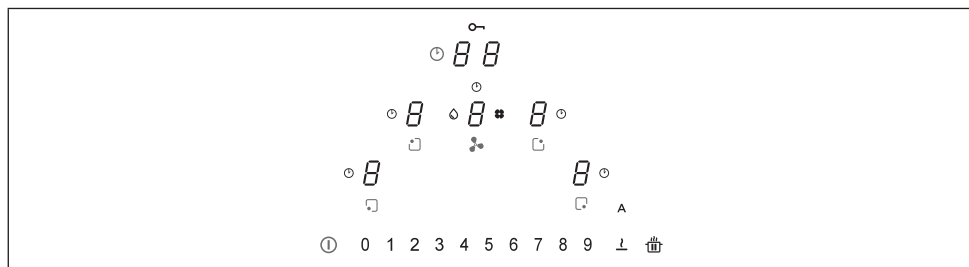


Pulse el dígito  y un número de 2 a 7 de la barra de potencia para acceder al menú de los ajustes. Véase la tabla siguiente.

Tras configurar el valor correcto, confírmelo manteniendo pulsada la tecla ① hasta que se obtenga la confirmación.

Código Menú	Descripción	Valor
U2	Menú para gestionar el volumen del tono de las teclas.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Menú para gestionar el volumen del tono de las señales de alarma.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Menú para gestionar el brillo de la pantalla.	Máx. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Mín.
U5	Menú para gestionar la animación de la cuenta regresiva.	0 - 1
U6	Menú de la función de reconocimiento del recipiente siempre activado.	0 - 1
U7	Menú para gestionar la señalización acústica al final de la cuenta regresiva.	0 - 1 - 2

## 7.6 Menú Instalador (Configuración potencia de la placa)




Durante la primera conexión a la red doméstica, el instalador debe configurar la potencia de los quemadores de la placa teniendo en cuenta las posibilidades y las capacidades reales de la red.

Si no es necesario, se puede pasar directamente a encender la placa de cocción mediante la tecla **(I)**; en caso contrario, realice las operaciones siguientes para acceder al menú.


Cuando el aparato se alimenta por primera vez, el símbolo **(I)** parpadea.

Manteniendo pulsada la tecla **(I)**, pulse las 4 teclas dígitos de las zonas de cocción (**(I)**), una a la vez en sentido antihorario empezando por la derecha.


Cada pulsación se indica mediante un pitido y, al soltar la tecla **(I)**, se verá:

En el dígito  se visualizará alternativamente **(I)** y **(I)**.

En el dígito  se visualizará **(I)**.

Pulse el dígito  y el número 8 de la barra de potencia para acceder al menú de los ajustes. La operación se confirma visualizando (**(I)** y **(I)**) en lugar de (**(I)** y **(I)**).

En este momento se visualiza el menú para configurar la potencia de la placa.

Pulse el dígito  y seleccione uno de los valores visualizados en la barra de potencia (0-1-2-3) de acuerdo con la tabla siguiente.

Tras configurar el valor correcto, confírmelo manteniendo pulsada la tecla **(I)** hasta que se obtenga la confirmación.

	kW
0	7,4 kW
1	4,5 kW
2	3,5 kW
3	2,8 kW

## **Función de gestión de la potencia**

Este producto está equipado con una función de gestión de la potencia con control electrónico. La función de gestión de la potencia detecta el suministro de la potencia máxima de 3,7 kW/16 A para las zonas de cocción combinadas (fases lado derecho e izquierdo), optimizando la distribución de la potencia y evitando situaciones de sobrecarga en el sistema de inducción.

Con este fin, la potencia total se monitoriza continuamente y, si es necesario, se reduce. Si no es posible suministrar la potencia total requerida, un dispositivo de control reduce por defecto la potencia de otra de zona de cocción al nivel inmediatamente inferior de la curva de potencia respectiva, para no exceder el consumo de corriente de 16 A.

En este caso, el generador detecta el último mando con la prioridad más alta enviado por la interfaz de usuario y, si es necesario, reduce los ajustes realizados previamente para otra zona de cocción. La función de Gestión de potencia se activa en primer lugar, incluso cuando se detecta un recipiente en la zona de cocción.

### **Ejemplo:**

Si en la misma fase (fases lado derecho e izquierdo), se selecciona el nivel de aumento de potencia (boost) (**P**) en una zona de cocción, automáticamente la otra zona de cocción no puede superar al mismo tiempo el nivel de potencia 5.

Este aspecto varía según la limitación configurada en el producto (véase apartado 7.6).


## **Cómo funcionan las placas de cocción por inducción**

Las placas de cocción por inducción funcionan de manera muy diferente a las placas tradicionales o las placas de metal.

La bobina de inducción ubicada debajo de la superficie de vitrocerámica crea rápidamente un campo magnético altamente variable que calienta directamente el fondo magnetizable del recipiente. La superficie de vitrocerámica se calienta solo con el recipiente caliente. Al retirar el recipiente de la zona de cocción, la alimentación de corriente se interrumpe de inmediato.

### **Detección de la presencia del recipiente**


Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia del recipiente. El sistema de detección de la presencia del recipiente reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usar con placas de cocción por inducción.

Si se quita el recipiente durante el funcionamiento, o si se usa un recipiente no adecuado, la pantalla junto al gráfico de barras parpadea con el símbolo .

Si no hay recipientes colocados en la zona de cocción durante el tiempo de detección de presencia de recipientes, igual a 20 segundos:

- La zona de cocción se apaga automáticamente

una vez transcurridos 20 segundos.

- En la pantalla de cada zona de cocción se visualiza .

### **Recipientes**

#### **Recipientes adecuados**

Solo los recipientes con fondo completamente magnetizable son adecuados para cocinar en la placa de inducción.

Un imán se adhiere a cada punto de todo el fondo del recipiente.

#### **Recipientes adecuados para la cocción por inducción**


Los recipientes utilizados en las placas de cocción por inducción deben ser de metal, con propiedades magnéticas y una base suficientemente grande.

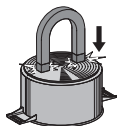
#### **Recipientes adecuados:**

- Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso.
- Recipientes de hierro fundido con fondo esmaltado.
- Recipientes de acero inoxidable multicapa, acero inoxidable ferrítico y aluminio con fondo especial.

#### **Recipientes no adecuados:**

- Recipientes y ollas de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica y terracota.

- Para saber si un recipiente es adecuado, coloque un imán cerca del fondo: si el imán es atraído, el recipiente es adecuado para la cocción por inducción. Si no dispone de ningún imán, puede echar una pequeña cantidad de agua en el recipiente, colocarlo en una zona de cocción y encenderla. Si en la pantalla aparece el símbolo , el recipiente no es adecuado.



**Atención:** utilice solo recipientes con fondo perfectamente plano y adecuado para zonas de cocción por inducción. El uso de recipientes con un fondo irregular puede perjudicar la eficiencia del sistema de radiación de calor y dificultar la detección de la presencia del recipiente en la zona de cocción.

### Ruidos durante la cocción

Los recipientes pueden hacer ruidos durante la cocción. Esto no indica un mal funcionamiento, ni afecta el funcionamiento del aparato de ninguna manera.

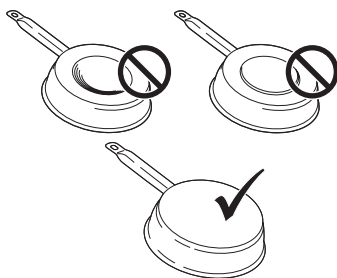
El ruido depende del tipo de recipiente utilizado. Si el ruido es muy molesto, puede ser útil cambiar el recipiente.

### Consejos para ahorrar energía

- El diámetro del fondo de recipiente debe coincidir con el diámetro de la zona de cocción.



- Cuando compre una sartén, compruebe si el diámetro indicado es el del fondo o el de la parte superior de la sartén, ya que generalmente la parte superior suele ser más ancha que el fondo.
- Al preparar platos que requieren largos tiempos de cocción, es posible ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión. Además, este tipo de cocción permite conservar las vitaminas de los alimentos.
- Asegúrese de que en la olla a presión haya suficiente líquido; si la cantidad de líquido no es suficiente y se sobrecalienta, pueden producirse daños tanto en la olla a presión como en la zona de cocción.
- Si es posible, tape siempre los recipientes con una tapa adecuada.
- Elija un recipiente adecuado a la cantidad de comida que deba cocinar. El uso de recipientes grandes parcialmente llenos comporta un derroche de energía.



Zona de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø mín. (aconsejado)	Ø máx. (aconsejado)
210 mm × 190 mm (individual)	110 mm	145 mm



### Ruidos normales de funcionamiento de la placa de cocción

La tecnología de inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos. Estos campos electromagnéticos generan calor directamente en la base del recipiente. Las ollas y sartenes pueden producir una gran variedad de ruidos o vibraciones dependiendo de cómo se hayan fabricado.

A continuación, se describen estos ruidos:

#### Zumbido leve (como el ruido de un transformador)

Este ruido se produce cuando se cocina con un alto nivel de calor y está determinado por la cantidad de energía transferida de la placa de cocción al recipiente. El ruido desaparece o se debilita en cuanto se disminuye el nivel de calor.

#### Ligero silbido

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío y cesa en cuanto se introduce agua o comida.

#### Chisporroteo

Este ruido se produce con recipientes hechos con diferentes materiales superpuestos en capas y es causado por las vibraciones de las superficies donde se encuentran los diferentes materiales. El ruido procede de los recipientes y puede variar según la cantidad de comida y la manera de cocinarlos.

#### Silbido fuerte

Este ruido se produce con recipientes hechos con diferentes materiales superpuestos en capas y, además, se selecciona el máximo nivel de

potencia y se ponen en marcha dos zonas de cocción. El ruido desaparece o se debilita en cuanto se disminuye el nivel de calor.

#### Ruidos del ventilador

Para un correcto funcionamiento del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para este propósito, la placa de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Puede suceder que el ventilador siga funcionando después de que se haya apagado la placa de cocción si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

#### Sonidos rítmicos y similares al tictac de un reloj


Este ruido solo se produce cuando hay al menos tres zonas de cocción funcionando y desaparece o disminuye cuando se apaga una de ellas. Los ruidos descritos son normales en la tecnología de inducción y, por lo tanto, no pueden considerarse defectos.

#### Encendido del aparato

Mantenga pulsado  para encender el aparato.

- En todas las pantallas de los niveles de potencia se visualiza "0".
- Si no se realizan otras operaciones, por razones de seguridad el aparato se apaga después de 20 segundos.

#### Selección de una zona de cocción

Pulse sobre el dígito de referencia  de una o más zonas de cocción y configure el nivel de potencia.


Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Rehogar	Arroz
4	Cocción larga, reducir, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, reducir, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopa, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura en abundante aceite	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistec
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

### Apagado de una zona de cocción

Toque el "0" de la barra de potencia.

- Si no se hacen otras operaciones y las demás zonas de cocción están apagadas, el aparato se apaga después de 20 segundos.

### Apagado de la placa de cocción

Toque  durante algunos segundos para apagar la placa de cocción.


- Si no se realizan otras operaciones en la pantalla y todas las zonas de cocción están apagadas, el aparato se apaga después de 20 segundos.

### Indicador de calor residual

Si se apaga una zona de cocción, pero aún está caliente, la letra "H" permanece encendida en el panel para indicar que existe el riesgo de quemaduras.

### Configuración de la descongelación


Con la función Descongelación es posible descongelar alimentos o derretir lentamente la mantequilla, el chocolate o la miel.

- Seleccione la zona de cocción presionando el dígito correspondiente.
- Pulse la tecla .

### Selección de la función PowerPlus

Es posible configurar una potencia extra tanto en las zonas de cocción como en la campana. La zona de cocción seleccionada funciona con una potencia adicional durante 10 minutos.


Se puede utilizar, por ejemplo, para calentar rápidamente una gran cantidad de agua.

- Seleccione una de las zonas y pulse dos veces el "9" de la barra de potencia. El dígito correspondiente muestra .


### Temporizador

Cuando se selecciona el temporizador, la zona de cocción se apaga después de un período de tiempo establecido

#### Programación del temporizador


- Placa de cocción encendida.
- Zona de cocción seleccionada.
- Pulse el dígito .
- Configure el temporizador eligiendo entre 1 y 99 minutos.

### Modificación del temporizador

- Temporizador programado
- Presione la zona de cocción activa del temporizador que desea modificar.
- Pulse el dígito .
- Configure el temporizador eligiendo entre 1 y 99 minutos.

### Función Puente


La función de conexión "puente" permite activar dos zonas de cocción individuales para que funcionen y se regulen como una sola. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más grande.

Pulse simultáneamente las teclas deseadas para seleccionar las dos zonas en las que se desea efectuar el puente hasta que un dígito muestre  para indicar que la función se ha activado.

El otro dígito sirve para configurar la potencia.

**Atención:** las zonas de cocción de la izquierda no se pueden unir a las de la derecha y viceversa.

### Bloqueo para niños

- Aparato encendido
- Activación:
  - pulse durante 3 segundos uno de los 4 dígitos de las zonas de cocción, suéltelo y desplace el dedo de 0 a 9 por la barra de potencia. Todos los dígitos muestran . Las operaciones descritas se deben efectuar en un plazo máximo de 10 segundos.
- Desactivación:
  - Pulse durante 3 segundos uno de los 4 dígitos de las zonas de cocción, suéltelo y desplace el dedo de 9 a 0 por la barra de potencia. Las operaciones descritas se deben efectuar en un plazo máximo de 10 segundos.

MODELO	GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80
Potencia máxima total (placa+ campana)	<b>7,62 kW</b> (configuración básica)
Potencia máxima total (placa+ campana)	<b>4,72 kW</b>
Potencia máxima total (placa+ campana)	<b>3,72 kW</b>
Potencia máxima total (placa+ campana)	<b>3,02 kW</b>

### Códigos de error

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
<b>"Señalización acústica durante el encendido. No se visualiza ningún código de error"</b>	El mando de la campana no funciona	El cable LIN de la tarjeta electrónica de la campana está dañado o mal conectado	Comprobar la conexión del cable LIN o sustituirlo si es necesario
<b>ER03</b>	Activación continua del sensor. El TC se apaga después de 10 s.	Agua o recipiente sobre el vidrio, sobre los sensores o sobre el mando.	Limpie la superficie del mando. Quite los objetos de encima de los sensores.
<b>ER20</b>	Error interno en el TC	-	Sustituya el TC
<b>ER21</b>	Sobrecalentamiento.	El sensor de temperatura ha detectado una temperatura superior a 85 °C.	Deje enfriar la placa y el error desaparecerá con temperaturas inferiores a 75 °C
			Controle el aislamiento térmico.
<b>ER22</b>	Evaluación defectuosa del botón, la interfaz de usuario se apaga después de 3,5 - 7,5 s.	-	Sustituya el TC
<b>ER31</b>	La configuración del TC no es congruente con la inducción.	Los datos de configuración del generador no coinciden con los del TC.	Nueva configuración.
			Sustituya el TC
			Cambie el generador.
<b>ER36</b>	Error interno en el TC	-	Sustituya el TC
<b>ER47</b>	Error de comunicación entre el TC y la inducción	Cable LIN dañado. No llega alimentación al cable LIN.	Sustituya el cable. Compruebe que el cable esté correctamente conectado
<b>E2</b>	Recalentamiento del sensor de la zona de cocción. El TC se apaga después de 10 s.	Recipiente vacío.	No caliente recipientes vacíos.
<b>E3</b>	Recipiente equivocado. Las zonas de cocción están apagadas	Los recipientes están perdiendo sus características magnéticas.	Use recipientes adecuados.
		Error interno en los circuitos del generador	Sustituya el módulo
<b>E4</b>	Error de configuración. La zona de cocción no puede activarse.	El módulo de inducción todavía no se ha configurado.	Configúrelo manualmente.
<b>E5</b>	No hay comunicación entre la UI y el generador de inducción. La zona de cocción no puede activarse.	Cableado LIN o cable de alimentación defectuosos.	Controle el cableado y la tensión de alimentación.
		Cableado de las placas mal conectado.	Controle el cableado y la tensión de alimentación.
		Error interno en los circuitos del generador o del filtro.	Sustituya el módulo.

<b>E6</b>	La tensión de alimentación no está dentro del intervalo (tensión y/o frecuencia). La zona de cocción no puede activarse.	La tensión de alimentación no está dentro del intervalo (para más información, véanse los datos técnicos).	Controle la tensión de red.
		Error interno en los circuitos del generador.	Sustituya el módulo.
<b>E7</b>	Error interno en el TC. Las zonas de cocción están desactivadas.	-	Sustituya el módulo.
<b>E8</b>	Avería del extractor.	Extractor atascado.	Limpie o quite los atascos.
		Ventilador o módulo electrónico defectuosos.	Sustituya el módulo.
<b>E9</b>	Error del sensor de temperatura para la zona de cocción. La correspondiente zona de cocción está apagada.	El circuito del sensor de temperatura está abierto o hay un cortocircuito.	Sustituya el inductor.
<b>EA</b>	Error interno en el TC. Las zonas de cocción están apagadas	-	Sustituya el generador.
<b>EH</b>	Sensor de temperatura bloqueado. La correspondiente zona de cocción está apagada.	Ninguna variación de temperatura (mín. 10 K / 5 min) después de activar la zona de cocción.	Sustituya el inductor.

**TC = CONTROL TÁCTIL**

**UI = INTERFAZ DE USUARIO**

**NTC = SENSOR DE TEMPERATURA**

## 8. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

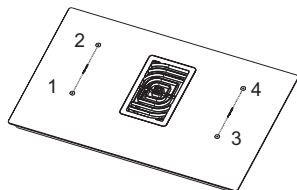
- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea realizado únicamente por el fabricante o por su servicio de asistencia.
- Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos solo por el fabricante o por su servicio de asistencia.

Cuando contacte con el servicio de asistencia, proporcione la siguiente información:

- Tipo de avería
- Modelo de aparato (art./cód.)
- Número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de identificación. La placa de identificación está colocada en el fondo del aparato.

### GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80



1 y 2 Zona de cocción flexible 1 + 2 en puente  
3 y 4 Zona de cocción flexible 3 + 4 en puente

## 9. DATOS TÉCNICOS

### Identificación del producto

Tipo: **4300**

Modelo: **GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80**

Consulte la placa de identificación colocada en el fondo del aparato.

El fabricante mejora continuamente sus productos. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de estas instrucciones de uso pueden cambiar sin previo aviso.

Para más información sobre los datos técnicos, consulte el sitio web: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

Parámetro	Valor	Dimensiones (mm)
Dimensiones útiles	-	830 × 520 (L x P)
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Datos eléctricos y de los elementos calentadores		
Zona de cocción 1, 2, 3 y 4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona de cocción flexible 1+2 y 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parámetro	Valor	Unidad de medida
Peso del aparato	21	kg
Número de zonas de cocción	4	
Fuente de calor	inducción	

## 1. INSTRUÇÕES PARA A SEGURANÇA

**i** Para sua segurança e garantia de funcionamento correto do aparelho, leia atentamente este manual, antes de instalar e utilizar o aparelho. Estas instruções devem acompanhar sempre o aparelho, mesmo em caso de mudança de residência ou de venda.

Os utilizadores devem ter pleno conhecimento do funcionamento e das características de segurança do aparelho.

Os sistemas de indução destas placas de cozinha cumprem as disposições das normas EMC e da diretiva EMF e não deveriam interferir com outros dispositivos eletrónicos. Os portadores de pacemaker ou de outros dispositivos eletrónicos implantados devem consultar o seu médico ou o fabricante do dispositivo implantado, para avaliar se este último é suficientemente resistente às interferências.

**!** As ligações elétricas devem ser realizadas por um técnico especializado. Antes de proceder à ligação elétrica, consulte a

## secção LIGAÇÃO ELÉTRICA.



Para os aparelhos providos de cabo de alimentação, a disposição dos terminais ou a parte dos condutores entre a ancoragem do cabo e os terminais deve permitir aos condutores atravessados pela corrente serem esticados antes do condutor de ligação à terra se o cabo sair para fora da ancoragem.

- O fabricante não responde por eventuais danos decorrentes de uma instalação não correta ou inadequada nem por eventuais danos dela decorrentes.
- Verifique se a tensão da rede elétrica corresponde à indicada na chapa do número de série fixada no interior do aparelho.
- As ligações elétricas fixas devem incluir os dispositivos de desconexão estabelecidos nos códigos em vigor.
- Para os aparelhos de classe I, verifique se a instalação elétrica doméstica garante uma ligação à terra adequada.
- Ligue o aspirador ao tubo de evacuação de fumo utilizando uma tubagem adequada. Refira-se aos acessórios disponíveis para compra indicados no manual

de instalação (para os tubos circulares: diâmetro mínimo de 120 mm). A tubagem de evacuação deve ser o mais curta possível.


- Ligue o aparelho à rede elétrica utilizando um interruptor omnipolar.
- É necessário respeitar os regulamentos em matéria de evacuação de ar.
- Não ligue o aparelho de aspiração a condutas de evacuação de fumos de combustão (caldeiras, lareiras, etc.).
- Se o aspirador for utilizado em conjunto com equipamentos não elétricos (por ex. aparelhos com queimadores a gás), é necessário assegurar no aposento um nível de ventilação suficiente que impeça o retorno dos gases de combustão. Quando o aparelho de cozedura for utilizado em conjunto com aparelhos alimentados por fontes de energia não elétricas, a pressão negativa no aposento não deve exceder 0,04 mbar, para impedir que os fumos sejam reaspirados pelo aparelho de cozedura para o aposento.
- O ar não deve ser expelido através de tubagem usada como tubo de chaminé de aparelhos alimentados a gás

ou com outros combustíveis.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, por um centro de assistência autorizado ou por um técnico qualificado, para evitar situações perigosas.
  - Ligue a ficha do aparelho a uma tomada situada numa área acessível, que cumpra os regulamentos em vigor.
  - Em relação às medidas técnicas e de segurança que é necessário respeitar para evacuar o fumo, é importante seguir atentamente os regulamentos estabelecidos pelas autoridades locais.
-  **ATENÇÃO:** antes de instalar o aparelho, retire as películas de proteção.
- Utilize apenas os parafusos e quinquilharia fornecidos com o aparelho.
-  **ATENÇÃO:** a não instalação dos parafusos ou dos elementos de fixação como indicado nestas instruções pode causar perigos elétricos.
- Não olhe diretamente para a luz através de dispositivos óticos (binóculos, lupas...).
  - As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem a supervisão de um adulto.
  - As crianças devem ser

mantidas sob vigilância para impedir que brinquem com o dispositivo.

- Este dispositivo não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam mantidas sob atenta vigilância e sejam instruídas sobre a utilização segura do dispositivo por pessoa responsável pela sua segurança.
- Este aparelho poderá ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem a necessária experiência e conhecimentos apenas sob vigilância ou depois de instruídas adequadamente sobre a utilização do aparelho em condições de segurança e cientes dos riscos que a sua utilização comporta. Não deixe as crianças brincar com o aparelho.

 **ATENÇÃO:** O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.

Cuidado para não tocar nas resistências.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, a menos que se estejam sob constante vigilância.

- Limpe e/ou substitua os filtros, respeitando os prazos especificados pelo fabricante (perigo de incêndio). Consulte o parágrafo Limpeza e manutenção.
- Recomenda-se assegurar uma ventilação adequada do aposento quando o aparelho for utilizado juntamente com aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis (não aplicável aos aparelhos que fazem apenas recircular o ar no aposento).
- **ATENÇÃO:** Se a superfície apresentar rachas, desligue o dispositivo para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não ligue o dispositivo se a superfície estiver rachada ou se houver danos visíveis na espessura do material.
- Não toque no aparelho com partes do corpo molhadas.
- Não limpe o aparelho com equipamentos a vapor.
- Não apoie objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas de tacho na superfície da placa de cozinha, porque podem ficar quentes.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa



de cozinha, utilizando o respetivo comando e não confie na indicação do detetor de panelas.

- **ATENÇÃO:** Cozinhar numa placa de cozinha com gordura e óleo sem vigilância, pode ser perigoso e provocar incêndios. NUNCA tente apagar as chamas com água. Em contrapartida, desligue o aparelho e abafe as chamas cobrindo-as com a tampa de um tacho ou um cobertor antifogo, por exemplo.
- **ATENÇÃO:** O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Um processo de cozedura de curta duração deve ser mantido sob constante vigilância.
- O aparelho não se destina a ser acionado por um temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.
- **ATENÇÃO:** Perigo de incêndio: Não apoie objetos sobre as superfícies de cozedura.
- O aparelho deve ser instalado de forma que seja possível isolá-lo da fonte de alimentação elétrica mediante um dispositivo de isolamento com distância de abertura entre os contactos (3 mm) capaz de assegurar a desconexão

completa nas condições de sobretensão da categoria III.

- O aparelho não deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- A ventilação do aparelho deve estar em conformidade com as instruções do fabricante.

## 2. UTILIZAÇÃO

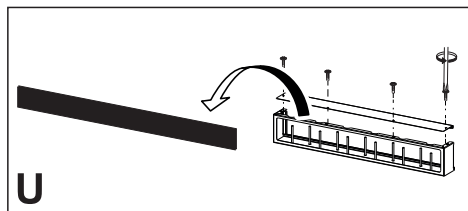
- O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.
- Não utilize o aparelho para finalidades diferentes daquelas para as quais foi concebido, em nenhuma circunstância.
- As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque o óleo sobreaquecido é facilmente inflamável.
- Não acione o aparelho com um temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar que possa sobreaquecer.
- Para evitar danos no aparelho, não suba para cima do aparelho.
- Para evitar danificar as juntas de silicone, não

apoie recipientes de cozedura quentes sobre a estrutura do aparelho.

- Não corte nem prepare os alimentos sobre a superfície e não deixe cair objetos duros nela. Não arraste tachos nem louça sobre a superfície.

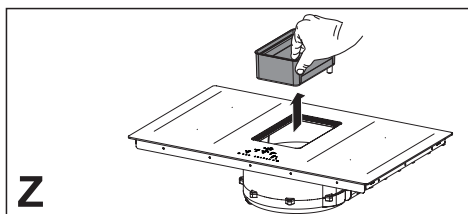
### 3. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- O filtro antidores de carvão ativo “U” (consulte as instruções de montagem) pode ser regenerado. O filtro antidores de carvão ativo pode ser lavado e regenerado a cada 3-4 meses (ou com maior frequência no caso de utilização intensiva do exaustor), até um máximo de 8 ciclos de regeneração (no caso de uma utilização especialmente intensiva, recomenda-se não exceder os 5 ciclos). Contacte o serviço de assistência para encomendar um novo filtro “U”.



#### • Processo de regeneração:

- Lave na máquina de lavar louça à temperatura MÁX. de 70° ou lave à mão em água quente, tendo o cuidado de não usar esponjas abrasivas (não utilize detergentes!).
- Seque o forno à temperatura máxima de 70° durante 2 horas (recomenda-se ler com atenção o manual de utilização e as instruções de montagem do seu forno).



- Filtros antigordura Z: Os filtros devem ser limpos a cada 2 meses de utilização ou

com maior frequência, se a utilização for particularmente intensiva e podem ser lavados na máquina de lavar louça. Não lave as grelhas na máquinas de lavar louça.

#### Recomendações gerais

- Nunca utilize esponjas abrasivas, palha de aço, ácido muriático ou outros objetos que possam riscar ou deixar marcas na superfície.
- Os alimentos que caem acidentalmente ou se depositam sobre a superfície, sobre os elementos funcionais ou estéticos da placa de cozinha não devem ser consumidos.

#### Limpeza do dispositivo

- Limpe a placa de cozinha após cada utilização, para evitar que os possíveis resíduos de alimentos se carbonizem. A remoção de sujidade incrustada e carbonizada exige mais esforço.
- Para remover a sujidade diária, utilize um pano ou uma esponja macios e um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos detergentes a utilizar. Aconselha-se utilizar produtos detergentes protetores.
- Remova a sujidade incrustada, por ex. leite transbordado durante a fervura, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Siga as recomendações do fabricante relativamente ao raspador a utilizar.
- Remova os alimentos que contêm açúcar, por ex. geleia transbordada durante a cozedura, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos poderiam danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova o plástico eventualmente derretido com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos poderiam danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova as manchas de calcário utilizando uma pequena quantidade de solução anticalcário, por ex. vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha estiver arrefecida. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.

### 4. REQUISITOS DOS MÓVEIS

- A placa de cozinha destina-se a ser


- encastrada na bancada de trabalho da cozinha, acima de um módulo para cozinha com 600 milímetros de largura ou mais.
- Se o aparelho for montado em materiais inflamáveis, será necessário respeitar à risca as orientações e normas referentes às instalações de baixa tensão e à proteção contra incêndios.
  - Para as unidades de encastrar, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com adesivos resistentes ao calor (mín. 100°C): o uso de materiais e adesivos inadequados pode causar deformações e descolamento.
  - O módulo de cozinha deve ter espaço suficiente para permitir as ligações elétricas do dispositivo. Os módulos suspensos acima do dispositivo devem ser instalados a uma distância que deixe espaço suficiente para trabalhar com comodidade.
  - O uso de frisos decorativos de madeira dura à volta da bancada de trabalho, atrás do dispositivo, é permitido desde que a distância mínima permaneça igual à indicada nas figuras da instalação.
  - A distância mínima entre o aparelho montado e a parede traseira está indicada na figura de instalação do aparelho encastrável (150 mm para a parede lateral, 40 mm para a parede traseira e 500 mm para possíveis armários suspensos acima do dispositivo).
  - Para impedir infiltração de líquidos entre a borda da placa de cozinha e a bancada de trabalho, aplique a junta de vedação adesiva fornecida em toda a borda externa da placa de cozinha, antes de proceder à instalação.

## 5. LIGAÇÃO ELÉTRICA

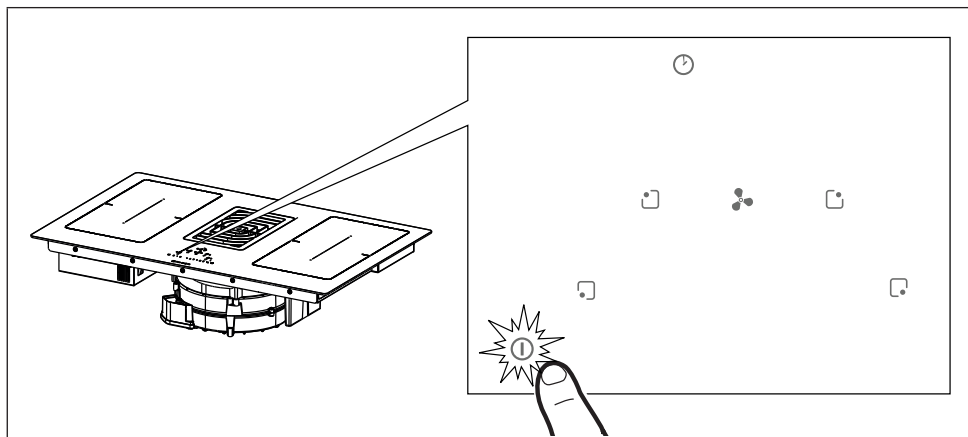
- As ligações elétricas devem ser realizadas por um técnico especializado.
- Este aparelho apresenta uma ligação de tipo em “Y” sendo, portanto, necessária a presença do fio do “neutro”. O cabo de alimentação deve ser pelo menos do tipo H05VV-F. Ligação MONOFÁSICA, BIFÁSICA e TRIFÁSICA: secção mín. dos condutores: 2,5 mm<sup>2</sup>. Diâmetro exterior do cabo de alimentação: mín. 7 mm - máx. 15 mm.
- Os terminais de ligação são acessíveis removendo a tampa da caixa de ligações.
- Verifique se as características da instalação elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com aquelas do aparelho.
- Ligue o aparelho conforme mostrado no esquema (de acordo com as normas de referência para a tensão de rede em vigor no país de instalação).

- Aconselha-se utilizar o cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>. Se utilizar o cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>, respeite as seguintes instruções: para a ligação trifásica, separe os 2 fios e remova as bainhas azuis dos fios cinzentos.

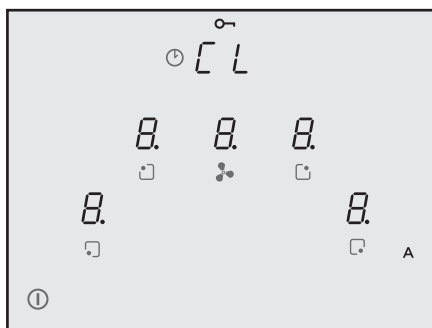
## 6. ELIMINAÇÃO

- O símbolo  aplicado no aparelho ou no material de embalagem, indica que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico normal e deve ser entregue num ponto de recolha seletiva apropriado para reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. A eliminação correta do aparelho contribui para evitar os possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde humana. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte o serviço local competente, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.
- O aparelho cumpre o disposto na diretiva 2012/19/UE sobre a redução das substâncias perigosas usadas nos equipamentos elétricos e eletrónicos e a eliminação de resíduos.

## 7. COMANDOS



Prima o botão On/Off ① durante 2 segundos, para ligar e ativar as funções da placa. Todos os Digits mostram 8. e os do temporizador “ C L “.



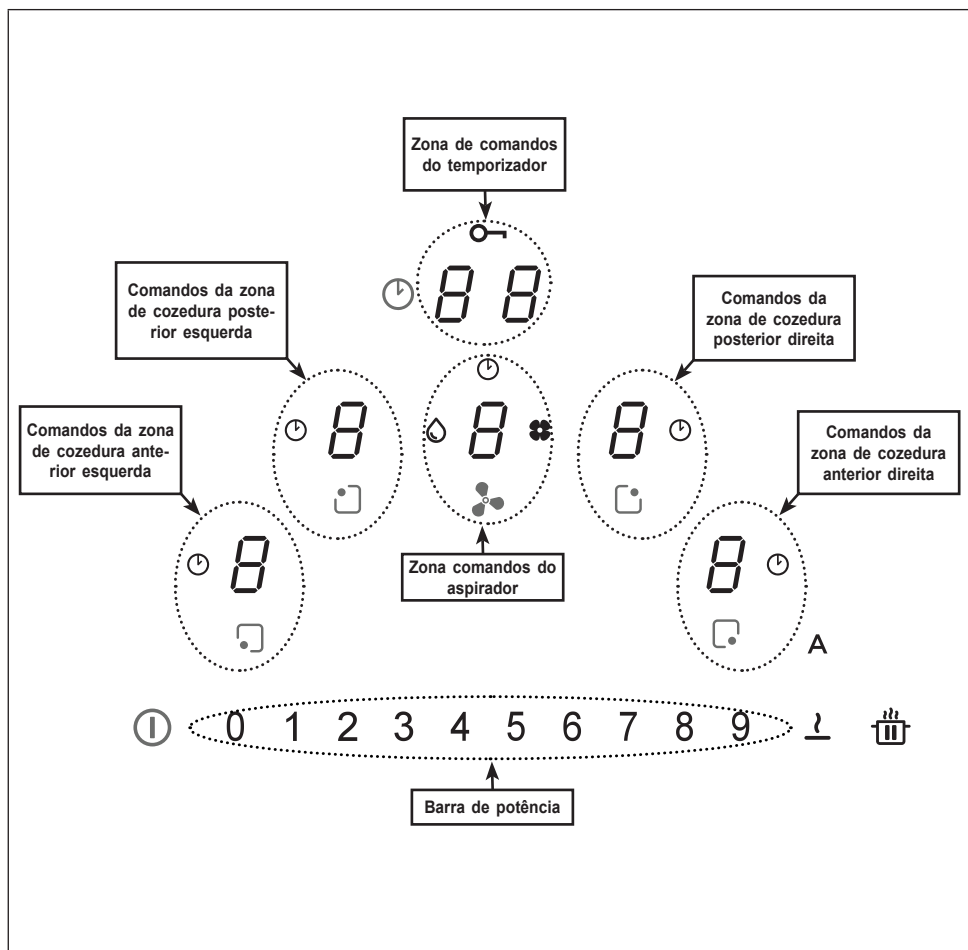
Neste momento, a placa está ligada mas todas as zonas de cozedura e o exaustor estão a zero de potência. A Placa desliga-se automaticamente ao fim de 20 segundos, se não for utilizada.

**Atenção:** Por motivos de segurança, a placa poderá ser sempre desligada no botão On/Off ①  
**Atenção:** No painel de comandos todas as funções selecionáveis estarão sempre iluminadas/visíveis e serão sempre as únicas que podem ser ativadas.

**Advertências para o instalador:** Verifique e, se necessário, altere a regulação de potência da placa. Ver o parágrafo “ **Menu Instalador (Regulação da potência da placa)** “.

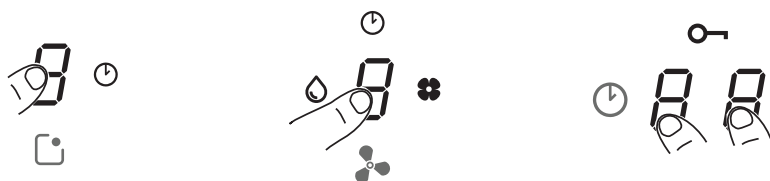
Por predefinição de fábrica, a placa está definida para uma absorção de **7,4 kW**.

## 7.1 Tipo de comandos







Os comandos das zonas de cozimento, do aspirador e do temporizador podem ser ativados premindo sobre o Digit de referência

A confirmação é dada pela iluminação do Digit, que se torna intensa.








## 7.2 Comandos


Comandos	Descrição
	<p><b>Seleção dos comandos da zona de cozedura</b> Prima On/Off durante 2 segundos ①. Para ativar as zonas de cozedura, prima sobre o Digit 8 da zona de referência. A confirmação é dada pela iluminação intensa do Digit correspondente.</p> <p>O símbolo ① serve para indicar que está ativo o temporizador correspondente à zona selecionada (ver a função “Temporizadores das zonas de cozedura”).</p>
	<p><b>Seleção dos comandos do aspirador</b> Prima On/Off durante 2 segundos ①. Para selecionar os comandos do exaustor, prima sobre o Digit de referência 8. A confirmação é dada pela iluminação intensa do Digit correspondente.</p> <p>O símbolo ① serve para indicar que o temporizador correspondente às funções do exaustor está ativo.</p> <p>O símbolo ② assinala a necessidade de manutenção/limpeza do filtro antigordura, após 100 horas de uso.</p> <p>O símbolo ③ assinala a necessidade de manutenção do filtro (antiodores) de carvão, após 200 horas de uso.</p>
	<p><b>Seleção da potência das zonas de cozedura e/ou da velocidade do aspirador</b> Prima On/Off durante 2 segundos ①. Selecione o Digit do exaustor ou de uma das 4 zonas de cozedura. É possível aumentar ou diminuir a potência das zonas de cozedura ou a velocidade do aspirador, premindo diretamente sobre o valor desejado ou deslizando com o dedo (da direita para a esquerda ou vice-versa), consoante se deseje aumentar ou diminuir o valor definido.</p>










	<p><b>Seleção dos comandos do temporizador</b></p> <p>Prima On/Off durante 2 segundos ①.</p> <p>Selecione a zona de comandos para gestão dos temporizadores das zonas de cozedura e do aspirador que, por norma, indicam “ C L “ (ver as funções do temporizador).</p> <p>O símbolo  indica o botão para as funções de segurança (ver “Bloqueio do teclado (limpeza)“).</p>
<p><b>A</b></p>	<p>Por predefinição de fábrica, quando a placa de cozinha/aspirador é ligada(o), o exaustor ativa-se no modo automático e o LED <b>A</b> está aceso com luminosidade intensa. O exaustor começa a funcionar se a potência das zonas de cozedura for superior a “1”.</p> <p>Para desativar, prima o LED <b>A</b>; a confirmação desta operação será dada pela mudança de intensidade luminosa de intensa para atenuada. Também podem ser desativadas premindo um valor superior a “1” sobre a barra de potência, operação confirmado pela mudança de intensidade do LED</p> <p><b>A</b>, cuja luminosidade muda de intensa para atenuada.</p> <p>Para reativar, prima o LED <b>A</b>, que passará para aceso intenso.</p>
	<p>Função de PAUSA e REINÍCIO.</p> <p>Em conjunto com outros botões, permite entrar no menu utilizador.</p>
	<p>Função Defrost (Descongelar), descongela alimentos ou derrete delicadamente manteiga, chocolate ou mel ...etc..</p> <p>Em conjunto com outros botões, permite entrar no menu instalador.</p>

## 7.3 Funções










Função	Descrição
<b>Bloqueio do teclado (Segurança para crianças)</b>	Permite bloquear as regulações da placa de cozinha para impedir modificações acidentais.
	Ativação: na ausência de painéis, prima com o dedo, 3 segundos, um dos 4 digits das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 0 a 9, seguindo a animação visível. A confirmação é dada quando todos os digits apresentam  . As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.
	Desativação: prima com o dedo, 3 segundos, um dos 4 digits das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 9 a 0, seguindo a animação visível. As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.
<b>Bloqueio do teclado (limpeza)</b>	Permite bloquear, durante 15 segundos, as regulações da placa de cozinha, para poder limpá-la rapidamente.
	Ativação: prima simultaneamente os Digits  das zonas de cozedura anterior direita e anterior esquerda. O visor da zona de comandos para gestão do temporizador, mostra a contagem decrescente a partir de 15 segundos e acende-se  .
	Desativação: prima  ou aguarde que terminem os 15 segundos.
<b>Temporizador das zonas de cozedura</b>	Contagem decrescente com relógio, para desligamento programado de cada uma das zonas de cozedura.
	Ativação: com a placa ligada, seleccione uma das 4 zonas de cozedura e seleccione um valor na barra de potência.
	Prima, individualmente, sobre os Digits da zona de comandos Temporizador, defina os valores individualmente, seleccionando-os na barra de potência (Mínimo 1 minuto - Máximo 99 minutos). A confirmação é dada após 10 segundos de não utilização.  O visor da zona de comandos para gestão do temporizador mostra a contagem decrescente, se definida; se não definida, exhibe por norma as letras " C L ". Todas as zonas podem ter o temporizador ativado e o visor mostrará sempre o que tiver o tempo residual mais baixo.  Repita as operações para alterar o valor do temporizador.
	Desativação: defina a zero os valores do temporizador ou prima  .



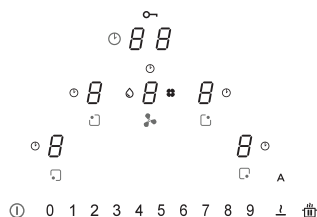
<b>Temporizador (genérico)</b>	Contagem decrescente com relógio, para uso genérico.
	Ativação: com a placa ligada e sem painelas prima, individualmente, sobre os Digits da zona de comandos Temporizador, defina os valores individualmente, selecionando-os na barra de potência (Mínimo 1 minuto - Máximo 99 minutos). O visor da zona de comandos para gestão do temporizador mostra a contagem decrescente, se definida; se não definida, exibe por norma as letras " C L ".
	Desativação: defina a zero os valores do temporizador ou prima ① duas vezes, com a placa desligada.
<b>Função de conservação dos alimentos quentes</b>	Ativação: selecione uma das 4 zonas de cozedura e prima <u>1</u> . O Digit da zona selecionada exibe  .
	Desativação: prima <u>1</u> ou prima ①.
<b>Função Turbo</b>	Tanto as zonas de cozedura como o exaustor podem ser regulados com uma potência extra.
	Ativação: quer para o exaustor quer para as zonas de cozedura, prima 2 vezes o " 9 ", na barra de potência. O Digit correspondente exibe <b>P</b> .
	Desativação: selecione um dos outros valores possíveis na barra de potência.
<b>Função de aquecimento rápido</b>	<p>Selecione uma das 4 zonas de cozedura e prima, 3 segundos, o valor desejado (de 1 a 8) na barra de potência. A placa terá um pico até à máxima potência, durante 15 segundos, e depois irá para a potência regulada durante o período de tempo definido antes de desligar-se (Ver quadro abaixo). O Visor apresenta " A " + o valor selecionado.</p> <p>1 -&gt; 40 segundos  2 -&gt; 72 segundos  3 -&gt; 120 segundos  4 -&gt; 176 segundos  5 -&gt; 256 segundos  6 -&gt; 432 segundos  7 -&gt; 120 segundos  8 -&gt; 192 segundos  9 -&gt; não disponível  P -&gt; não disponível</p>

<p><b>Função Pausa + Reinício</b></p>	<p>Esta função congela todas as regulações da placa durante 10 minutos, para quando, quem a utiliza, tiver necessidade de se ausentar durante um período de tempo breve.</p> <p>Durante a pausa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nenhuma zona de cozedura dissipa energia.</li> <li>- Todos os temporizadores são parados.</li> <li>- As funções “Turbo” e “Aquecimento Rápido” são desativadas</li> </ul> <p>Terminados os 10 minutos, a placa de cozinha continuará com todas as ações definidas anteriormente.</p> <p>Ativação: prima  durante, pelo menos, 1 segundo; todos os Digits indicam </p> <p>Desativação: prima  durante, pelo menos, 1 segundo, até ficar intermitente e, no prazo de 10 segundos, prima outro botão qualquer.</p>
<p><b>Função Reposição</b></p>	<p>Esta função permite recuperar todas as regulações da placa no caso de desligamento involuntário ou de falta imprevista de corrente.</p> <p>Com a placa desligada, se no prazo de 6 segundos voltarmos a ligá-la usando o botão , o botão  pisca durante 6 segundos. Prima o botão, para repor as funções anteriormente definidas. Tudo isto é confirmado com um bip.</p> <p>Se com a placa desligada, se voltar a ligá-la no prazo de 6 segundos, as funções definidas anteriormente serão repostas automaticamente.</p>
<p><b>Função Ponte</b></p>	<p>Esta função permite a ligação de 2 zonas de cozedura de forma a poderem ser controladas como uma única grande zona de cozedura. Isto permite a utilização de painéis com fundo maior.</p> <p>Ativação: com a placa ligada, prima simultaneamente os botões desejados, para selecionar as 2 zonas que deseja unir com ponte, até o Digit exibir , para indicar que a função foi ativada. O outro Digit serve para definir a potência.</p> <p><b>Atenção:</b> As zonas de cozedura da esquerda não podem ser ligadas às da direita nem vice-versa.</p> <p>Desativação: prima, simultaneamente, os botões nos quais definimos a ponte, até desaparecer o símbolo .</p>
<p><b>Função Automática deteção de tacho</b></p>	<p>Se apoiarmos um tacho sobre uma das zonas de cozedura, a placa deteta imediatamente a sua presença e acende o Digit correspondente na intensidade máxima, exibindo o símbolo .</p>
<p><b>Indicação do calor residual</b></p>	<p>A indicação do calor residual é uma característica de segurança, para indicar que a superfície da zona de cozedura ainda está a temperatura superior ou igual a 60° C e por isso, se tocada diretamente com as mãos, pode provocar queimaduras.</p> <p>No Digit da zona de cozedura correspondente é exibido o símbolo .</p>

## 7.4 Comandos do aspirador

	
	<p>Símbolo do temporizador Selecione o Digit do aspirador, prima sobre os Digits de Gestão dos temporizadores, para definir a contagem decrescente.</p>
	<p>Símbolo de manutenção do filtro antigordura A sinalização relativa à limpeza do filtro antigordura é exibida com o LED  e está sempre ativada.</p>
	<p>Símbolo de manutenção do filtro de carvão O exaustor foi previamente regulado na fábrica para funcionamento no modo aspirante. Com a carga desligada, prima sobre o digit dos comandos do exaustor, para ativar o aspirador. Prima de novo 5 segundos, para:</p> <p><b>Ativação do filtro de carvão:</b> O símbolo do filtro (antiodores) de carvão  acende-se durante 1 segundo.</p> <p><b>Desativação do filtro de carvão:</b> O símbolo do filtro (antiodores) de carvão  pisca duas vezes.</p> <p>Após a ativação, o acendimento do ícone indicará que é necessário efetuar a manutenção do filtro (antiodores) de carvão .</p> <p><b>Reset e reativação do filtro de carvão</b> Depois de efetuar a manutenção do filtro:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prima o botão <b>A</b> durante 5 segundos. - O LED do filtro antigordura apaga-se e recomeça a contagem decrescente.</li> <li>• prima o botão <b>A</b> durante 5 segundos. - O LED do filtro antiodores apaga-se e recomeça a contagem decrescente.</li> </ul>
<p>“9”</p>	<p>Prima sobre a barra de potência “ 9 ” para definir a velocidade <b>INTENSIVA 1</b>. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 10 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, selecione uma velocidade diferente.</p>
	<p>Prima duas vezes sobre a barra de potência “ 9 ” para definir a velocidade <b>INTENSIVA 2</b>. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 5 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, selecione uma velocidade diferente.</p>
<p><b>Delay</b></p>	<p>Esta função só está disponível se o modo de funcionamento Automático for desativado. Para desativar o modo automático, prima <b>A</b>. Prima o Digit do aspirador e defina uma velocidade na barra de potência. Prima o Digit para gestão do temporizador que indicava “CL” mas que passa à contagem decrescente de 15 minutos já definida.</p>

## 7.5 Menu do utilizador (personalizações)



O Menu do utilizador serve para personalizar os sinais de aviso da placa, sonoros (tom e volume) e visuais conforme desejado.

Prima o botão ①.

No prazo de 3 segundos, prima de novo o botão ①

- Aparece o símbolo .

- Mantendo premido o botão , prima sucessivamente os 4 botões Digit das zonas de cozedura ( ), um de cada vez, no sentido dos ponteiros do relógio, começando da esquerda.

A cada pressão é emitido um bip e, libertando o botão , poderá observar-se que:

No Digit aparece escrito, alternadamente, e um número de 2 a 7, que indica o código do menu (Ver o quadro abaixo).

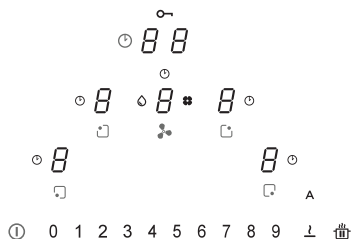
No Digit aparece escrito um número que depende dos valores indicados na escolha (Ver o quadro abaixo).

Prima o Digit e um número de 2 a 7 da barra de potência, para entrar no menu configurações. Ver o quadro abaixo.

Depois de definido o valor correto, confirme mantendo premido o botão ① até confirmação.

Código menu	Descrição	Valor
<b>U2</b>	Menu para ajuste do volume de tom dos botões.	0 - 1 - 2 - 3
<b>U3</b>	Menu para ajuste do volume de tom dos sinais de alarme.	0 - 1 - 2 - 3
<b>U4</b>	Menu para ajuste da luminosidade do visor.	Máx. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Mín.
<b>U5</b>	Menu para ajuste da animação da contagem decrescente.	0 - 1
<b>U6</b>	Menu da função de reconhecimento de tacho sempre ativo.	0 - 1
<b>U7</b>	Menu para gestão da sinalização sonora no fim da contagem decrescente.	0 - 1 - 2

## 7.6 Menu do Instalador (Regulação da potência)



A primeira vez que for feita a ligação à rede doméstica, o instalador deve definir a potência dos queimadores da placa, tendo em conta as possibilidades e capacidades reais da rede de energia.

Não sendo necessário, é possível ligar diretamente a placa no botão **1** se não siga as operações abaixo, para entrar no menu.

A primeira vez que a placa recebe alimentação elétrica, o símbolo **88** pisca.

Mantendo premido o botão **88**, prima sucessivamente os 4 botões Digit das zonas de cozedura (**88**), um de cada vez, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, começando da direita.

A cada pressão é emitido um bip e, libertando o botão **88**, poderá observar-se que:

No Digit aparece escrito, alternadamente, **8** e **0**.

No Digit aparece escrito **0**.

Prima o Digit e o número 8 da barra de potência, para entrar no menu configurações. Esta operação é confirmada pela mudança da visualização de (**8** e **0**) para (**8** e **8**).

Neste momento estamos no menu para as definições de potência da placa.

Prima o Digit e selecione um dos valores exibidos na barra de potência (0-1-2-3), seguindo o quadro abaixo.

Depois de definido o valor correto, confirme mantendo premido o botão **1** até confirmação.

	<b>kW</b>
0	<b>7,4 kW</b>
1	<b>4,5 kW</b>
2	<b>3,5 kW</b>
3	<b>2,8 kW</b>

## Função de Gestão da potência

Este produto possui uma função de gestão da potência controlada eletronicamente. A função de Gestão da potência monitoriza o fornecimento da potência máxima de 3,7 kW/16 A para os elementos de cozedura combinados (fases dos lados direito e esquerdo), otimizando a distribuição de potência e evitando situações de sobrecarga do sistema de indução.

Para esse efeito, a potência total é monitorizada constantemente, reduzindo-a eventualmente. Se não for possível fornecer o total de potência solicitada, por predefinição um elemento de controlo reduzirá a potência de um outro elemento de cozedura ao nível imediatamente inferior ao da respetiva curva de potência, para que a absorção de corrente não exceda 16 A.

Neste caso, o gerador deteta o último comando de prioridade mais alta enviado pela interface com o utilizador e reduz, se necessário, os ajustes ativados anteriormente para um outro elemento de cozedura.

A função de gestão da potência também se ativa inicialmente quando é detetada a presença de um tacho sobre o elemento de cozedura.

### Exemplo:

Se na mesma fase (fases dos lados direito e esquerdo) for selecionado o nível de aumento da potência (boost) (P) numa zona de cozedura, automaticamente a outra zona de cozedura não poderá, simultaneamente, exceder o nível 5 de potência.


Este aspeto é variável, dependendo da limitação definida no produto (Ver parágrafo 7.6).

## Como funcionam as placas de cozinha de indução


As placas de indução funcionam de maneira muito diferente das placas de cozinha tradicionais ou com discos metálicos. A serpentina de indução situada abaixo da superfície de vitrocerâmica cria rapidamente um campo magnético de alta variabilidade que aquece diretamente o fundo magnetizável do tacho. A superfície de vitrocerâmica é aquecida unicamente pelo tacho quente. Quando o tacho é tirado da zona de cozedura, a alimentação de corrente é imediatamente interrompida.

## Detecção de presença de tacho

Todas as zonas de cozedura estão munidas de um sistema de deteção de presença de tacho. O sistema de deteção de presença de tacho reconhece tachos com uma base magnetizável adequados para a utilização com as placas de cozinha de indução.

Se o tacho for removido durante o funcionamento, ou se for utilizado um tacho inadequado, o visor ao lado do gráfico de barras pisca com o símbolo .

Se não houver tachos sobre a zona de cozedura durante o tempo de deteção de presença de tacho de 20 segundos:

- A zona de cozedura desliga-se automaticamente ao fim de 20 segundos.
- O visor de cada zona de cozedura exhibe .

## Tachos

### Tachos adequados

Apenas os tachos com fundo completamente magnetizável são apropriados para utilização na placa de indução.

Um ímã adere em todos os pontos do fundo do tacho.

### Tachos adequados para utilização com cozedura de indução


Os tachos a utilizar em superfícies de cozedura de indução devem ser de metal, com propriedades magnéticas e uma base suficientemente larga.

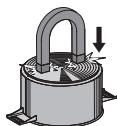
### Tachos adequados:

- Tachos de aço esmaltado com fundo alto.
- Tachos de ferro fundido com fundo esmaltado.
- Tachos de aço inox multicamadas, aço inoxidável ferrítico e alumínio com fundo especial.

### Tachos não adequados:

- Tachos e painéis de cobre, aço inox, alumínio, vidro refratário, madeira, cerâmica e barro cozido.
- Para ver se um tacho é adequado, coloque um ímã próximo do fundo do tacho: se o ímã for atraído, o tacho é apropriado para cozedura de indução. Se não houver nenhum ímã disponível, é possível colocar uma pequena quantidade de água no tacho, colocar o tacho sobre uma zona de cozedura e acender. Se

aparecer no visor o símbolo , o tacho não é adequado.



**Atenção:** utilize exclusivamente tachos com fundo perfeitamente plano e adequado para zonas de cozedura por indução. A utilização de tachos com fundo irregular pode prejudicar a eficiência do sistema de radiação de calor e entrar a deteção de presença de tacho na zona de cozedura.

### Ruídos durante a cozedura

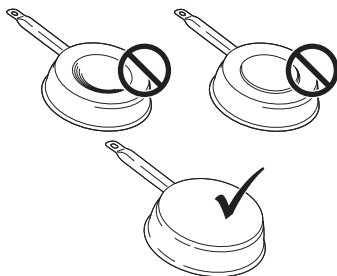
Os tachos podem provocar ruídos durante a cozedura. Isso não significa que haja um problema de funcionamento nem afeta de modo nenhum o funcionamento do dispositivo. O ruído depende do tipo de tachos utilizados. Se o ruído for especialmente incomodativo, pode ser útil trocar de tacho.

### Indicações para poupar energia

- O diâmetro do fundo do tacho deve coincidir com o diâmetro da zona de cozedura.



- Ao adquirir um tacho, verifique se o diâmetro indicado corresponde ao do fundo ou ao da parte superior do tacho, porque esta última é geralmente mais larga do que o fundo.
- Nas preparações de pratos que precisam de tempos de cozedura grandes, é possível poupar tempo e energia usando panela de pressão. Este tipo de cozedura permite ainda preservar as vitaminas nos alimentos.
- Certifique-se de que há líquido suficiente na panela de pressão; se a quantidade de líquido não for suficiente e a panela sobreaquecer, podem advir danos para a panela de pressão e para a zona de cozedura.
- Se possível, tape sempre os tachos com uma tampa adequada.
- Escolha um tacho adequado para a quantidade de alimentos que deseja cozinhar. A utilização de tachos largos só cheios parcialmente tem como resultado um desperdício de energia.



Zona de cozedura	Fundo do tacho	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
210 mm × 190 mm (individual)	110 mm	145 mm

## Ruídos normais de funcionamento da placa de cozinha

A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos. Esses campos eletromagnéticos geram calor diretamente no fundo do tacho. Tachos e panelas podem produzir uma variedade de ruídos ou vibrações dependendo da maneira como foram fabricados. Esses tipos de ruído são descritos da seguinte forma:

### Zumbido ligeiro (como o ruído de um transformador)

Esse ruído acontece durante a cozedura com um nível de calor elevado e é gerado pela quantidade de energia transferida da placa de cozinha aos tachos. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

### Assobio ligeiro

Esse ruído é produzido quando o recipiente de cozedura está vazio e cessa assim que ele for enchido com água ou alimentos.

### Estalido

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais estratificados um sobre o outro e é causado pelas vibrações das superfícies onde os diferentes materiais se encontram. O ruído vem dos tachos e pode variar em função da quantidade e do tipo de preparação do alimento.

### Assobio forte

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais diferentes estratificados um sobre o outro e, para além disso, quando são utilizados com potência máxima e também

sobre duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido


## Ruídos da ventoinha

Para que o sistema eletrónico funcione corretamente, é necessário regular a temperatura da placa de cozinha. Para este efeito, a placa está equipada com uma ventoinha de arrefecimento que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. Pode acontecer que a ventoinha continue a funcionar mesmo depois de o aparelho ter sido desligado, se a temperatura da placa de cozinha ainda for considerada demasiado elevada.

## Sons rítmicos e semelhantes ao tiquetaque de um relógio


Esse ruído é produzido unicamente quando pelo menos três zonas de cozedura estão em funcionamento e desaparece ou diminui, assim que uma delas for desligada. Os ruídos descritos são uma característica normal da tecnologia de indução e, por isso, não podem ser considerados defeitos.

## Ligação do aparelho

Mantenha premido , para ligar o dispositivo.

- Em todos os visores dos níveis de potência é exibida a indicação "0".
- Se não forem efetuadas outras seleções, o dispositivo irá desligar-se ao fim de 20 segundos, por razões de segurança.

## Seleção de uma zona de cozedura

Prima sobre o Digit de referência  de uma ou mais zonas de cozedura e defina o nível de potência.

Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Fazer crescer	Arroz
4	Cozedura prolongada, concentrar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, concentrar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopa, carne refogada
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas de batata), omeletes, alimentos panados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em óleo abundante	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bife
P	Aquecimento rápido	Ferver água



## Desligar uma zona de cozedura

Toque no "0" da barra de potência.

- Se não forem efetuadas outras seleções e as outras zonas de cozedura estiverem desligadas, o dispositivo irá desligar-se ao fim de 20 segundos.

## Desligamento da placa de cozinha

Toque em ① durante alguns segundos para desligar a placa de cozinha.


- Se não forem efetuadas outras seleções no visor e todas as zonas de cozedura estiverem desligadas, o dispositivo irá desligar-se ao fim de 20 segundos.

## Indicador de calor residual

Se uma zona de cozedura foi desligada, mas ainda estiver quente, a letra "H" fica acesa no painel para indicar o risco de queimaduras.


## Regulações Defrost

Com a função Defrost (Descongelar), é possível descongelar alimentos ou derreter delicadamente manteiga, chocolate ou mel.

- Selecione a zona de cozedura, premindo o Digit correspondente.
- Prima o botão 

## Regulação PowerPlus


Tanto as zonas de cozedura como o exaustor podem ser regulados com uma potência extra. A zona de cozedura selecionada funciona com uma potência suplementar durante 10 minutos. Esta função pode ser utilizada, por exemplo, para aquecer rapidamente uma grande quantidade de água.

- Selecione uma das zonas e prima 2 vezes o "9", na barra de potência. O Digit correspondente exibe .


## Temporizador

Quando o temporizador é ativado, a zona de cozedura desliga-se ao fim de um intervalo de tempo regulado.

## Ajuste do temporizador


- Placa de cozinha ligada
- Zona de cozedura ativada
- Prima sobre o Digit 
- Ative o temporizador, selecionando entre 1 e 99 minutos.

## Modificação do temporizador

- Temporizador ativado
- Prima a zona de cozedura ativa do temporizador que deseja modificar.
- Prima sobre o Digit 
- Ative o temporizador, selecionando entre 1 e 99 minutos.

## Função Ponte


A função de ligação com "ponte" permite ativar duas zonas de cozedura individuais de forma a poderem funcionar e serem reguladas juntas. Isto permite a utilização de painéis com fundo maior.

Prima simultaneamente os botões desejados, para selecionar as 2 zonas que deseja unir com ponte, até o Digit exibir , para indicar que a função foi ativada.

O outro Digit serve para definir a potência.

**Atenção:** As zonas de cozedura da esquerda não podem ser ligadas às da direita nem vice-versa.

## Segurança para crianças

- Dispositivo ligado
- Ativação:
  - prima com o dedo, 3 segundos, um dos 4 Digits das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 0 a 9. Todos os Digits apresentam . As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.
- Desativação:
  - Prima com o dedo, durante 3 segundos, um dos 4 Digits das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 9 a 0. As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.

MODELO	GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80
Potência máxima total (placa + exaustor)	<b>7,62 kW</b> (definição de base)
Potência máxima total (placa + exaustor)	<b>4,72 Kw</b>
Potência máxima total (placa + exaustor)	<b>3,72 Kw</b>
Potência máxima total (placa + exaustor)	<b>3,02 Kw</b>

### Códigos de erro

Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
<b>«Aviso sonoro ao ligar. Nenhum código de erro apresentado»</b>	O comando do exaustor não funciona	Avaria ou cabo LIN mal ligado na placa eletrónica do exaustor	Verificação da ligação/ substituição do cabo LIN
<b>ER03</b>	Ativação contínua do sensor. O TC desliga-se ao fim de 10 segundos.	Água ou tacho sobre o vidro, sobre os sensores ou sobre o comando.	Limpe a superfície do comando. Tire os objetos de cima dos sensores.
<b>ER20</b>	Erro interno no TC	-	Substitua o TC.
<b>ER21</b>	Aquecimento excessivo.	O sensor de temperatura detetou uma temperatura superior a 85° C.	Deixe arrefecer a placa; o erro desaparece assim que a temperatura descer abaixo de 75° C.
			Controle o isolamento térmico.
<b>ER22</b>	Avaliação do botão defeituosa, a interface com o utilizador desliga-se ao fim de 3,5 - 7,5 segundos.	-	Substituir o TC
<b>ER31</b>	A configuração entre o TC e a indução é incongruente.	Os dados de configuração do gerador não coincidem com os do TC.	Nova configuração.
			Substitua o TC.
			Mude o gerador.
<b>ER36</b>	Erro interno no TC	-	Substitua o TC.
<b>ER47</b>	Erro de comunicação entre TC e indução	O cabo LIN está danificado. O cabo LIN não recebe alimentação.	Substitua o cabo. Verifique se o cabo está inserido corretamente.
<b>E2</b>	Aquecimento excessivo do sensor da zona de cozedura. O TC desliga-se ao fim de 10 segundos.	Tacho vazio	Não deixe aquecer excessivamente os tachos vazios.
<b>E3</b>	Tacho impróprio. As zonas de cozedura estão desligadas.	Os tachos estão a perder as suas características magnéticas	Utilize tachos apropriados
		Erro interno nos circuitos do gerador	Substitua o módulo
<b>E4</b>	Erro de configuração. A zona de cozedura não pode ser ativada.	O módulo de indução ainda não está configurado.	Faça uma configuração manual.
<b>E5</b>	Nenhuma comunicação entre UI e o gerador de indução. A zona de cozedura não pode ser ativada	O cabo LIN ou o cabo de alimentação é defeituoso.	Controle os cabos e a tensão de alimentação.
		Os cabos de ligação das placas não estão ligados corretamente.	Controle os cabos e a tensão de alimentação.
		Erro interno nos circuitos do gerador ou do filtro.	Substitua o módulo.

<b>E6</b>	A tensão de alimentação está fora do intervalo (tensão e/ou frequência). A zona de cozedura não pode ser ativada	A tensão de alimentação está fora do intervalo (para mais informações, consulte os dados técnicos).	Controle a tensão de rede.
		Erro interno nos circuitos do gerador.	Substitua o módulo.
<b>E7</b>	Erro interno no TC. As zonas de cozedura estão desativadas.	-	Substitua o módulo.
<b>E8</b>	Aspirador avariado.	Aspirador sobrecarregado.	Limpe e remova possíveis obstruções.
		Ventilador ou módulo eletrónico defeituoso.	Substitua o módulo.
<b>E9</b>	Erro do sensor de temperatura para a zona de cozedura. A zona de cozedura correspondente está desligada.	O circuito do sensor de temperatura está aberto ou há um curto-circuito.	Substitua o indutor.
<b>EA</b>	Erro interno no TC. As zonas de cozedura estão desligadas.	-	Substitua o gerador.
<b>EH</b>	Sensor de temperatura bloqueado. A zona de cozedura correspondente está desligada.	Nenhuma variação de temperatura (min. 10 K / 5 min) após ativação da zona de cozedura.	Substitua o indutor.

**TC = CONTROLO TÁTIL**

**UI = INTERFACE DO UTILIZADOR**

**NTC = SENSOR DE TEMPERATURA**

## 8. MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

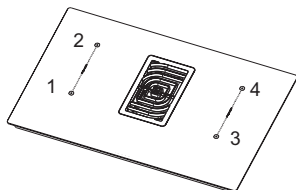
- Certifique-se de que a manutenção dos componentes elétricos seja efetuada unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.
- Certifique-se de que os cabos danificados sejam substituídos unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.

Ao contactar o serviço de assistência, forneça as seguintes informações:

- Tipo de avaria
- Modelo do dispositivo (Art./Cód.)
- Número de série (S.N.)

Essas informações estão indicadas na placa de identificação. A placa de identificação está aplicada no fundo do dispositivo.

### GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80



1,2 Zona de cozedura flexível 1 + 2 Em ponte  
3,4 Zona de cozedura flexível 3 + 4 Em ponte

Parâmetro	Valor	Medidas (mm)
Dimensões úteis	-	830 × 520 (L x P)
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	

Dados elétricos e dos elementos de aquecimento

Zona de cozedura 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona de cozedura flexível 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parâmetro	Valor	Unidades de medida
Peso do dispositivo	21	kg
Número de zonas de cozedura	4	
Fonte de calor	indução	

## 9. DADOS TÉCNICOS

### Identificação do produto

Tipo: 4300

Modelo: **GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80**

Consulte a placa de identificação aplicada no fundo do produto.


O fabricante implementa melhoramentos contínuos aos seus produtos. Por este motivo, o texto e as ilustrações destas instruções de utilização podem mudar sem aviso prévio.

Mais informações sobre os dados técnicos estão disponíveis no sítio: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

## 1. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

 Lees voor installatie en gebruik deze handleiding aandachtig door, voor uw eigen veiligheid en om een correct gebruik van het apparaat te waarborgen. Deze voorschriften moeten het apparaat altijd vergezellen, ook in geval van verplaatsing of verkoop. De gebruikers dienen volledig op de hoogte te zijn van de werking en de veiligheidskenmerken van het apparaat.

De inductiesystemen van deze kookplaten voldoen aan de bepalingen van de EMC-normen en van de EMF-richtlijn en interfereren niet met andere elektronische apparaten. Draggers van pacemakers of andere elektronische implantaten dienen contact op te nemen met hun huisarts of met de producent van het implantaat om te beoordelen of het voldoende bestand is tegen interferenties.

 De elektrische aansluitingen dienen door een gespecialiseerd elektricien tot stand te worden gebracht. Raadpleeg het deel

**ELEKTRISCHE AANSLUITING** alvorens de elektrische aansluiting tot stand te brengen.

Bij apparaten met een netsnoer moet de plaatsing van de klemmen of de lengte van de geleiders tussen de bevestiging van het snoer en de klemmen zodanig zijn dat de stroomgeleiders worden aangespannen voordat de aardleiding wordt aangespannen, ingeval het snoer uit de bevestiging loskomt.

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade die voortvloeit uit een onjuiste of inadequate installatie.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met de spanning op het typeplaatje aan de binnenkant van het product.
- De vaste elektrische aansluitingen moeten de door de huidige voorschriften vereiste ontkoppelingssystemen bevatten.
- Controleer bij apparaten van klasse I of de elektrische huisinstallatie een goede aarding garandeert.
- Sluit de afzuiginrichting aan op het rookkanaal met een geschikte pijp. Raadpleeg de verkrijgbare accessoires die in de installatiehandleiding

zijn vermeld (voor ronde buizen: minimale diameter 120 mm). De lengte van de afvoerpijp moet zo kort mogelijk zijn.

- Sluit het product op het elektriciteitsnet aan met een meerpolige schakelaar.
- De luchtafvoervoorschriften moeten in acht worden genomen.
- Sluit het afzuigapparaat niet aan op kanalen die verbrandingsgassen afvoeren (ketels, haarden, enz.)
- Als de afzuiginrichting met niet-elektrische apparaten wordt gebruikt (bijv. apparaten met gasbranders), moet het vertrek voldoende worden geventileerd om te voorkomen dat de uitgestoten gassen terugstromen. Als het kookapparaat wordt gebruikt met apparaten die gebruikmaken van niet-elektrische energiebronnen, dan mag de onderdruk in het vertrek niet hoger zijn dan 0,04 bar om te voorkomen dat de rookgassen weer door het kookapparaat in het vertrek worden gezogen.
- De lucht mag niet worden afgevoerd via een kanaal dat als rookkanaal wordt gebruikt voor apparaten op gas of met andere brandstoffen.

- Een beschadigd netsnoer moet worden vervangen door de producent, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerd technicus om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Sluit de stekker van het apparaat op een toegankelijk stopcontact aan dat voldoet aan de geldende normen.
- Wat betreft de te treffen technische en veiligheidsmaatregelen voor de rookgasafvoer, is het belangrijk om de regels die door de plaatselijke overheden zijn bepaald nauwgezet te volgen.



**LET OP:** verwijder de beschermfolie alvorens het apparaat te installeren.

- Gebruik alleen schroeven en kleine onderdelen die bij het apparaat zijn geleverd.



**LET OP:** indien de schroeven of bevestigingselementen niet volgens deze aanwijzingen worden geïnstalleerd, kunnen elektrische gevaren ontstaan.

- Kijk niet direct in het licht door optische apparaten (verrekijker, vergrootglas, enz.).
- De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd

zonder het toezicht van een volwassene.

- Kinderen moeten worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of zonder ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en worden geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of zonder de nodige ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan en voldoende geïnstrueerd zijn over een veilig gebruik van het apparaat en ze de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen. Het moet kinderen verboden worden met het apparaat te spelen.

 **LET OP:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik.

Raak de verwarmingselementen niet

aan.

Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij ze constant onder toezicht staan.

- Reinig en/of vervang de filters na de aangegeven periode (brandgevaar). Zie paragraaf Reiniging en onderhoud.
- Het is aanbevolen om een goede ventilatie van de ruimte te garanderen wanneer het apparaat wordt gebruikt met apparaten op gas of met andere brandstoffen (niet van toepassing op apparaten die de lucht alleen in de ruimte laten hercirculeren).
- **LET OP:** Als het oppervlak barsten vertoont, moet het apparaat worden uitgeschakeld om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- Schakel het toestel niet in als het oppervlak gebarsten is of als er zichtbare schade is in de dikte van het materiaal.
- Raak het apparaat niet aan met natte lichaamsdelen.
- Reinig het product niet met stoomapparaten.
- Leg geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, omdat ze heet kunnen worden.
- Schakel het element van

de kookplaat na gebruik uit met de desbetreffende bediening en vertrouw niet op de pandetector.

- **LET OP:** Koken zonder toezicht op een kookplaat met vet en olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT vuur met water te doven. Zet daarentegen het apparaat uit en smoor het vuur, bijvoorbeeld door het met een deksel of een branddeken af te dekken.
- **LET OP:** Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort kookproces moet constant onder toezicht staan.
- Het apparaat is niet bestemd om met een externe timer of met apart afstandsbedieningssysteem te werken.
- **LET OP:** Brandgevaar: Leg geen voorwerpen op de kookvlakken.
- Het apparaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat het van de elektrische voeding kan worden losgekoppeld met een meerpolige schakelaar met een openingsafstand tussen de contacten (3 mm) die de complete loskoppeling garandeert bij overspanning van categorie III.
- Het apparaat mag niet aan weersinvloeden worden

blootgesteld (regen, zon).

- De ventilatie van het apparaat moet aan de instructies van de producent voldoen.

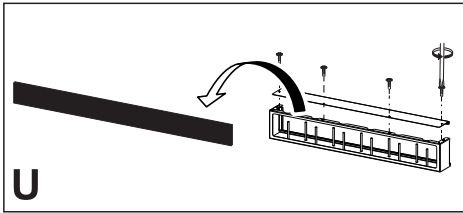
## 2. GEBRUIK

- Het afzuigapparaat is uitsluitend ontworpen voor het verwijderen van kookgeuren bij huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Controleer frituurpannen tijdens het gebruik: oververhitte olie kan vlam vatten.
- Schakel het apparaat niet in met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat mag niet achter een sierdeur worden geïnstalleerd om te voorkomen dat deze heet wordt.
- Klim niet op het apparaat om schade te voorkomen.
- Plaats geen warme pannen op het frame om de siliconenverbindingen niet te beschadigen.
- Snijd of bereid de levensmiddelen niet op het oppervlak en laat er geen harde voorwerpen op vallen. Schuif geen pannen of eet- en drinkgerei over het oppervlak.



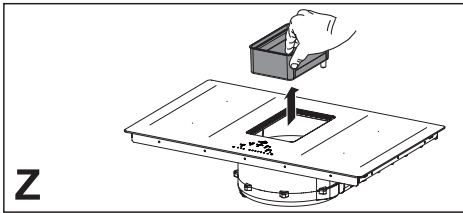
### 3. REINIGING EN ONDERHOUD

- Het geurfilter met actieve koolstof 'U' (raadpleeg de montage-instructies) kan worden geregenereerd. Het geurfilter met actieve koolstof kan om de 3-4 maanden worden gewassen en geregenereerd (of vaker bij een intensief gebruik van de afzuigkap) tot maximaal 8 regeneratiecycli (bij zeer intensief gebruik is het aanbevolen het filter niet meer dan 5 cycli te gebruiken). Wend u tot de klantenservice om een nieuw filter 'U' te bestellen.



#### • Regeneratieprocedure:

- In de afwasmachine wassen op een MAX. temperatuur van 70° of met de hand afwassen met warm water zonder gebruik te maken van schuursponsjes (geen reinigingsmiddelen gebruiken!).
- In de oven drogen gedurende 2 uur op een MAX temperatuur van 70° (het is aanbevolen om de gebruikshandleiding en de montage-instructies van uw oven aandachtig te lezen).



- Vetfilters **Z**: De filters moeten om de 2 maanden van gebruik worden schoongemaakt, of vaker bij zeer intensief gebruik. Ze kunnen in de vaatwasmachine worden gewassen. De roosters niet in de vaatwasmachine wassen.

#### Algemene aanbevelingen

- Gebruik nooit schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of sporen op het oppervlak kunnen achterlaten.
- Voedsel dat per ongeluk op het oppervlak, de functionele of esthetische elementen van de kookplaat valt of erop blijft liggen, mag niet worden geconsumeerd.

#### Reiniging van het apparaat

- Maak de kookplaat na elk gebruik schoon om te voorkomen dat eventuele voedselresten verbranden. Het verwijderen van aangekoekt en verbrand vuil vereist meer inspanning.
- Gebruik voor het reinigen van het dagelijkse vuil een zachte doek of spons en een geschikt schoonmaakmiddel. Volg de aanbevelingen van de producent met betrekking tot de te gebruiken schoonmaakmiddelen. Het is aanbevolen beschermende schoonmaakmiddelen te gebruiken.
- Verwijder aangekoekt vuil, bijv. overgekookte melk, met een schaper voor glaskeramische kookplaten als de kookplaat nog warm is. Volg de aanbevelingen van de producent met betrekking tot de te gebruiken schrapper.
- Verwijder suikerhoudend voedsel, bijv. overgekookte jam, met een schrapper voor glaskeramische kookplaten als de kookplaat nog warm is. Zo niet, dan kunnen de resten het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- Verwijder eventueel gesmolten plastic met een schrapper voor glaskeramische kookplaten als de kookplaat nog warm is. Zo niet, dan kunnen de resten het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid van een antikalkoplossing, bijv. azijn of citroensap, zodra de kookplaat is afgekoeld. Maak hem daarna weer schoon met een vochtige doek.

### 4. VEREISTEN VOOR HET KEUKENMEUBILAIR

- De kookplaat is bedoeld voor inbouw in het keukenwerkblad boven een keukenmodule met een breedte van 600 mm of meer.
- Als het apparaat op brandbaar materiaal wordt gemonteerd, moeten de richtlijnen en de normen met betrekking tot laagspanningsinstallaties en brandbeveiliging nauwgezet worden opgevolgd.
- Bij de inbouwunits moeten de componenten (kunststof materialen en gefineerd hout) worden gemonteerd met hittebestendige lijm (min. 100 °C): het gebruik van ongeschikte materialen en lijm kan vervormingen en loslatingen veroorzaken.
- De keukenmodule moet over voldoende ruimte beschikken voor de elektrische aansluitingen van het apparaat. Kastmodules boven het apparaat moeten op een zodanige afstand worden geïnstalleerd dat er voldoende ruimte overblijft om comfortabel te werken.

- Het gebruik van sierranden van hardhout rondom het werkblad achter het apparaat is toegestaan, mits de minimale afstand altijd gelijk blijft aan hetgeen in de installatie-afbeeldingen is weergegeven.
- De minimale afstand tussen het gemonteerde apparaat en de achterwand is aangegeven in de installatie-afbeelding van het inbouwapparaat (150 mm voor de zijwand, 40 mm voor de achterwand en 500 mm voor eventuele bovenkasten).
- Om te voorkomen dat er vloeistoffen tussen de rand van de kookplaat en het werkblad infiltreren, moet de bijgeleverde kleefpakking op de hele buitenrand van de kookplaat worden aangebracht, voordat de installatie wordt uitgevoerd.
- Het gebruik van het apparaat kan gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen. Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met het bevoegde gemeentekantoor, de huisvuilophaaldienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.
- Het apparaat voldoet aan de richtlijn 2012/19/EU betreffende de vermindering van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten en de verwerking van het afval.

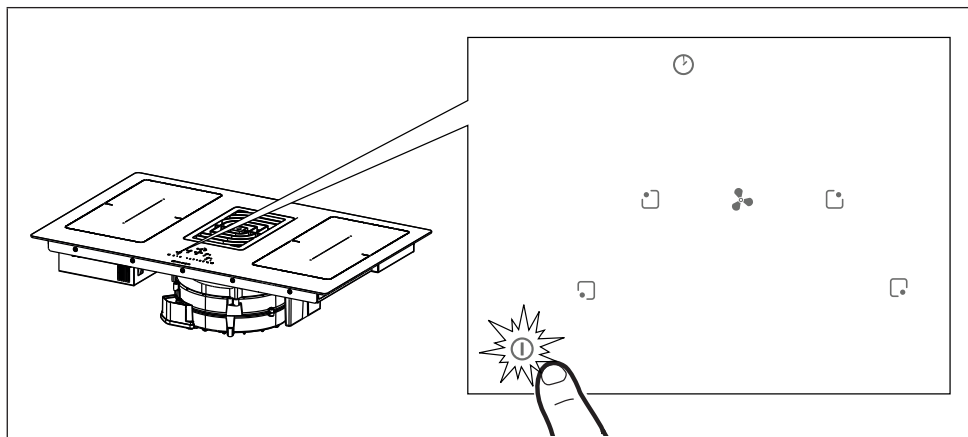
## 5. ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De elektrische aansluitingen dienen door een gespecialiseerd elektricien tot stand te worden gebracht.
- Dit apparaat heeft een Y-aansluiting, en dus is een neutrale draad nodig. Het netsnoer moet minstens van het type H05VV-F zijn. EENFASE, TWEEFASE en DRIEFASE aansluiting: min. doorsnede van de geleiders: 2,5 mm<sup>2</sup>. Buitendiameter van het netsnoer: min 7 mm - max 15 mm.
- De aansluitklemmen zijn toegankelijk door de afdekking van de aansluitkast te verwijderen.
- Controleer of de eigenschappen van de elektrische huisinstallatie (spanning, maximaal vermogen en stroom) compatibel zijn met die van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan zoals in het schema is aangetoond (in overeenstemming met de referentienormen voor de netspanning die op nationaal niveau gelden).
- Het is raadzaam het netsnoer H05V2V2-F van 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> te gebruiken. Als u het netsnoer H05V2V2-F van 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> gebruikt, houd u dan aan de volgende instructies: scheid voor de driefase aansluiting de 2 draden en verwijder de blauwe kabelmantels van de grijze draden.

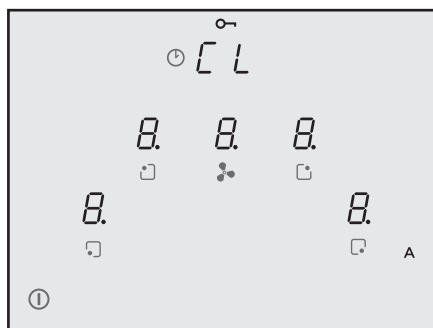
## 6. AFVOEREN

- Het symbool  op het product of op het verpakkingsmateriaal geeft aan dat het product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgeleverd bij een verzamelplaats voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Door ervoor te zorgen dat het product correct wordt afgevoerd, helpt u mogelijke negatieve

## 7. BEDIENINGEN



Druk 2 seconden op de On/Off-toets ① om de functies van de kookplaat in te schakelen en te activeren. Alle digits tonen 8. En die van de timer ' C L '.



Nu is de kookplaat ingeschakeld, maar alle kookzones en de afzuigkap hebben vermogensstand nul. Als de kookplaat 20 seconden ongebruikt blijft, gaat hij automatisch uit.

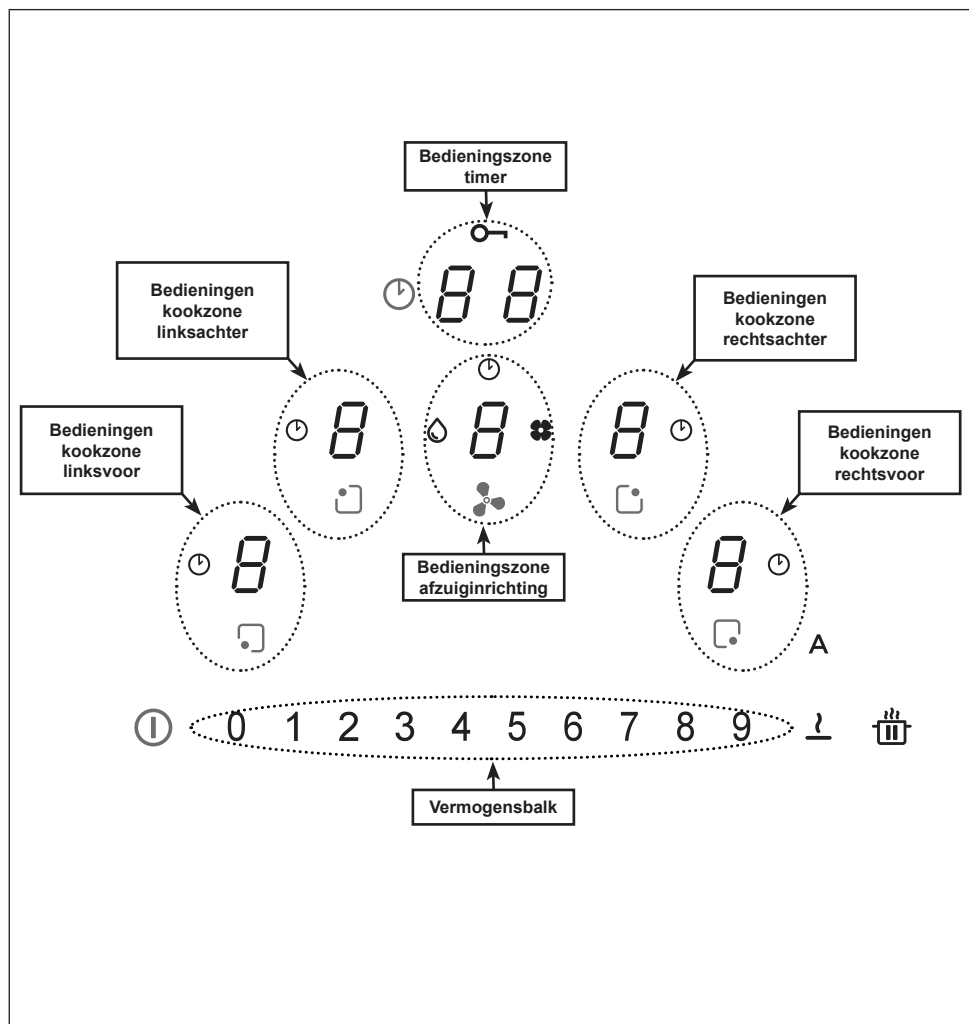
**Let op:** Om veiligheidsredenen is het altijd mogelijk de kookplaat uit te schakelen met de On/Off-toets ①.

**Let op:** Op het bedieningspaneel zijn alle selecteerbare functies altijd verlicht/zichtbaar en alleen deze functies kunnen worden geactiveerd.

**Waarschuwingen voor de installateur:** Controleer en wijzig eventueel de instelling van het vermogen van de kookplaat. Zie paragraaf ' **Menu Installateur (Instelling vermogen kookplaat)** '.

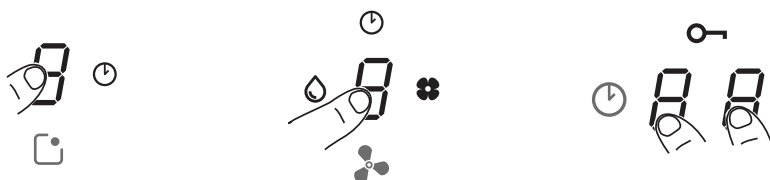
De standaard instelling van de kookplaat is ingesteld op een absorptie van **7,4 Kw**.

## 7.1 Soorten bedieningen








De bedieningen van de kookzones, de afzuiginrichting en de timer kunnen worden ingeschakeld door op de referentiedigit 8 te drukken.

De bevestiging wordt gegeven door het intens oplichten van de digit.














## 7.2 Bedieningen

Bedieningen	Beschrijving
	<p><b>Selectie bedieningen kookzone</b></p> <p>Druk 2 seconden op de On/Off-toets .</p> <p>De kookzones worden ingeschakeld door op de digit  van de referentiezone te drukken. De bevestiging wordt gegeven door het intens oplichten van de bijbehorende digit.</p> <p>Het symbool  geeft aan dat de timer van de geselecteerde zone actief is (zie de functie 'Timer van de kookzones').</p>
	<p><b>Selectie bedieningen afzuiginrichting</b></p> <p>Druk 2 seconden op de On/Off-toets .</p> <p>De bedieningen van de afzuigkap kunnen worden geselecteerd door op de referentiedigit  te drukken. De bevestiging wordt gegeven door het intens oplichten van de bijbehorende digit.</p> <p>Het symbool  geeft aan dat de timer van de functies van de afzuigkap actief is.</p> <p>Het symbool  signaleert het onderhoud/reiniging van het vetfilter na 100 gebruiksuren.</p> <p>Het symbool  signaleert het onderhoud van het (geur)filter na 200 gebruiksuren.</p>
	<p><b>Selectie vermogensstand kookzones en/of snelheid afzuiginrichting</b></p> <p>Druk 2 seconden op de On/Off-toets .</p> <p>Selecteer de digit van de afzuigkap of die van één van de 4 kookzones.</p> <p>De vermogensstand van de kookzones of de snelheid van de afzuiginrichting kan worden verhoogd of verlaagd door direct op de gewenste waarde te drukken, of door met uw vinger van rechts naar links of andersom te vegen, afhankelijk van het feit of u de ingestelde waarde wilt verhogen of verlagen.</p>










	<p><b>Selectie bedieningen timer</b></p> <p>Druk 2 seconden op de On/Off-toets .</p> <p>Selecteer de bedieningszone van de timers van de kookzones en van de afzuiginrichting die standaard 'C L ' toont (zie de functies van de timer).</p> <hr/> <p>Het symbool  geeft de toets voor de veiligheidsfuncties aan (zie 'Toetsenblokkering (reiniging)').</p>
<p><b>A</b></p>	<p>Als de kookplaat/afzuiginrichting wordt aangezet, wordt de afzuigkap standaard in de automatische modus ingeschakeld en gaat de led <b>A</b> fel branden. De afzuigkap treedt in werking als de vermogensstand van de kookzones hoger is dan '1'.</p> <p>De afzuigkap wordt uitgeschakeld door op de led <b>A</b> te drukken. Dit wordt bevestigd door de verandering van de intensiteit van de led, van fel naar gedempt. De afzuigkap wordt ook uitgeschakeld door op een waarde hoger dan '1' op de vermogensbalk te drukken. Dit wordt bevestigd door de verandering van de intensiteit van de led <b>A</b>, van fel naar gedempt.</p> <p>De afzuigkap wordt weer geactiveerd door op de led <b>A</b> te drukken die fel gaat branden.</p>
	<p>Functie voor PAUZE en HERSTART.</p> <hr/> <p>In combinatie met andere toetsen kan hiermee het gebruikersmenu worden geopend.</p>
	<p>Ontdooifunctie ontdooit levensmiddelen of smelt boter, chocolade of honing enz. zachtjes</p> <hr/> <p>In combinatie met andere toetsen kan hiermee het menu van de installateur worden geopend.</p>

## 7.3 Functies










Functie	Beschrijving
<b>Toetsenblokkering (Veiligheid van kinderen)</b>	Hiermee kunnen de instellingen van de kookplaat worden vergrendeld om onbedoelde wijzigingen te verhinderen.
	Inschakeling: druk zonder pannen op de kookzones 3 seconden op één van de 4 digits van de kookzones, laat hem los en veeg met uw vinger van 0 naar 9 over de vermogensbalk, de zichtbare animatie volgend. De bevestiging wordt gegeven als alle digits  tonen. De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden worden uitgevoerd.
	Uitschakeling: druk 3 seconden op één van de 4 digits van de kookzones, laat hem los en veeg met uw vinger van 9 naar 0 over de vermogensbalk, de zichtbare animatie volgend. De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden worden uitgevoerd.
<b>Toetsenblokkering (reiniging)</b>	Hiermee kunnen de instellingen van de kookplaat gedurende 15 seconden worden vergrendeld voor een snelle reiniging.
	Inschakeling: druk tegelijk op de digits  van de kookzones rechtsvoor en linksvoor. Het display van de Bedieningszone van de timer telt af vanaf 15 seconden en  gaat branden.
	Uitschakeling: druk op  of wacht tot de 15 seconden zijn verstreken.
<b>Timer van de kookzones</b>	Aftellen met wekker voor de geprogrammeerde uitschakeling van elke kookzone.
	Inschakeling: selecteer bij ingeschakelde kookplaat één van de 4 kookzones en selecteer een waarde op de vermogensbalk.
	Druk afzonderlijk op de digits van de Bedieningszone van de timer, stel de waarden apart in door ze op de vermogensbalk te kiezen (Minimaal 1 minuut - Maximaal 99 minuten). De bevestiging vindt plaats nadat de kookzone 10 seconden ongebruikt is gebleven.
	Het display van de Bedieningszone van de timer telt af, als dit is ingesteld, anders wordt standaard ' C L ' getoond. Alle zones kunnen een ingestelde timer hebben en het display toont altijd de kookzone met de kortste resterende tijd.
	Herhaal de handelingen om de waarde van de timer te wijzigen.
	Uitschakeling: stel de waarden van de timer in op 0 of druk op  .

<b>Timer (algemeen)</b>	Aftellen met wekker voor algemeen gebruik.																														
	<p>Inschakeling: druk bij ingeschakelde kookplaat en zonder pannen afzonderlijk op de digits van de bedieningszone van de timer, stel de waarden apart in door ze op de vermogensbalk te kiezen (Minimaal 1 minuut - Maximaal 99 minuten). Het display van de bedieningszone van de timer telt af, als dit is ingesteld, anders wordt standaard ' C L ' getoond.</p>																														
	<p>Uitschakeling: stel de waarden van de timer op 0 in of druk tweemaal bij uitgeschakelde kookplaat op .</p>																														
<b>Warmhoudfunctie</b>	<p>Inschakeling: selecteer één van de 4 kookzones en druk op de toets .</p> <p>De digit van de geselecteerde zone toont .</p>																														
	<p>Uitschakeling: druk op de toets  of druk op .</p>																														
<b>Turbofunctie</b>	Zowel de kookzones als de afzuigkap kunnen met extra vermogen worden ingesteld.																														
	<p>Inschakeling: druk zowel voor de afzuigkap als voor de kookzones 2 maal op de '9' op de vermogensbalk. De desbetreffende digit toont .</p>																														
	<p>Uitschakeling: selecteer één van de andere mogelijke waarden op de vermogensbalk.</p>																														
<b>Snelopwarmfunctie</b>	<p>Selecteer één van de 4 kookzones en druk 3 seconden op de gekozen waarde op de vermogensbalk (van 1 tot 8) De kookplaat heeft gedurende 15 seconden een piek tot aan het maximale vermogen en gaat daarna voor een bepaalde tijd naar de ingestelde vermogensstand, voordat hij wordt uitgeschakeld (zie onderstaande tabel). Het display toont ' A ' + de geselecteerde waarde.</p> <table border="0"> <tr><td>1</td><td>-&gt;</td><td>40 seconden</td></tr> <tr><td>2</td><td>-&gt;</td><td>72 seconden</td></tr> <tr><td>3</td><td>-&gt;</td><td>120 seconden</td></tr> <tr><td>4</td><td>-&gt;</td><td>176 seconden</td></tr> <tr><td>5</td><td>-&gt;</td><td>256 seconden</td></tr> <tr><td>6</td><td>-&gt;</td><td>432 seconden</td></tr> <tr><td>7</td><td>-&gt;</td><td>120 seconden</td></tr> <tr><td>8</td><td>-&gt;</td><td>192 seconden</td></tr> <tr><td>9</td><td>-&gt;</td><td>niet beschikbaar</td></tr> <tr><td>P</td><td>-&gt;</td><td>niet beschikbaar</td></tr> </table>	1	->	40 seconden	2	->	72 seconden	3	->	120 seconden	4	->	176 seconden	5	->	256 seconden	6	->	432 seconden	7	->	120 seconden	8	->	192 seconden	9	->	niet beschikbaar	P	->	niet beschikbaar
1	->	40 seconden																													
2	->	72 seconden																													
3	->	120 seconden																													
4	->	176 seconden																													
5	->	256 seconden																													
6	->	432 seconden																													
7	->	120 seconden																													
8	->	192 seconden																													
9	->	niet beschikbaar																													
P	->	niet beschikbaar																													

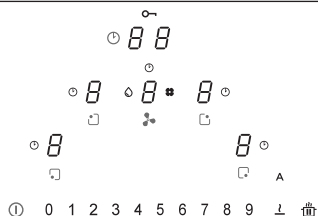


<b>Functie Pauze + Herstart</b>	Deze functie bevriest alle instellingen van de kookplaat gedurende ongeveer 10 minuten, als de gebruiker genoodzaakt is om voor een korte tijd afwezig te zijn. Tijdens de pauze: - Geen enkele kookzone absorbeert energie. - Alle timers zijn gestopt. - De functies 'Turbo' en 'Snel opwarmen' zijn uit Na 10 minuten hervat de kookplaat alle eerder ingestelde acties.
	Inschakeling: druk minstens 1 seconde op de toets  , alle digits geven  aan
	Uitschakeling: druk minstens 1 seconde op de toets  , totdat hij knippert en druk binnen 10 seconden op een willekeurige andere toets.
<b>Recall-functie</b>	Met deze functie kunnen alle instellingen van de kookplaat worden hersteld in geval van een onbedoelde uitschakeling of een plotselinge stroomuitval.
	Als de uitgeschakeld kookplaat binnen 6 seconden weer wordt ingeschakeld met de toets  , knippert de toets  gedurende 6 seconden. Druk op de toets om de eerder ingestelde functies te herstellen. Dit alles wordt bevestigd met een pieptoon.
	Als de uitgeschakelde kookplaat binnen 6 seconden weer wordt ingeschakeld, worden de eerder ingestelde functies automatisch hersteld.
<b>Brugfunctie</b>	Met deze functie kunnen 2 kookzones worden gekoppeld, zodat ze als één grote kookzone kunnen worden bediend. Hierdoor kunnen pannen met een grotere bodem worden gebruikt.
	Inschakeling: druk bij ingeschakelde kookplaat tegelijk op de gewenste toetsen om de 2 kookzones te selecteren waarmee u de brug wilt vormen, totdat een digit  toont om aan te geven dat de functie is ingeschakeld. De andere digit dient ervoor om de vermogensstand in te schakelen. <b>Let op:</b> De linker kookzones kunnen niet aan de rechter kookzones worden gekoppeld en omgekeerd.
	Uitschakeling: druk tegelijk op de toetsen waarmee u de brug heeft gevormd totdat het symbool  verdwijnt.
<b>Functie Automatische pandetectie</b>	Als op één van de kookzones een pan wordt gezet, detecteert de kookplaat hem automatisch en schakelt de bijbehorende digit op het hoogste vermogen in en toont  .
<b>Restwarmteindi- catie</b>	De restwarmte-indicatie is een veiligheidskenmerk om aan te geven dat het oppervlak van de kookzone nog een temperatuur van 60°C of hoger heeft en brandwonden kan veroorzaken als hij met blote handen wordt aangeraakt. Op de digit van de bijbehorende kookzone wordt  getoond.

## 7.4 Bedieningen afzuiginrichting


	
	<p>Symbool timer Zodra de digit van de afzuiginrichting is geselecteerd, drukt u op de digits van het timerbeheer om het aftellen in te stellen.</p>
	<p>Symbool voor onderhoud van het vetfilter De signalering voor de reiniging van het vetfilter wordt weergegeven met de led  en is altijd ingeschakeld.</p>
	<p>Symbool voor onderhoud van het koolstoffilter De afzuigkap is standaard ingesteld in de afzuigmodus. Druk zonder belasting op de digit van de bedieningen van de afzuigkap om de afzuiginrichting in te schakelen. Druk opnieuw 5 seconden op de digit voor het volgende: <b>Inschakeling van het koolstoffilter:</b> Het symbool van het koolstoffilter (geurfilter)  gaat 1 seconde branden. <b>Uitschakeling van het koolstoffilter:</b> Het symbool van het koolstoffilter (geurfilter)  knippert tweemaal. Na de inschakeling signaleert het branden van het pictogram dat onderhoud aan het koolstoffilter (geurfilter)  moet worden uitgevoerd. <b>Reset en heractivering van het koolstoffilter</b> Ga na het onderhoud van het filter als volgt te werk:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• druk 5 seconden op de toets <b>A</b>. - De led van het vetfilter gaat uit en het aftellen wordt opnieuw gestart.</li> <li>• druk 5 seconden op de toets <b>A</b>. - De led van het geurfilter gaat uit en het aftellen wordt opnieuw gestart.</li> </ul>
<b>'9'</b>	<p>Druk op de vermogensbalk op ' <b>9</b> ' voor de instelling van de <b>HOGE SNELHEID 1</b>. De inschakeling van deze snelheid is ingesteld op 10 minuten. Na deze tijd keert het systeem automatisch terug naar de eerder ingestelde snelheid. De functie wordt uitgeschakeld door een andere snelheid te selecteren.</p>
	<p>Druk tweemaal op de vermogensbalk op ' <b>9</b> ' voor de instelling van de <b>HOGE SNELHEID 2</b>. De inschakeling van deze snelheid is ingesteld op 5 minuten. Na deze tijd keert het systeem automatisch terug naar de eerder ingestelde snelheid. De functie wordt uitgeschakeld door een andere snelheid te selecteren.</p>
<b>Delay</b>	<p>Deze functie is alleen beschikbaar als de automatische modus wordt uitgeschakeld. De automatische modus wordt uitgeschakeld door op <b>A</b> te drukken. Druk op de digit van de afzuiginrichting en stel een snelheid in op de vermogensbalk. Druk op de digit voor het timerbeheer die 'CL' toont, maar die overgaat op het aftellen, reeds ingesteld op 15 minuten.</p>

## 7.5 Gebruikersmenu (aanpassingen)






Het gebruikersmenu dient ervoor om de signaleringen van de kookplaat naar believen van de gebruiker in te stellen. Het gaat hierbij om zowel akoestische (toon en volume) als visuele signaleringen.

Druk op de toets .



Druk binnen 3 seconden opnieuw op de toets .

- Het symbool  verschijnt.


- Houd de toets  ingedrukt en druk één voor één kloksgewijs op de 4 digittoetsen van de kookzones (  ), beginnend aan de linkerkant.

Elke druk wordt gesignaleerd door een pieptoon en als de toets  wordt losgelaten, ziet u het volgende:





Op de digit  verschijnt afwisselend  en een nummer tussen 2 en 7 die de code van het menu aangeeft (zie onderstaande tabel).



Op de digit  verschijnt een nummer dat afhankelijk is van de waarden die bij de keuze zijn aangegeven (zie onderstaande tabel).

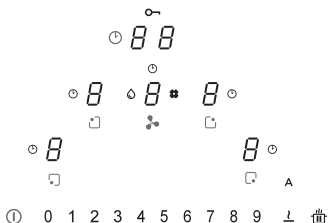


Druk op de digit  en op een nummer tussen 2 en 7 op de vermogensbalk om naar het instellingenmenu te gaan. Zie onderstaande tabel.


Zodra de juiste waarde is ingesteld, moet deze worden bevestigd door de toets  ingedrukt te houden tot de bevestiging.


Menucode	Beschrijving	Waarde
<b>U2</b>	Menu voor het volumebeheer van de toetston.	0 - 1 - 2 - 3
<b>U3</b>	Menu voor het volumebeheer van de alarmtoon.	0 - 1 - 2 - 3
<b>U4</b>	Menu voor het beheer van de lichtsterkte van het display.	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
<b>U5</b>	Menu voor het beheer van de aftel-animatie.	0 - 1
<b>U6</b>	Menu voor pandetectiefunctie altijd actief.	0 - 1
<b>U7</b>	Menu voor het beheer van het geluidssignaal na het aftellen.	0 - 1 - 2



## 7.6 Menu installateur (Instelling vermogen kookplaat)




Bij de eerste aansluiting op het elektriciteitsnet in de woning moet de installateur het vermogen van de kookpitten van de kookplaat instellen, rekening houdend met de werkelijke mogelijkheden en capaciteiten van het elektriciteitsnet.



Als dit niet nodig is, kan de kookplaat direct worden ingeschakeld met de toets , volg anders onderstaande handelingen om het menu te openen.






Bij de eerste voedingsspanning naar het apparaat knippert het symbool .

Houd de toets  ingedrukt en druk één voor één tegen de klok in op de 4 digittoetsen van de kookzones () , beginnend aan de rechterkant.


Elke druk wordt gesignaleerd door een pieptoon en als de toets  wordt losgelaten, ziet u het volgende:


Op de digit  verschijnt afwisselend  en .

Op de digit  verschijnt .

Druk op de digit  en op nummer 8 op de vermogensbalk om naar het instellingenmenu te gaan. Deze handeling wordt bevestigd door de verandering van de weergave van ( en ) in ( en ) .

Nu bent u in het menu voor de instellingen van het vermogen van de kookplaat.

Druk op de digit  en selecteer één van de weergegeven waarde in de vermogensbalk (0-1-2-3) volgens onderstaande tabel.

Zodra de juiste waarde is ingesteld, moet deze worden bevestigd door de toets  ingedrukt te houden tot de bevestiging.

	Kw
0	<b>7,4 Kw</b>
1	<b>4,5 Kw</b>
2	<b>3,5 Kw</b>
3	<b>2,8 Kw</b>

## Vermogensregelingsfunctie

Dit product is voorzien van een elektronisch bestuurd vermogensregelingsfunctie. De vermogensregelingsfunctie detecteert de afgifte van het maximale vermogen van 3,7 kW/16 A voor de gecombineerde kookelementen (fasen rechter- en linkerkant), waardoor de stroomverdeling wordt geoptimaliseerd en het inductiesysteem niet wordt overbelast.

Daarom wordt het totale vermogen continu bewaakt en zo nodig verminderd. Als het gevraagde totale vermogen niet kan worden geleverd, vermindert een controle-element standaard het vermogen van een ander kookelement naar een stand net eronder op de desbetreffende vermogenscurve, zodat de stroomopname van 16 A niet wordt overschreden.

In dit geval detecteert de generator de laatste bediening met de hoogste prioriteit die door de gebruikersinterface is verzonden en vermindert zo nodig de eerder geactiveerde instellingen voor een ander kookelement.

De vermogensregelingsfunctie wordt in eerste instantie ook geactiveerd als een pan op het kookelement wordt gedetecteerd.

### Bijvoorbeeld:

Als in dezelfde fase (fasen rechter- en linkerkant) de boostfunctie (boost) (P) in een kookzone wordt geselecteerd, dan mag automatisch de andere kookzone de vermogensstand 5 niet tegelijk overschrijden.


Dit aspect is variabel, afhankelijk van de beperking die op het apparaat is ingesteld (zie paragraaf 7.6).

## Hoe werken inductiekookzones

Inductiekookplaten werken heel anders dan traditionele kookplaten of kookplaten met metalen platen. De inductiespiraal onder de glaskeramische plaat creëert snel een magnetisch veld met hoge variabiliteit die de magnetiseerbare bodem van de pan direct opwarmt. De glaskeramische plaat wordt alleen opgewarmd door de warme pan. Als de pan van de kookzone wordt afgehaald, stopt de stroomtoevoer onmiddellijk.

## Pandetectie

Elke kookzone heeft een pandetectiesysteem. Het pandetectiesysteem herkent pannen met een magnetiseerbare bodem die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten.

Als de pan tijdens de werking wordt weggehaald, of als een ongeschikte pan wordt gebruikt, knippert het display naast het staafdiagram met het symbool .

Als er geen pannen op de kookzone zijn geplaatst tijdens de pandetectietijd van 20 seconden:

- De kookzone gaat na 20 seconden automatisch uit.

Het display van elke kookzone toont .

## Pannen

### Geschikte pannen

Alleen pannen met een volledig magnetiseerbare bodem zijn geschikt voor het koken op een inductiekookplaat.

Een magneet hecht aan elk punt van de hele bodem van de pan.

### Pannen die geschikt zijn voor het koken op inductie


De pannen die op inductiekookplaten moeten worden gebruikt, moeten van metaal zijn, magnetische eigenschappen hebben en een voldoende grote basis hebben.

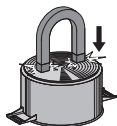
### Geschikte pannen:

- Pannen in geëmailleerd staal met een dikke bodem.
- Pannen in gietijzer met geëmailleerde bodem
- Pannen in meerlagig rvs, ferritisch roestvrij staal en aluminium met speciale bodem.

### Niet-geschikte pannen:

- Pannen en braadpannen van koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek en aardewerk.
- Breng een magneet in de buurt van de

bodem om te zien of een pan geschikt is: als de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor het koken op inductie. Als u niet over een magneet beschikt, kunt u de pan vullen met een kleine hoeveelheid water, de pan op een kookzone zetten en de kookzone inschakelen. Als op het display het symbool  verschijnt, is de pan niet geschikt.



**Let op:** gebruik uitsluitend pannen met een perfect platte bodem die geschikt is voor inductiekookzones. Het gebruik van pannen met een onregelmatige bodem kan de efficiëntie van het warmtestralingssysteem ondermijnen en kan de pandetectie op de kookzone verhinderen.

### Geluiden tijdens het koken

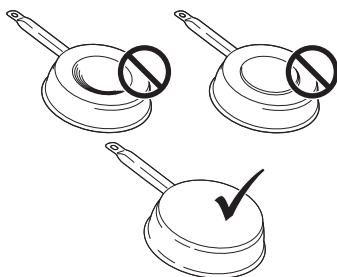
De pannen kunnen geluiden voortbrengen tijdens het koken. Dit duidt niet op een storing en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Het geluid is afhankelijk van welk type pan wordt gebruikt. Als het geluid erg lastig is, kan het handig zijn om van pan te veranderen.

### Aanwijzingen voor energiebesparing

- De diameter van de bodem van de pan moet overeenstemmen met de diameter van de kookzone.



- Controleer bij aankoop van een pan of de aangegeven diameter overeenstemt met de diameter van de bodem of met die van de bovenkant van de pan, omdat de bovenkant van de pan doorgaans groter is dan de bodem.
- Bij het bereiden van gerechten met lange bereidingstijden kunnen tijd en energie worden bespaard door een hogedrukpan te gebruiken. Deze bereidingswijze zorgt er bovendien voor dat de vitamines in het voedsel bewaard blijven.
- Controleer of er voldoende vloeistof in de hogedrukpan zit. Als de hoeveelheid vloeistof niet voldoende is en de pan oververhit raakt, kan schade aan de hogedrukpan en aan de kookzone worden veroorzaakt.
- Bedek de pannen zo mogelijk altijd met een geschikte deksel.
- Kies een pan die geschikt is voor de te bereiden hoeveelheid voedsel. Het gebruik van grote pannen die maar gedeeltelijk gevuld zijn, leidt tot energieverspilling.



Kookzone	Bodem van de pan	
	Ø min (aanbevolen)	Ø max (aanbevolen)
210 mm × 190 mm (enkel)	110 mm	145 mm

## Normale werkingsgeluiden van de kookplaat

De inductietechnologie is gebaseerd op de creatie van elektromagnetische velden. Deze elektromagnetische velden genereren warmte direct op de bodem van de pan. Pannen en kokenpannen kunnen verschillende geluiden of trillingen veroorzaken, afhankelijk van de manier waarop ze vervaardigd zijn. Deze geluiden zijn hieronder beschreven:

### Zacht gezoem (zoals het geluid van een transformator)

Dit geluid wordt geproduceerd als op een hoge warmtestand wordt gekookt en wordt veroorzaakt door de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar de pannen wordt overgebracht. Het geluid stopt of wordt minder als de warmtestand wordt verlaagd.

### Zacht gesis

Dit geluid wordt geproduceerd als de pan leeg is en het stopt als de pan met water of levensmiddelen wordt gevuld.

### Geknetter

Dit geluid treedt op bij pannen die uit vele gelaagde materialen bestaat en wordt veroorzaakt door de trillingen van de oppervlakken waar de verschillende materialen met elkaar in aanraking komen. Het geluid is afkomstig van de pannen en kan variëren op basis van de hoeveelheid en het bereidingstype van het voedsel.

### Hard gesis

Dit geluid treedt op bij pannen die bestaan uit verschillende gelaagde materialen en bovendien wanneer deze op het hoogste vermogen worden

gebruikt en ook op twee kookzones. Het geluid stopt of wordt minder als de warmtestand wordt verlaagd


### Geluiden van de ventilator

Voor een juiste werking van het elektronisch systeem moet de temperatuur van de kookplaat worden geregeld. Hiervoor is de kookplaat uitgerust met een koelventilator die wordt ingeschakeld om de temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen. Het kan gebeuren dat de ventilator blijft werken zodra het apparaat wordt uitgeschakeld als nog een te hoge temperatuur van de kookplaat wordt gedetecteerd.

### Ritmische geluiden die lijken op het getik van een klok


Dit geluid treedt alleen op als minstens 3 kookzones zijn ingeschakeld en het verdwijnt of wordt minder als er één wordt uitgeschakeld. De beschreven geluiden zijn een normaal kenmerk van de inductietechnologie en mogen dus niet als defecten worden beschouwd.

### Inschakeling van het apparaat

Houd  ingedrukt om het apparaat in te schakelen.

- Alle displays van de vermogensstanden tonen '0'.
- Als er geen andere selecties worden verricht, gaat het apparaat om veiligheidsredenen na 20 seconden uit.

### Selectie van een kookzone

Druk op de referentiedig  van één of meerdere kookzones en stel de vermogensstand in.


Vermogensstand	Kookmethode	Te gebruiken voor
1	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
3	Weken	Rijst
4	Doorkoken, slinken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
5	Doorkoken, slinken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
6	Doorkoken, smoren	Pasta, soep, gestoofd vlees
7	Zachtjes bakken	Rösti, omelet, gepaneerde en gebakken gerechten, worst
8	Bakken, frituren in veel olie	Vlees, patat
9	Snel bakken op hoge temperatuur	Biefstuk
P	Snel opwarmen	Water koken

### Uitschakelen van een kookzone

Raak de '0' van de vermogensbalk aan.

- Als er geen andere selecties worden verricht en de andere kookzones uit zijn, wordt het apparaat na 20 seconden uitgeschakeld.

### Uitschakeling van de kookplaat

Raak  een aantal seconden aan om de kookplaat uit te schakelen.

- Als er geen andere selecties op het display worden verricht en alle kookzones uit zijn, wordt het apparaat na 20 seconden uitgeschakeld.

### Restwarmte-indicator

Als een kookzone is uitgeschakeld, maar nog warm is, blijft op het paneel de letter 'H' branden om gevaar voor brandwonden aan te geven.

### Ontdooi-instellingen

Met de ontdooifunctie is het mogelijk levensmiddelen te ontdooien of boter, chocolade of honing zachtjes te laten smelten.


- Selecteer de kookzone door op de desbetreffende digit te drukken.

- Druk op de toets .

### PowerPlus-instelling

Zowel de kookzones als de afzuigkap kunnen met extra vermogen worden ingesteld.

De geselecteerde kookzone werkt gedurende 10 minuten op extra vermogen. Deze functie kan bijvoorbeeld worden gebruikt om snel een grote hoeveelheid water te verwarmen.

- Selecteer één van de zones en druk 2 maal op de '9' op de vermogensbalk. De desbetreffende digit toont .


### Timer

Als de timer is ingesteld, wordt de kookzone uitgeschakeld na een ingestelde tijd.

### Instelling van de timer

- Kookplaat aan

- Kookzone ingesteld


- Druk op de digit .

- Stel de timer in tussen 1 en 99 minuten.

### De timer wijzigen

- Timer ingesteld


- Druk op de actieve kookzone van de timer die u wilt wijzigen.

- Druk op de digit .

- Stel de timer in tussen 1 en 99 minuten.

### Brugfunctie

Met de koppelfunctie 'brug' kunnen twee enkele kookzones zo worden ingeschakeld dat ze samen kunnen werken en kunnen worden geregeld. Hierdoor kunnen pannen met een grotere bodem worden gebruikt.

Druk tegelijk op de gewenste toetsen om de 2 kookzones te selecteren waarmee u de brug wilt vormen totdat een digit  toont om aan te geven dat de functie is ingeschakeld.


De andere digit dient ervoor om de vermogensstand in te schakelen.

**Let op:** De linker kookzones kunnen niet aan de rechter kookzones worden gekoppeld en omgekeerd.

### Kinderslot

- Apparaat aan

- Inschakeling:

druk 3 seconden op één van de 4 digits van de kookzones, laat hem los en veeg met uw vinger van 0 naar 9 over de vermogensbalk. Alle digits tonen . De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden worden uitgevoerd.

Uitschakeling:

Druk 3 seconden op één van de 4 digits van de kookzones, laat hem los en veeg met uw vinger van 9 naar 0 over de vermogensbalk.

De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden worden uitgevoerd.

MODEL	GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80
Totaal maximaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	<b>7,62 Kw</b> (basisinstelling)
Totaal maximaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	<b>4,72 Kw</b>
Totaal maximaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	<b>3,72 Kw</b>
Totaal maximaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	<b>3,02 Kw</b>



Storingscodes			
Storingscode	Beschrijving	Mogelijke oorzaak van de storing	Oplossing
'Geluidssignaal bij inschakeling. Geen storingscode weergegeven'	De bediening van de afzuigkap werkt niet	Beschadiging of slechte aansluiting van de LIN-kabel op de printplaat van de afzuigkap	Controle aansluiting/ vervanging van de LIN-kabel
ER03	Continue activering van de sensor. TC gaat na 10 sec uit.	Water of pan op glasplaat, op de sensoren of op de bediening.	Het oppervlak van de bediening reinigen. De voorwerpen van de sensoren verwijderen.
ER20	Interne fout in de TC	-	TC vervangen.
ER21	Oververhitting.	De temperatuursensor heeft een temperatuur hoger dan 85°C gemeten.	Laat de kookplaat afkoelen en de fout verdwijnt bij temperaturen onder de 75°C.
			De thermische isolatie controleren.
ER22	Defecte beoordeling knop, gebruiksiinterface gaat uit na 3,5 - 7.5 sec.	-	TC vervangen
ER31	De configuratie tussen TC en inductie is onverenigbaar.	De configuratiegegevens van de generator komen niet overeen met die van de TC.	Nieuwe configuratie.
			TC vervangen.
			De generator vervangen.
ER36	Interne fout in de TC	-	TC vervangen.
ER47	Communicatiefout tussen TC en inductie	De LIN-kabel is beschadigd. Er is geen voedingsspanning op de LIN-kabel.	De kabel vervangen. Controleren of de kabel correct aangesloten is.
E2	Oververhitting van de sensor van de kookzone. TC gaat na 10 sec uit.	Lege pan.	Geen lege pannen verwarmen.
E3	Verkeerde pan. De kookzones zijn uit.	De pannen verliezen hun magnetische eigenschappen	Geschikte pannen gebruiken
		Interne fout in de circuits van de generator	Module vervangen
E4	Configuratiefout. De kookzone kan niet worden geactiveerd.	De inductiemodule is nog niet geconfigureerd.	Een handmatige configuratie uitvoeren.
E5	Geen communicatie tussen UI en inductiegenerator. De kookzone kan niet worden geactiveerd	Defecte LIN-bedrading of voedingskabel.	De bedrading en de voedingsspanning controleren.
		Bedrading platen niet correct aangesloten.	De bedrading en de voedingsspanning controleren.
		Interne fout in de circuits van de generator of van het filter.	De module vervangen

<b>E6</b>	De voedingsspanning valt niet binnen het bereik (spanning en/of frequentie) De kookzone kan niet worden geactiveerd	De voedingsspanning valt niet in het bereik (zie de technische gegevens voor de details).	De voedingsspanning controleren.
		Interne fout in de circuits van de generator.	De module vervangen
<b>E7</b>	Interne fout in de TC. De kookzones zijn uit.	-	De module vervangen
<b>E8</b>	Defect van de afzuiginrichting.	De afzuiginrichting is verstopt.	Eventuele blokkades reinigen en verwijderen.
		Defecte ventilator of elektronische module.	De module vervangen
<b>E9</b>	Fout van de temperatuursensor voor de kookzone. De desbetreffende kookzone is uit.	Het circuit van de temperatuursensor is open of er is kortsluiting.	De inductor vervangen.
<b>EA</b>	Interne fout in de TC. De kookzones zijn uit.	-	De generator vervangen.
<b>EH</b>	Temperatuursensor geblokkeerd. De desbetreffende kookzone is uit.	Geen temperatuurverandering (min. 10 K / 5 min) na activering van de kookzone.	De inductor vervangen.

**TC = TOUCH CONTROL**

**UI = GEBRUIKERSINTERFACE**

**NTC = TEMPERATUURSENSOR**

## 8. ONDERHOUD EN REPARATIE

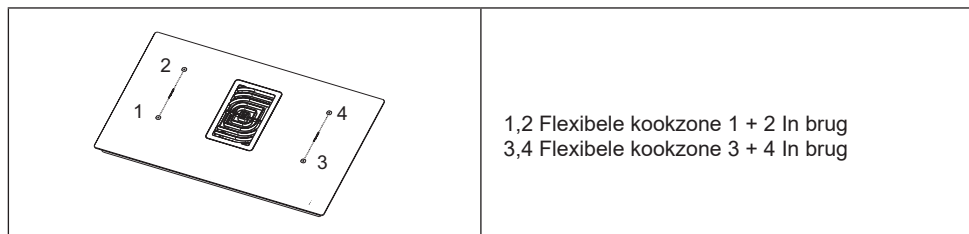
- Zorg ervoor dat het onderhoud van de elektrische componenten alleen door de fabrikant of door de servicedienst wordt uitgevoerd.
- Zorg ervoor dat beschadigde kabels alleen door de fabrikant of door de servicedienst worden vervangen.

Als u contact opneemt met de servicedienst, geef dan de volgende informatie:

- Type storing
- Model van het apparaat (Art./Cod.)
- Serienummer (S.N.)

Deze informatie vindt u op het typeplaatje. Het typeplaatje is op de onderkant van het apparaat aangebracht.

### GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80



Parameter	Waarde	Afmetingen (mm)
Nuttige afmetingen	-	830 x 520 (L x D)
Voedingsspanning/frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrische gegevens en gegevens over de verwarmingselementen		
Kookzone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibele kookzone 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parameter	Waarde	Meeteenheid
Gewicht van het apparaat	21	kg
Aantal kookzones	4	
Warmtebron	inductie	

## 9. TECHNISCHE GEGEVENS

### Identificatie van het product

Type: **4300**

Model: **GALILEO SMART BK F830 + KIT LL H80**

Raadpleeg het typeplaatje op de achterkant van het product.

De producent brengt voortdurend verbeteringen aan de producten aan. Daarom kunnen de tekst en de illustraties van deze gebruikshandleiding zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

Meer informatie over de technische gegevens is beschikbaar op de website: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

CE